



X'tian

RESTAURANTE





Explorar a cozinha portuguesa é fazer uma viagem para um tempo em que o importante era honrar os tesouros da terra e o que ela tinha para oferecer, estação após estação.

Com o clima quente e a paisagem rica de Portugal, a gastronomia portuguesa põe em destaque uma série de ingredientes, incluindo o famoso bacalhau do Oceano Atlântico.

Aqui, encontramos uma vasta gama de sabores e técnicas da cozinha tradicional que se centram em melhorar as características que tornam a cozinha portuguesa única e excepcional.

MENU ALMOÇO
12h00 – 15h00

COUVERT

Seleção de Pães

*Seleção de pão e manteiga aromatizada
(Glúten, lactose, sulfitos)*

4€ p.p

ENTRADAS

Carpaccio de Bacalhau

*Húmus de grão, picadinho alentejano, azeite de Melides
(Peixe, sésamo, sulfitos)*

16€

Pica Pau

*Lombo de Novilho, molho de mostarda e pickles
(Sulfitos, mostarda, aipo, lactose)*

19€

Salada de Abóbora Assada & Sésamo (V)

*Alface, rebentos da época, molho sésamo tostado
(Sulfitos, sésamo, soja, mostarda)*

16€

Salada de Requeijão da Serra, Maçã e Noz

*Requeijão de Ovelha, maçã Bravo Esmolfe, mel de Melides
(Sulfitos, mostarda, frutos secos, lactose, ovo)*

12€

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

PRINCIPAIS

SABORES DO MAR

Peixe do Dia 35€

*Peixe do dia com arroz de bivalves
(Peixe, bivalves, sulfitos)*

Bacalhau à Brás Xtian 32€

*Lascas de bacalhau, batata doce palha caseira, ovo a baixa temperatura, azeitona preta
(Peixe, ovo)*

SABORES DA TERRA

Tornedó de Novilho 36€

*Creoso de milho doce, chalota confit, tomate
(Carne, sulfitos, lactose, glúten, aipo)*

Pintada Recheada 31€

*Galinha pintada recheada com cogumelos, chalota, puré de couve-flôr, espinafres
(Cogumelos, lactose, sulfitos)*

SABORES DA HORTA

Arroz de Espargos Verdes 19€

*Espargos verdes, queijo Alcácer de ovelha amanteigado, kale
(Lactose)*

Tagliatelle Verde 22€

*Massa fresca, espinafres, pesto caseiro, pinhão do Alentejo, parmesão 24 meses
(Lactose, glúten, frutos secos, ovo)*

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

SOBREMESAS

Tarte de Maçã e Pêra	13€
<i>Maçã Bravo Esmolfe, gelado de canela (Lactose, ovo, glúten, sulfitos)</i>	
O nosso "Cheesecake" com Mel de Melides	12€
<i>Mel de rosmaninho local, sorbet de frutos vermelhos (Lactose, ovo, frutos secos, glúten)</i>	
Fruta Laminada	9€
<i>Seleção de frutas laminadas do mercado</i>	

VINHOS DE SOBREMESA

P.Setúbal	Copo
Moscatel Herdade da Gâmbia	8€
Moscatel DSF Armagnac	12€
Moscatel Alambre 20A	14€
José Maria da Fonseca Roxo 20A	40€
Signature Horácio Simões bastardo	12€
Signature Horácio Simões castelão	12€
Signature Horácio Simões moscatel roxo	12€
Horácio Simões Excellent moscatel de setúbal	20€
Horácio Simões Excellent moscatel roxo	20€
Trilogia Horácio Simões signature	21€
Duologia Horácio Simões Excellent	24€
Douro	
Niepoort LBV	8€
Porto Insígnia Branco	6€
The Senior Tawny	8€
Quinta da Corte 10A	18€
Taylors 20A	20€
Bairrada	
Espírito de baga	12€
Madeira	
Blandys seco 10A	12€
Blandys meio seco 10A	12€
Blandys meio doce 10A	12€
Blandys doce 10A	12€

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

MENU JANTAR

19h00 – 22h30

COUVERT

Seleção de Pães	4€ p.p
<i>Seleção de pão, azeite e tapenade de azeitona (Glúten, lactose, sulfitos)</i>	

ENTRADAS

Tártaro de Atum Crocante	19€
<i>Alga nori, folha de arroz, abacate (Peixe, sulfitos, mostarda, ovo, soja)</i>	
Vieiras, Kale & Malagueta	24€
<i>Chutney caseiro com malagueta da horta, croutons (Sulfitos, lactose, glúten, sésamo, pinhão, soja, bivalve)</i>	
Pica Pau	19€
<i>Lombo de novilho, molho de mostarda e pickles (Sulfitos, mostarda, aipo, lactose)</i>	
Salada de Requeijão, Maçã e Noz	12€
<i>Requeijão de Ovelha, maçã Bravo Esmolfe, mel de Malides (Sulfitos, mostarda, frutos secos, lactose)</i>	
Croquetes de Javali “à Alentejana”	13€
<i>Javali caçado no Alentejo, amêijoas do tejo (Sulfitos, mostarda, glúten, ovo, bivalves)</i>	

