

Assinaturas Xna10

Os pratos que melhor representam nossa cozinha.

Parmegiana Xna10

O Prato mais pedido da casa.

Filé mignon selecionado, empanado e gratinado com queijo muçarela, finalizado com nosso molho pomodoro artesanal elaborado com tomates selecionados. Escolha a sua versão:

Harmonização sugerida: Malbec Argentino (consulte a carta de vinho).

Parmegiana Cremoso - 89

Acompanhado de purê de aipim cremoso preparado com manteiga e queijo parmesão, finalizado com crocante de batata palha.

Parmegiana Tradicional - 89

Acompanhado de arroz branco e fritas crocantes.

Parmegiana à Italiana - 89

Acompanhado de talharim envolvido em nosso molho pomodoro artesanal.

Costela Confitada & Purê Cremoso - 59

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas, servida sobre um cremoso purê de aipim enriquecido com manteiga e parmesão.

Harmonização sugerida: o equilíbrio e a estrutura do Guatambu Rastros do Pampa Cabernet Sauvignon (119) acompanham perfeitamente a intensidade da costela e a cremosidade do purê.

Entrecôte Acebolado com Purê - 59

Bife de entrecôte grelhado com cebolas na manteiga, guarnecido por um cremoso purê de aipim artesanal preparado com manteiga e queijo parmesão. O verdadeiro sabor de vó!

Harmonização sugerida: O caráter frutado e os taninos macios do La Posta Fazzio Malbec (270) envolvem perfeitamente a doçura da cebola e a cremosidade do purê. Como uma excelente alternativa de custo-benefício, o Guatambu Rastros do Pampa Cabernet Sauvignon (119) equilibra com maestria a suculência e a gordura da carne na manteiga.

Entrecôte aos 4 Queijos com Fritas - 69

Bife de entrecôte grelhado, coberto por um cremoso molho de 4 queijos feito na hora (parmesão, gorgonzola, provolone e cheddar). Acompanha batatas fritas temperadas com páprica defumada e chimichurri.

Harmonização sugerida: A potência do chileno Vestisquero Grey Cabernet Sauvignon (270) tem a estrutura e os taninos ideais para cortar a riqueza do molho de quatro queijos. Para uma opção surpreendente e cheia de personalidade que conversa com a páprica defumada, experimente o Lyngrove Reserva Shiraz Pinotage (249).

Favoritos da Casa

Escolhas consagradas pelos nossos clientes.

Strogonoff de Filé Mignon - 89

Suculentas tiras de filé mignon e cogumelos shiitake flambados no conhaque, envolvidas em cremoso molho de creme de leite fresco e parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha.

Strogonoff de Frango com Shiitake - 59

Cubos selecionados de frango e cogumelos shiitake flambados no conhaque, envolvidos em um aveludado molho de strogonoff artesanal com toque de queijo parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha crocante.

Frango ao Shiitake & Purê de Gorgonzola - 59

Cubos de frango grelhados com cebola e cogumelos shiitake, servidos sobre um purê de aipim ultraveludado preparado com queijo gorgonzola. Uma combinação marcante e sofisticada.

Mignon aos Figos com Gorgonzola & Purê - 89

Tiras suculentas de filé mignon grelhadas com figos turcos, envolvidas em um cremoso molho de gorgonzola feito na hora. Servido sobre purê de aipim com parmesão e finalizado com batata palha.

Mon Amour - 65

Uma homenagem criada pelo Chef Régis para Luciane, sua parceira de vida e negócio. Talharim envolvido em cremoso molho de queijo cheddar e creme de leite fresco, com cubos de sobrecoxas desossadas grelhadas, bacon e cogumelos shiitake. Finalizado com parmesão, salsinha fresca e batata palha crocante.

Experiências Xna10

Pratos criados para quem gosta de descobrir sabores fora do comum.

Carré Francês com Frutas Vermelhas e Purê - 109

Carré francês de cordeiro servido sobre cremoso purê de aipim com parmesão, finalizado com redução de vinho do Porto e frutas vermelhas flambadas no conhaque.

