OLIVIER DA COSTA

Foi com o pai que deu os primeiros passos na cozinha e colocou em prática a sua criatividade culinária, e hoje é aplaudido nos quatro cantos do mundo pela sua própria identidade e personalidade forte. Olivier da Costa é um dos mais prestigiados chefpreneurs Portugueses com uma carreira irrepreensível que se traduz, atualmente, em mais de 30 restaurantes em sete países e três continentes.

A sua sabedoria e experiência espelham-se em oito conceitos gastronómicos totalmente originais, presentes em solo nacional e internacional, em países como Espanha / França / Itália / Reino Unido / Brasil e Tailândia — e a ambição será adicionar ainda mais conceitos a esta estratégia.

Por Portugal, Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty e Savage by DC Brothers, estão espalhados de Norte a Sul, com presença no Porto, Lisboa, Cascais, São João da Caparica, e Algarve, proporcionando uma experiência única, diversificada, com a qualidade ímpar que caracteriza o Grupo.

It was with his father that he took his first steps in the kitchen and put his culinary creativity into practice, and today he is recognized all over the world for his own identity and strong personality. Olivier da Costa is one of Portugal's most prestigious chefpreneurs with an outstanding career that currently includes more than 30 restaurants in seven countries and three continents.

His wisdom and experience are reflected in eight totally original gastronomic concepts, national and international, in countries such as Spain / France / Italy / United Kingdom / Brazil and Thailand and the ambition will be to add even more concepts to this strategy.

In Portugal, XXL, Yakuza, SEEN, Guilty, ÀCosta, KOB, Savage by DC Brothers and Clássico are spread from North to South, in Porto, Lisbon, Cascais, São João da Caparica and Algarve, providing a unique, diversified experience, with an unparalleled quality.

XXL

Em 1994 abriu junto à Assembleia da República um restaurante frequentado por políticos, artistas e jet set, que marcou para sempre o panorama gastronómico de Lisboa. Quase 30 anos depois, Olivier da Costa adquiriu o negócio, renovou os interiores e acrescentou à carta deste bistrô novidades de cozinha familiar e de conforto, com alguns toques franceses e italianos.

In 1994, a restaurant opened right next to Assembleia da República (National Parliament). Politicians, artists, and the Lisbon jet set were among the regulars, making it an everlasting landmark of the city gastronomic scene. Nearly 30 years later, Olivier da Costa took over the business, renovating the interiors while improving the menu with new takes on familiar and comfort cuisine with a few French and Italian touches. At XXL, warmness, glamor and elegant cuisine are served in equal doses through a concept punctuated by Olivier's signature details. It will surprise you.

XXL BY Olivier

COCKTAILS

APEROL SPRITZ — 16€
Aperol, Laranja, xarope de Açúcar, Espumante e Água Gaseificada
Aperol, Orange, Sugar Syrup, Sparkling Wine and Sparkling Water

DARK AND STORMY — 16€
Rum Zacapa 23, Sumo de Lima e Ginger Beer
Rum Zacapa 23, Lime Juice and Ginger Beer

WHISKY PEACH TEA — 16€
Jameson Black Barrel, Sumo de Pessego, Hortelã, Chá Preto e Sumo de Limão
Jameson Black Barrel, Peach Juice, Mint, Black Tea and Lemon Juice

MARGARITA — 16€
Tequila Patron Reposado, Sumo de Lima, Cointreau
Tequila Patron Reposado , Lime Juice, Cointreau

BASIL SMASH — 16€
Gin Beefeater 24, Manjericão, Sumo de Limão e Xarope De Açúcar
Gin Beefeater 24, Basil, Lemon Juice and Sugar Syrup

BELLINI — 16€
Sumo de Pêssego, Moët & Chandon Brut
Peach Juice, Moët & Chandon Brut

DRY MARTINI — 16€
gin beefeater 24, Martini Dry , azeitonas
gin beefeater 24, Martini Dry , Olives

XXL BY Olivier

COCKTAILS

EXPRESSO MARTINI — 18€
GREY GOOSE, LICOR DE CAFÉ, EXPRESSO E XAROPE DE AÇÚCAR
GREY GOOSE, COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO AND SUGAR SYRUP

NEGRONI SOUR — 18€
GIN BEEFEATER 24, MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO, CAMPARI, SUMO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, ALECRIM, SPLASH DE LARANJA E CLARA DE OVO
GIN BEEFEATER 24, MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO, CAMPARI, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, ROSEMARY, ORANGE SPLASHAND AND EGG WHITE

