

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 - 99

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

Parmegiana Tradicional - 99

Acompanhado de arroz branco e fritas crocantes.

Costela Confitada & Purê Cremoso - 69

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 - 65

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 - 69

Bife de entrecôte grelhado, coberto por um cremoso molho de 4 queijos feito na hora (parmesão, gorgonzola, provolone e cheddar). Acompanha arroz branco e fritas.

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.

Mignon aos Figos com Gorgonzola - 89

Tiras suculentas de filé mignon grelhadas com figos turcos, envolvidas em um cremoso molho de gorgonzola feito na hora. Servido com arroz branco e batata palha.

Mon Amour - 69

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.

Personalize sua Experiência

Escolha um acompanhamento artesanal para complementar seu prato.

Arroz Biro-Biro - 29

Arroz salteado na manteiga com bacon dourado, cebola e ovos, finalizado com salsinha fresca e batata palha crocante.

Arroz Amanteigado - 12

Arroz branco salteado na manteiga com cebola grelhada. Finalizado com salsinha.

Purê de Aipim com Parmesão - 23

Aipim cremoso finalizado com manteiga e parmesão.

Purê de Batata-Doce - 23

Purê cremoso de batata-doce elaborado com manteiga e queijo parmesão.

Maionese de Batata-Doce - 19

Nossa versão artesanal preparada com batata-doce e a nossa famosa maionese.

Mix de Folhas - 30

Mix de folhas frescas com tomates-cereja, castanhas do caju e parmesão.

Fritas com Toque Defumado - 15

Batatas fritas harmonizadas com especiarias (chimichurri e páprica defumada).

Experiências Xna10

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

Carré Francês com Frutas Vermelhas e Purê - 119

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 envolvidas em molho pomodoro com cebola e pimentões grelhados, servidas sobre purê cremoso de batata-doce com 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.

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 & Gorgonzola - 99

Filé de avestruz grelhado sobre purê cremoso de batata-doce com gorgonzola, finalizado com cebola, pimentões grelhados e cogumelos shiitake.

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 - 99

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 provolone.

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 - 89

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.

Arroz Cremoso com Camarões - 79

Camarões médios grelhados envolvidos em arroz cremoso elaborado com o nosso pomodoro, pimentões coloridos, creme de leite fresco e queijo parmesão.

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 Crocante com Purê - 89

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

Massas Artesanais

Croquetas aos 4 Queijos - 69

Nossas famosas croquetas crocantes de costela bovina confitada por 6 horas sobre nhoques envolvidos em um cremoso molho de quatro queijos, preparado com parmesão, provolone, gorgonzola e cheddar. Finalizado com salsinha.

Alla Carbonara - 59

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.

Bacon ao Creme de Cheddar - 59

Nhoques envolvidos em um cremoso molho de queijo cheddar, preparado com cubos de bacon grelhados com cebola. Finalizados com parmesão e salsinha.

Calabresa ao Pomodoro - 49

Talharim envolvidos em molho pomodoro da casa, preparados com calabresa finamente fatiada e grelhada com cebola e finalizados com um delicado toque de mostarda.

Filé & Pepperoni - 79

Talharim envolvido em molho pomodoro da casa, com o sabor marcante e a leve picância do pepperoni. Acompanha suculentas tiras de filé mignon grelhadas. Finalizadas com parmesão e salsinha.

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 - 63

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 - 69

Bife de entrecôte grelhado e corado 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.

Entradas para Compartilhar

Croquetas de Costela Confitada - 55

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 - 75

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).

Tosta de Costela Xna10 - 49

Nosso Pane Xna10, tostado na chapa, recebe molho pomodoro artesanal, costela bovina confitada por 6 horas e muçarela gratinada, unindo crocância, cremosidade e muito sabor em cada pedaço.