Harmonização sugerida: As notas de geleia e a doçura natural dos taninos do La Posta Pizzella Malbec (270) fazem um espelhamento perfeito com a redução de frutas vermelhas. Para uma combinação igualmente sofisticada e potente, a especiaria e o vigor do Bisquert La Joya Gran Reserva Syrah (227) elevam o sabor marcante do cordeiro.

Costela de Cabrito Alla Campaña - 89

Costelas de cabrito suculentas, envolvidas em molho pomodoro artesanal com pimentões coloridos, servidas sobre purê de aipim cremoso preparado com manteiga e parmesão.

Harmonização sugerida: As notas de especiarias e a potência do sul-africano Lyngrove Reserva Shiraz Pinotage (249) casam perfeitamente com o cabrito e os pimentões. Se preferir um clássico sul-americano, o Sauros Select Malbec (270) equilibra com maestria a acidez do pomodoro e a riqueza do aipim.

Coxas de Jacaré & Provolone - 99

Suculentas coxas de jacaré grelhadas, servidas sobre talharim envolvido em um rico e cremoso molho de queijo provolone artesanal. Uma experiência gastronômica única.

Harmonização sugerida: Por ser uma carne branca exótica e magra, o jacaré brilha com a untuosidade e o frescor do Guatambu Luar do Pampa Chardonnay (109), que também abraça o provolone. Se fizer questão de um tinto, o leve e terroso Lídio Carraro Dádivas Pinot Noir 2021 (207) acompanha o prato com absoluta elegância.

Avestruz ao Gorgonzola com Purê - 119

Filé macio de avestruz grelhado ao ponto, coberto por um aveludado creme de queijo gorgonzola. Servido sobre um cremoso purê de aipim com parmesão e finalizado com castanhas crocantes.

Harmonização sugerida: Por ser uma carne vermelha magra e sofisticada, o avestruz encontra o par ideal na estrutura e elegância do Sauros Select Malbec (270), que equilibra a potência do gorgonzola. Para quem prefere um branco, o Amitié Viognier (265) tem o corpo e o perfume perfeitos para contrastar com o queijo e as castanhas.

Rã às Ervas com Purê - 89

Rã inteira perfeitamente selada na manteiga com mix de ervas finas, alho e redução de vinho branco. Servida sobre um cremoso purê de aipim artesanal com queijo parmesão.

Harmonização sugerida: O perfil cítrico e herbáceo do Puklavec Sauvignon Blanc (189) faz um par perfeito com o alho e as ervas finas. Para quem busca uma opção nacional cremosa, a untuosidade do Guatambu Luar do Pampa Chardonnay (109) abraça lindamente a manteiga da rã e o purê.

Sabores das Águas

Bobó de Camarão - 79

Camarões médios envolvidos em cremoso bobó de aipim com leite de coco, mix de pimentões e um toque de pomodoro da casa.

Acompanhamento de arroz e batata palha.

Pirarucu ao Creme de Parmesão & Shiitake - 79

Cubos nobres de pirarucu grelhados com cebola e cogumelos shiitake, envolvidos em um cremoso molho de queijo parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha crocante.

Tambaqui com Purê - 89

Costelas de tambaqui crocantes servidas sobre um cremoso purê de aipim harmonizado com queijo provolone. Finalizado com cebolas e pimentões coloridos perfeitamente grelhados na manteiga.

Camarão à Baiana & Pasta - 89

Camarões médios salteados à perfeição, envolvidos em uma cremosa e aveludada emulsão de leite de coco, pimentões coloridos e um toque do nosso molho pomodoro artesanal. Uma combinação aromática e cheia de identidade servida com talharim.

Camarão à Parmegiana com Purê - 89

Camarões médios empanados e crocantes sobre um cremoso purê de aipim na manteiga com parmesão, em uma cama de molho pomodoro e queijo muçarela. Finalizado com batata palha crocante.

Massas Artesanais

Croquetas aos 4 Queijos - 59

Nossas famosas croquetas crocantes de costela bovina confitada por 6 horas sobre nhoques envolvidos em um cremoso molho de 4 queijos feito na hora (provolone, parmesão, gorgonzola e cheddar).

Alla Carbonara - 49

A verdadeira receita romana: talharim em creme aveludado de gemas e queijo parmesão. Finalizado com bacon crocante e pimenta-do-reino moída na hora. Sem creme de leite, pura técnica e sabor.