WHISKY SOUR — 18€
FOUR ROSES, SUMO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO
FOUR ROSES, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND EGG WHITE

OLD FASHION — 18€
FOUR ROSES, ANGOSTURA E AÇÚCAR
FOUR ROSES, ANGOSTURA AND SUGAR

COCKTAILS SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

CHÁ FRIO OLIVIER — 8€
OLIVIER COLD TEA
CHÁ DE MENTA, CHÁ VERDE E HORTELÃ
MINT TEA, GREEN TEA AND MINT

STRAWBERRY BASIL — 10€
LIMONADA DE MORANGO COM MANJERICÃO
STRAWBERRY LEMONADE WITH BASIL

XXL BY Olivier

PINE CLIFFS

STEAK & FRITES

39€

(POR PESSOA / PER PERSON)

ENTRADAS | STARTERS

BAGUETE QUENTE
COM MANTEIGA DOS AÇORES
WARM BAGUETTE
WITH AZOREAN BUTTER

SALADA
COM REQUEIJÃO
SALAD
WITH REQUEIJÃO CHEESE

PRATO | MAIN DISH

BIFE DA VAZIA 200 G
COM MOLHO À CAFÉ PARIS
OU MOLHO OLIVIER

200 G BEEF STRIPLOIN
WITH CAFÉ PARIS SAUCE
OR OLIVIER SAUCE

ACOMPANHADO COM **BATATA FRITA À DISCRIÇÃO**

*SERVED WITH **UNLIMITED** FRENCH FRIES*

XXL BY Olivier

EMBLEMÁTICO | EMBLEMATIC

A VERDADEIRA PICANHA COM MASSA COM TRUFA

PICANHA DE BLACK ANGUS DO URUGUAY COM MASSA COM TRUFA
(2 PESSOAS) 400G

88€

THE TRUE PICANHA WITH TRUFFLE PASTA

BLACK ANGUS PICANHA FROM URUGUAY WITH TRUFFLE PASTA
(2 PEOPLE) 400G

PICANHA DE TAMBORIL

LOMBO DE TAMBORIL COM BEURRE BLANC E PICO DE GALLO ACOMPANHADO COM ARROZ RICO E SALADA VERDE
(2 PESSOAS) 400G

79€

MONKFISH PICANHA

MONKFISH LOIN WITH BEURRE BLANC AND PICO DE GALLO SERVED WITH RICH RICE AND GREEN SALAD
(2 PEOPLE) 400G

XXL BY Olivier

COUVERT

CESTO DE PÃO, MANTEIGA E SALADINHA DO DIA
BREAD BASKET, BUTTER AND DAILY SALAD
OFERTA DO CHEF / *CHEF' S TREAT*

ENTRADAS | STARTERS

GAMBAS À GUILHO — **29€**
SHRIMP "À GUILHO"
CAMARÃO 16/20, ALHO, MALAGUETA E MANTEIGA DE ERVAS
SHRIMP 16/20, GARLIC, CHILI AND HERBAL BUTTER

O OVO — **23€**
THE EGG
OVO EM CAMA DE PURÉ TRUFADO COM 4 VARIEDADES DE COGUMELOS
EGG, TRUFFLED-MASHED POTATOES WITH 4 VARIETIES OF MUSHROOMS

CARPACCIO XXL — **26€**
XXL CARPACCIO
CARPACCIO DE CARNE COM PESTO E QUEIJO PECORINO TRUFADO
MEAT CARPACCIO WITH PESTO AND TRUFFLED PECORINO CHEESE

COCKTAIL DE CAMARÃO — **27€**
SHRIMP COCKTAIL
MOLHO COCKTAIL, CAMARÃO E OVO COZIDO
COCKTAIL SAUCE, SHRIMP AND BOILED EGG

ESCARGOTS — **18€**
COM MANTEIGA DE ALHO (MOLHO SECRETO)
WITH GARLIC BUTTER (SECRET SAUCE)

FOLHADO DE QUEIJO DE CABRA COM MEL E NOZES — **21€**
GOAT CHEESE PUFF PASTRY WITH HONEY AND WALNUTS
QUEIJO CHEVRE, MEL E NOZES
CHEVRE CHEESE, HONEY AND WALNUTS