PRINCIPAIS

AS NOSSAS ESPECIALIDADES DE ARROZ DE MELIDES (2 PAX)

Arroz de Perdiz e Porco Preto	52€
<i>Caça da região, porco de bolota (Ave, porco, sulfitos, lactose)</i>	
Arroz de Lingueirão e Choco	58€
<i>(Molusco, bivalve, sulfitos, lactose, ovo, mostarda)</i>	
Arroz de Espargos Selvagens	36€
<i>Espargos verdes, queijo amanteigado de ovelha de Alcácer (Lactose)</i>	

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

SABORES DO MAR

Peixe do Dia com Xerém	35€
<i>Peixe do dia, xerém de amêijoa, coentros, legumes (Peixe, bivalves, lactose)</i>	
Bacalhau à Brás Xtian	32€
<i>Lascas de bacalhau, batata doce palha caseira, ovo a baixa temperature, azeitona preta (Peixe, ovo)</i>	
Caldeirada (2 pax)	62€
Com Lagosta	78€
<i>Peixe, pimentos, massa (Peixe, marisco, glúten, sulfitos, aipo)</i>	
Atum Tataki & Abóbora	39€
<i>Lombo de atum, cremoso de abóbora menina, legumes baby (Peixe, glúten, lactose, sésamo, soja)</i>	

SABORES DA TERRA

Tornedó de Novilho	36€
<i>Cremoso de milho doce, chalota confit, tomate (Carne, sulfitos, lactose, gluten, aipo)</i>	
Presa Ibérica de Bolota	36€
<i>Grelhada na brasa, puré de batata doce de Aljezur, espinafres (Porco, sulfitos)</i>	
Borrego, Pistachio & Hortelã	38€
<i>Lombinhos de Borrego do campo, batata rosti (Lactose, sulfitos, pistachio, mostarda)</i>	
Pintada Recheada	31€
<i>Galinha pintada recheada com cogumelos, chalota, puré de couve-flôr, espinafres (Cogumelos, lactose, sulfitos)</i>	

SABORES DA HORTA

Salada de Abóbora Assada & Sésamo (V)	18€
<i>Alface, rebentos da época, molho sésamo tostado (Sulfitos, sésamo, soja, mostarda)</i>	
Tagliatelle Verde	22€
<i>Massa fresca, espinafres, pesto caseiro, pinhão do Alentejo, parmesão 24 meses (Lactose, glúten, frutos secos, ovo)</i>	

Todos os preços são em EUROS (€) e IVA incluído a taxa em vigor

SOBREMESAS

Tarde de Maçã e Pêra	13€
<i>Maçã Bravo Esmolfe, gelado de canela, creme inglês quente (Lactose, ovo, glúten, sulfitos)</i>	
O nosso "Cheesecake" com Mel de Melides	12€
<i>Mel de rosmaninho local, gelado de frutos vermelhos (Lactose, ovo, frutos secos, glúten)</i>	
Arroz Doce de Melides	12€
<i>Canela, tangerina, crocante de alcomonia (Lactose, ovo, glúten, frutos secos)</i>	
Tarte de Chocolate Negro	13€
<i>Ganache 70% cacau, pimenta rosa, gelado de caramelo salgado (Lactose, ovo, frutos secos)</i>	
Morangos Marinados	11€
<i>Vinagre de Jerez, Porto Tawny, gelado de baunilha (Lactose, sulfitos, ovo)</i>	
Fruta Laminada	9€
<i>Seleção de frutas laminadas do mercado</i>	
Seleção de Queijos Regionais	24€
<i>Queijo Serpa, Azeitão e Alcácer (Lactose, glúten, frutos secos)</i>	

VINHOS DE SOBREMESA

P.Setúbal

Copo

Moscatel Herdade da Gâmbia	8€
Moscatel DSF Armagnac	12€
Moscatel Alambre 20A	14€
José Maria da Fonseca Roxo 20A	40€
Signature Horácio Simões bastardo	12€
Signature Horácio Simões castelão	12€
Signature Horácio Simões moscatel roxo	12€
Horácio Simões Excellent moscatel de setúbal	20€
Horácio Simões Excellent moscatel roxo	20€
Trilogia Horácio Simões signature	21€
Duologia Horácio Simões Excellent	24€

Douro

Niepoort LBV	8€
Porto Insígnia Branco	6€
The Senior Tawny	8€
Quinta da Corte 10A	18€
Taylors 20A	20€

Bairrada

Espírito de baga	12€
------------------	-----

Madeira

Blandys seco 10A	12€
Blandys meio seco 10A	12€
Blandys meio doce 10A	12€
Blandys doce 10A	12€



"Um sinónimo de tentação, prazer e desejo.

Um transmissor de elegância, atitude e
emoção.

Aquele que iniciou esta jornada
e fez história ao longo do caminho.

Aquele que marcará o fim da sua experiência
e deixará uma impressão duradoura na sua
mente.

Uma cor, uma paixão, uma forma de estar."

Vermelho