Às Peras com Parma - 59

Nhoques salteados com peras grelhadas na manteiga, queijo gorgonzola e presunto Parma. Finalizada com castanhas-de-caju crocantes e um fio de mel. Uma harmonia perfeita entre o doce e o salgado.

Bacon ao Creme de Cheddar - 59

Nhoques envolvidos em creme de queijo cheddar elaborado com cubos de bacon grelhados com cebola.

Calabresa ao Pomodoro - 39

Talharim ao molho pomodoro da casa elaborado com tomates selecionados com calabresa fininha grelhada com cebola. Finalizado com um toque de mostarda e ervas finas. Sabor intenso e reconfortante.

Pasta Compatto di Maiale - 59

Massa talharim envolvida em um rico molho pomodoro da casa, infundado com a leve picância de pepperoni. Acompanha suculentas iscas de filé suíno grelhadas e finalizadas com parmesão.

Entradas para Compartilhar

Croquetas de Costela Confitada - 49

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas e empanada em farinha especial. Servidas sobre creme aveludado de parmesão (5 unidades).

Camarões Crocantes ao Gorgonzola - 69

Camarões selecionados empanados em crosta Panko e fritos até o dourado perfeito. Servidos sobre creme aveludado de queijo Gorgonzola.

Costela de Tambaqui - 119

Fritada de costelas de tambaqui (400g).

Galeto a Passarinho - 49

Galeto ao primo canto servido a passarinho (600g).

Brusquetas Parma & Gorgonzola - 55

Fatias de pão artesanal tostadas no azeite de oliva, cobertas com a intensidade do queijo gorgonzola e muçarela gratinados. Finalizadas com lascas de presunto Parma, a crocância de castanhas e um fio de mel silvestre. Uma explosão de sabores agrídoces (3 unidades).

Brusquetas Di Parma - 49

Fatias de pão artesanal tostadas no azeite de oliva, cobertas com uma emulsão gratinada de queijos parmesão e muçarela. Finalizadas com o requinte de lascas de presunto Parma e tomates-cereja (3 unidades).

Leves

Mix com Camarões Crocantes - 79

Seleção de folhas verdes frescas com tomates cereja, castanhas de caju e parmesão, servida com camarões crocantes empanados em panko.

Berinjela à Parmegiana - 59

Rodelas de berinjela grelhadas e intercaladas em camadas com queijos muçarela, parmesão e o nosso exclusivo molho pomodoro rústico. Uma opção vegetariana leve, suculenta e cheia de sabor.

Entrecôte Coroado & Mix de Folhas - 59

Bife de entrecôte grelhado e coroadado com queijo muçarela derretido e um toque do nosso pomodoro. Acompanha um mix de folhas frescas com tomates-cereja e parmesão. Uma opção leve e altamente nutritiva.

10

A Arte do Xis

Assinaturas

X Costela ao Gorgonzola - *O Mais Pedido da Casa* - 55

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas (150g), queijo gorgonzola (40g) e muçarela (70g) no pão de 15cm prensado com maionese da casa e mix de folhas. Uma experiência intensa e marcante. Adicional de ovo 4,00

X Entrecôte Premium - 55

A excelência do churrasco no padrão Xna10. 150g de tiras de Entrecôte grelhadas na hora, muçarela (70g), ovo e molho pomodoro. Montado no pão de 15cm prensado com maionese da casa e acompanhado de mix de folhas frescas.

X Filé Acebolado & Mostarda - 59

150g de filé mignon grelhado com cebolas selecionadas (80g), muçarela (70g), ovo, molho pomodoro e o toque especial de mostarda. Montado no pão de 15cm prensado com maionese da casa. Acompanha mix de folhas frescas à parte.

Clássicos

X Burger - 41

150g de hambúrguer bovino, queijo muçarela (70g), ovo e molho pomodoro. Montado no pão de 15cm prensado com maionese da casa. Acompanha mix de folhas frescas servidas à parte. Simplicidade com técnica.

X Bacon & Cheddar - 49

150g de hambúrguer bovino, bacon crocante, queijo cheddar derretido (70g) e molho pomodoro. Montado no pão de 15cm prensado com ovo e maionese artesanal da casa. Acompanha mix de folhas frescas servidas à parte.