CROQUETE DE ESPINAFRES (3 un.) — **16€**
SPINACH CROQUETTE (3 pcs)
CROQUETE DE ESPINAFRES COM MOLHO DE PARMESÃO E MANJERICÃO
SPINACH CROQUETTE WITH PARMESAN AND BASIL SAUCE

SOUFFLÉS

QUEIJO E ESPINAFRES — **27€**
CHEESE AND SPINACH
CREME DE QUEIJO E ESPINAFRES
CHEESE AND SPINACH CREAM

XXL BY Olivier

CARNE | MEAT

ENTRECÔTE COM CHIMICHURRI COM BATATA FRITA 500G — **77€**
ENTRECÔTE WITH CHIMICHURRI *WITH FRENCH FRIES 500G*

BIFE À CAFÉ PARIS COM BATATA FRITA 200G — **52€**
CAFÉ PARIS STEAK *WITH FRENCH FRIES 200G*
BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO CAFÉ PARIS
BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND CAFÉ DE PARIS SAUCE

BIFE XXL COM BATATA FRITA 200G — **52€**
XXL STEAK *WITH FRENCH FRIES 200G*
BIFE DO LOMBO COM BATATA FRITA E MOLHO OLIVIER
BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND OLIVIER SAUCE

BIFE TÁRTARO COM BATATA FRITA 150G — **46€**
STEAK TARTAR *WITH FRENCH FRIES 150G*

MAGRET DE PATO COM PURÉ COM TRUFA 180G — **44€**
DUCK MAGRET *WITH TRUFFLED PURÉE 180GR*
MAGRET COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
MAGRET WITH PORT WINE REDUCTION

EXTRAS:

OVO | EGG **2,5€**

COGUMELOS SALTEADOS | SAUTÉED MUSHROOMS **6€**

XXL BY Olivier

PEIXE | FISH

BACALHAU À LAGAREIRO — 46€
CODFISH "À LAGAREIRO"
BACALHAU COM CEBOLADA E PIMENTOS ASSADOS
CODFISH WITH ONIONS AND ROASTED PEPPERS

RIGATONI DE CAMARÃO COM MOLHO CHAMPANHE — 49€
RIGATONI AND SHRIMP WITH CHAMPANHE SAUCE
MASSA RIGATONI, MOLHO CHAMPANHE, NATAS E CAMARÃO
SHRIMP RIGATONI WITH CHAMPAGNE SAUCE

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

LINGUINI TRUFADO *TRUFFLED LINGUINI*	24€
ARROZ RICO *RICH RICE*	10€
PURÉ TRUFADO *TRUFFLED MASHED POTATOES*	10€
ARROZ BRANCO *WHITE RICE*	6€
BATATA FRITA *FRENCH FRIES*	7€
BATATA NOVA *NEW POTATOES*	6€
BATATA PORTUGUESA *PORTUGUESE POTATOES*	6€
SALADA VERDE *GREEN SALAD*	6€
SALADA DE TOMATE E CEBOLA *TOMATO AND ONIONS SALAD*	6€

VERMUTES

VERMUTES

ALERGÉNICOS • *ALLERGENS*

GLÚTEN *GLUTEN* · **SEMENTES DE SÉSAMO** *SESAME SEEDS* · **FRUTOS DE CASCA** RIJA *NUTS*
MOLUSCOS *MOLLUSCS* · **OVOS** *EGGS* · **PEIXE** *FISH* · **MOSTARDA** *MUSTARD*
LEITE *MILK* · **AIPO** *CELERY* · **AMENDOIM** *PEANUTS* · **SOJA** *SOY* · **CRUSTÁCEOS** *CRUSTACEANS*
TREMOÇOS *LUPINS* · **DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS** *SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES*
VEGANO *VEGAN* · **VEGETARIANO** *VEGETARIAN*

XXL BY Olivier

SOBREMESAS | DESSERTS

TIRAMISU — 8€
PALITOS LA REINE EMBEBIDOS EM CAFÉ COM CREME DE OVOS E MASCARPONE
LA REINE STICKS SOAKED IN COFFEE WITH EGG CREAM AND MASCARPONE

PROFITEROLES *(4 PEÇAS | 4 PIECES)* — 13€

SOUFFLÉ DE DOCE DE LEITE — 17€
DULCE DE LECHE SOUFFLÉ

FATIA DOURADA — 9€
GOLDEN SLICE

MORANGOS COM CHANTILLY — 7€
STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM

FRUTA DA ÉPOCA V — 7€
SEASONAL FRUIT

EXTRAS: **CHANTILLY 3€** **CHOCOLATE 3€** **GELADO | ICE CREAM 5€**

LICORES | LIQUEURS

AMÊNDOA AMARGA	9€
FERNET BRANCA	10€
KAHLUA	11€
LIMONCELLO	11€
DISARONNO AMARETTO	12€
BAILEYS	11€
LICOR BEIRÃO	9€
COINTREAU	10€
MEDRONHO	10€

CHAMPANHE
CHAMPAGNE

FRANÇA
FRANCE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	25€	130€
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL		185€
BILLECART-SALMON *BRUT ROSÉ*		188€
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL *MAGNUM*		220€
BILLECART *BLANC DE BLANCS*		235€
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME *2015*		350€

ESPUMANTES
SPARKLING WINES

NACIONAL
NATIONAL

SELEÇÃO PINE CLIFFS	11€	45€
TALENTUS CUVEE *PRESTIGE 2017*		47€
SOALHEIRO *BRUT*		68€
SOALHEIRO *BRUT ROSÉ*		80€

XXL BY Olivier

VINHO BRANCO NACIONAL
NATIONAL WHITE WINE

DOURO

LAVRADORES DE FEITORIA 3 BAGOS *SAUVIGNON BLANC*	12€	42€
QUINTA DO PÔPA RESERVA *BLEND*	14€	52€
VALLADO PRIMA		48€
QUINTA DA MANOELLA *BLEND*		56€
MARIA IZABEL *BLEND*		58€
QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA *BLEND*		62€
GURU *BLEND*		105€
MIRABILIS *BLEND*		230€

DÃO

QUINTA DOS CARVALHIÇOS		56€

LISBOA
LISBON

SELEÇÃO PINE CLIFFS	9€	35€
QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA		38€
QUINTA DA CHOCAPALHA *CHARDONNAY*	13€	49€

ALENTEJO

MONTE DA RAPOSINHA *ROUPEIRO E ARINTO*	11€	42€
ESPORÃO *RESERVA*		66€
ALTAS QUINTAS *RESERVA*		76€
HERDADE DO FREIXO *CHARDONNAY*		49€
INVISÍVEL *ARAGONEZ*		56€
ADEGA MONTE BRANCO VINHAS NOVAS *BLEND*		76€
PÊRA-MANCA		195€

VINHO VERDE NACIONAL

NATIONAL GREEN WINE

SOALHEIRO *ALVARINHO*	58€
AMEAL *LOUREIRO*	42€
PALÁCIO DA BREJOEIRA	66€

VINHO ROSÉ NACIONAL

NATIONAL ROSÉ WINE

DOURO

MANOELLA *TOURIGA NACIONAL*	12€	48€
SEARA D'ORDENS *TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ*		70€

LISBOA
LISBON

SELEÇÃO PINE CLIFFS	9€	35€
QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA		55€

ALENTEJO

DONA MARIA *ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL*	11€	46€

XXL BY Olivier

VINHO TINTO NACIONAL
NATIONAL RED WINE

DOURO

QUINTA DO PÔPA *BLEND*	12€	45€
QUINTA DE CÉIS *DOP BLEND*	14€	58€
PRELADA *BLEND*		58€
PÓ DE POEIRA *BLEND*		65€
POÇAS RESERVA *TOURIGA NACIONAL*		72€
QUINTA DOS MURÇAS RESERVA *BLEND*		78€
CHRYSEIA		225€
QUINTA DE CEIS VINHAS VELHAS *BLEND*		80€
QUINTA DO VALLADO *TOURIGA NACIONAL*		88€
PINTAS CHARACTER *TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ*		95€
QUINTA DA ROMANEIRA *PETIT VERDOT*		108€
QUINTA VALE DONA MARIA *BLEND*		165€
QUINTA DO MONTE XISTO *TINTA FRANCISCA E TINTA CÃO*		174€
PINTAS *BLEND*		245€
QUINTA DO FOJO *BLEND*		350€

DÃO

QUINTA DA FALORCA *BLEND*	11€	44€
RIBEIRO SANTO PEDRO & INÊS *BLEND*		120€

BY Olivier

VINHO TINTO NACIONAL
NATIONAL RED WINE

ALENTEJO

MONTE DO ZAMBUJEIRO *BLEND*	12€	50€
ESPORÃO *RESERVA*		66€
ALTAS QUINTAS *RESERVA*		76€
MONTE DA RAPOSINHA RESERVA *TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET*		72€
HERDADE GRANDE SOUSÃO *SOUSÃO*		80€
FREIXO RESERVA *BLEND*		85€
QUINTA DO PARAL RESERVA *BLEND*		110€
ESPORÃO *PRIVATE SELECTION*		178€

LISBOA

SELEÇÃO PINE CLIFFS	9€	35€
QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA		38€
QUINTA DA CHOCAPALHA VINHA MÃE *BLEND*		96€
QUINTA DA BACALHÔA *BLEND*		170€

XXL BY Olivier

WHISKEY

IRISH	
JAMESON	12€
JAMESON BLACK BARREL	13€
BUSHMILLS BLACK BUSH	14€
BOURBON	
BULLEIT RYE	16€
FOUR ROSES	12€
JAPANESE	
NIKKA FROM THE BARREL	18€
SCOTCH	
CHIVAS 12 ANOS	15€
THE BALVENIE 12 ANOS	18€
GLENROTHES 18 ANOS	42€
GLENFIDDICH 18 ANOS	21€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14€
JOHNHIE WALKER BLUE LABEL	35€
MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS	25€
OBAN	19€
LAGAVULIN	23€

RUM

BRUGAL ANEJO	12€
BRUGAL 1888	24€
DIPLOMATA RESERVA EXCLUSIVA	18€
ZACAPA 23	20€

XXL BY Olivier

COGNAC

HENNESSY VSOP	15€
MARTELL XO	35€
HENNESSY XO	38€

VODKA

BELUGA	19€
CIROC	17€
GREY GOOSE	15€

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	13€
BEEFEATER 24	15€
BULLDOG	14€
MARTIN MILLER'S	16€
TANQUERAY N 10	16€
GIN MARE	15€
HENDRICK'S	15€
MONKEY 47	24€

XXL BY Olivier

TEQUILA

PATRÓN SILVER	15€
PATRÓN REPOSADO	18€
CASAMIGOS	18€
VOLCAN BLANCO	21€
VOLCAN REPOSADO	30€

APERITIVOS | APPETIZERS

CAMPARI	11€
PERNOD	11€
RICARD	11€

VERMUTES

MARTINI DRY	10€
MARTINI FIERO	10€
MARTINI AMBRATO	10€
MARTINI RUBINO	10€
MARTINI BITTER	10€

XXL BY Olivier

CERVEJAS | BEER

SAGRES IMPERIAL *SAGRES SMALL DRAFT BEER*	7€
SAGRES CANECA *SAGRES DRAFT BEER*	8€

ÁGUAS | WATER

ÁGUA DAS PEDRAS 0.25 L *SPARKLING WATER 0.25 L*	4€
ÁGUA CASTELO 0.25 *L* *CASTELO WATER 0.25 L*	4€
ÁGUA LUSO 1 L *LUSO WATER 1 L*	6.5€
ÁGUA LUSO GÁS 1 L *SPARKLING WATER 1 L*	6.5€
ÁGUA TÓNICA FEVER TREE *PREMIUM TONIC WATER*	6€

XXL BY Olivier

BEBIDAS DIVERSAS | SOFTS DRINKS

PEPSI	5€
PEPSI MAX	5€
7-UP	5€
SUMOL DE LARANJA *ORANGE SUMOL*	5€
GINGER ALE	5€
GINGER BEER	5€
ICE TEA PÊSSEGO, ICE TEA LIMÃO *PEACH ICE TEA, LEMON ICE TEA*	5€
SUMO DE LARANJA NATURAL *NATURAL ORANGE JUICE*	6€

CAFETARIA | COFFEE

EXPRESSO *ESPRESSO*	4€
EXPRESSO DUPLO *DOUBLE ESPRESSO*	5.5€
DESCAFEINADO *DECAFFEINATED*	4€
CAPPUCCINO	6.5€
CHÁS DIVERSOS *SELECTION OF TEAS*	5€

XXL BY Olivier

XXL

Há refeições que alimentam.
Outras que ficam na memória.
No XXL acreditamos que os melhores momentos
acontecem à volta da mesa, entre sabores autênticos,
conversas sem pressa e o prazer de partilhar.
Porque comer bem é apenas o começo.

XXL
Some meals nourish.
Others stay with you.
At XXL, we believe the best moments happen around the
table, through authentic flavours, unhurried
conversations and the pleasure of sharing.
Because great food is only the beginning.