X Pepperoni Premium - 48

150g de hambúrguer bovino, pepperoni (40g), muçarela (70g) e molho pomodoro. Montado no pão de 15cm prensado com ovo e maionese artesanal da casa. Acompanha mix de folhas frescas servidas à parte. Intensidade e suculência.

X Calabresa Acebolada - 39

Calabresa fininha fatiada e grelhada com cebola, queijo muçarela, ketchup e mostarda. Montado no pão prensado com maionese da casa, ovo e mix de folhas à parte.

Especiais

X Camarão - 69

Camarões médios grelhados envolvidos no nosso legítimo molho pomodoro artesanal e queijo muçarela derretido. Montado no pão de 15cm prensado com maionese da casa e mix de folhas. O sabor do mar com a alma do Xis. Adicional de ovo 4,00.

X Califórnia Premium - 49

Filé suíno e bacon grelhados, envolvidos em um mix tropical de figo, pêssego e abacaxi sob queijo muçarela derretido. Montado no pão de 15cm prensado com maionese da casa e acompanhado de mix de folhas. Uma explosão agridoce única. Adicional de ovo 4,00.

X Frango 4 Queijos - 39

Cubos de frango grelhados envolvidos em um rico blend de queijos (parmesão, provolone, cheddar e gorgonzola) e molho pomodoro artesanal. Montado no pão de 15cm prensado com ovo e maionese da casa. Acompanha mix de folhas frescas.

X Frango Bacon & Cheddar - 49

150g de sobrecoxa de frango marinada em ervas finas e grelhada, bacon crocante, queijo cheddar derretido (70g) e molho pomodoro artesanal. Montado no pão de 15cm prensado com ovo e maionese da casa. Acompanha mix de folhas frescas.

X Coração - 39

150g de corações de frango selecionados e grelhados no ponto certo, muçarela (70g), ovo e molho pomodoro. Montado no pão de 15cm prensado com maionese artesanal da casa e acompanhado de mix de folhas frescas.

X Filé Suíno, Bacon & Barbecue - 45

Isclas de filé suíno grelhadas com especiarias e bacon, queijo muçarela derretido e molho barbecue. Montado no pão de 15cm prensado com ovo e maionese especial. Guarnecido por mix de folhas frescas.

Baurus

Bauru Entrecot na 10 - 79

Medalhão de entrecôte empanado (250g) coberto com bacon fatiado, molho pomodoro e generosas 140g de muçarela derretida. Servido no nosso pão untado com maionese da casa e perfeitamente gratinado, acompanhado de mix de folhas frescas.

Bauru de Croquetas - 79

Croquetas de costela da casa envoltas em molho pomodoro e generosas 140g de muçarela derretida, recheando o nosso pão untado com maionese especial e perfeitamente gratinado. Acompanha mix de folhas frescas.



Menu Kids

Frango Kids - 35

Cubos de peito de frango grelhados na manteiga acompanhados de batatas fritas crocantes.

Talharim com Frango Kids - 37

Cubos de frango grelhados na manteiga acompanhados de massa talharim.

Mignon Kids - 45

Iscas macias de filé mignon grelhadas acompanhadas de batatas fritas crocantes.

Talharim com Mignon Kids - 49

Iscas macias de filé mignon grelhadas na manteiga acompanhadas de massa talharim.

Sobremesas

Frutas Vermelhas ao Porto - 45

Frutas vermelhas flambadas no conhaque e vinho do Porto, servidas quentes com sorvete de flocos e crocante de castanhas.

Peras ao Porto - 39

Peras grelhadas e flambadas no conhaque com um toque de vinho do Porto, servidas quentes com sorvete de flocos e crocante de castanhas.

Petit Gateau Doce de Leite - 39

Bolo macio com recheio cremoso e quente de doce de leite. Servido com sorvete de flocos e castanhas crocantes.

Pudim de Leite Condensado - 19

Pudim cremoso de leite condensado.

Petit Gateau Chocolate - 39

Massa leve com centro de chocolate meio amargo derretido. Servido quente com sorvete de flocos e castanhas crocantes.

Taça de Sorvete - 25

Uma generosa taça de cremoso sorvete de flocos, servida com cobertura.

Vinho do Porto Poças Tawny (Dose 50ml) - 22

Produzido na icônica região do Douro, em Portugal, este sofisticado vinho fortificado estagia em cascos de madeira, revelando um paladar aveludado com notas marcantes de frutas secas, figos e nozes. Possui um dulçor na medida certa e acidez equilibrada, sendo o encerramento perfeito para a sua refeição e o par ideal para as nossas sobremesas.

Bebidas

Água Mineral - com e sem gás - 8

Sucos Naturais

Laranja - 17
Limonada Suíça - 19
Abacaxi - 19
Abacaxi com Hortelã - 21
Morango - 21

Refrigerantes - 9

Chope Brahma

300ml - 18
400ml - 24

Cervejas Especiais

Alcapone Ipa 500ml - 29
Alcapone Ipa sem Glúten 500ml - 29
Alcapone Premium Lager 500ml - 29
Alcapone Premium sem Glúten 500ml - 29
Alcapone Red Ale 500ml - 29
Alcapone Red Ale sem Glúten 500ml - 29

Outras Cervejas

Heineken Zero 350ml - 15
Heineken 600ml - 27
Original 600ml - 25
Corona 600ml - 27
Serramalte 600ml - 27

Drinques

Aperol Spritz - 49
Maracujack - 45
Mojito - 39
Gin Tônica - 39
Chocante - 49
Lagoa Azul - 39
Negroni - 45
Piña Colada - 45
Caipira de Vodka - 39
Caipira de Cachaça - 29
Sem Álcool - 30

Doses

Old Parr - 39
Buchanan's - 39
Jack Daniel's - 39
JW Black - 39
JW Red - 29
Campari - 29



Vinhos

Brasil

- Tinto** - Guatambu Rastros do Pampa **Pinot Noir** - 119
- Tinto** - Guatambu Rastros do Pampa **Cabernet Sauvignon** - 119
- Branco** - Guatambu Luar do Pampa **Gewurztraminer** - 109
- Branco** - Guatambu Luar do Pampa **Chardonnay** - 109
- Tinto** - Lídio Carraro Faces **Merlot** - 99
- Rosé** - Lídio Carraro Faces **Pinot Noir** - 99
- Tinto** - Lídio Carraro Dativas **Pinot Noir** 2021 - 207
- Tinto** - Valduga Vila-Lobos **Cabernet Sauvignon** 2020 - 360
- Branco** - Amitie Viognier 2022 - 265

Argentina

- Tinto** - San Telmo **Malbec** 2024 - 89
- Rosé** - San Telmo - 89
- Tinto** - Finca La Linda **Malbec** 2024 - 179
- Tinto** - Finca La Linda **Cabernet Sauvignon** 2024 - 179
- Tinto** - Sauros Select **Malbec** 2022 - 270
- Tinto** - La Posta Pizzella **Malbec** 2023 - 270
- Tinto** - La Posta Fazzio **Malbec** 2021 - 270

Chile

- Tinto** - Laguna Andina **Pinot Noir** - 96
- Tinto** - Laguna Andina **Carménère** - 96
- Tinto** - Vestisquero Grey **Cabernet Sauvignon** 2020 - 270
- Tinto** - Bisquert La Joya Gran Reserva **Syrah** 2021 - 227

Portugal

- Branco** - Aldeia das Serras Terras do Dão - 79
- Tinto** - Aldeia das Serras Terras do Dão - 79
- Branco** - Leivity Verde - 99

- França - Branco** | Calvet Chabis 2020 - 612
- Itália - Branco** | DelleVeneze **Pinot Grigio** - 149
- Eslovênia - Branco** | Puklavac & Friends **Sauvignon Blanc** - 189
- Romênia - Tinto** | Byzantium Feteasca - 189
- África do Sul - Tinto** | Lyngrove Reser **Shiraz Pinotage** 2019 - 249

Espumantes

- Ponto Nero Live Brut Rosé - 115
- Ponto Nero Live Brut - 115
- Casa Valduga Premium Nature - 165
- Amitié Brut Rosé - 125
- Cava Jaume Serra Brut - 111
- Ponto Nero Live Zero - 115

Taças - Tinto / Branco 300ml - 29

Taças - Tinto / Branco 150ml - 15

10