Tosta Margherita - 33

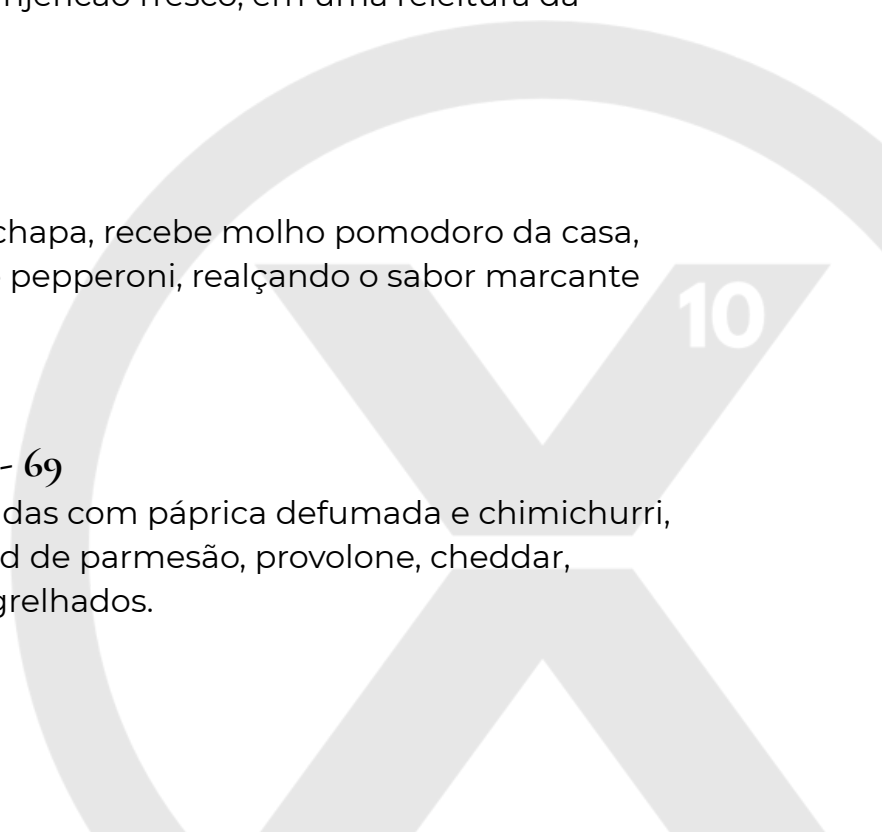
Nosso Pane Xna10, tostado na chapa, recebe molho pomodoro da casa, muçarela, tomates-cereja e manjerição fresco, em uma releitura da clássica combinação italiana.

Tosta Pepperoni - 29

Nosso Pane Xna10, tostado na chapa, recebe molho pomodoro da casa, muçarela e generosas fatias de pepperoni, realçando o sabor marcante desse clássico.

Fritas aos 4 Queijos & Bacon - 69

450g de batatas fritas temperadas com páprica defumada e chimichurri, cobertas por um cremoso blend de parmesão, provolone, cheddar, gorgonzola e cubos de bacon grelhados.



Os Vulcões do Xna10

Vulcão Croquetas - 69

Uma verdadeira erupção de sabores. O pão, untado com a maionese especial da casa, recebe um generoso recheio das famosas croquetas de costela do Xna10, envoltas em molho pomodoro, muçarela e parmesão, formando um irresistível vulcão de sabor. Finalizado com batata palha.

Vulcão Costela ao Gorgonzola - 69

O pão, untado com a maionese da casa, recebe uma generosa porção de costela bovina confitada por 6 horas, envolta em um cremoso molho de gorgonzola preparado com creme de leite fresco, molho pomodoro, muçarela e parmesão gratinados, formando um recheio que transborda em uma irresistível erupção de sabor. Finalizado com batata palha.

Vulcão Entrecôte, Bacon & Cheddar - 69

O pão, untado com a maionese da casa, recebe 150g de entrecôte grelhado em tiras, bacon crocante e cheddar cremoso, envolvidos em molho pomodoro e creme de leite fresco, finalizados com muçarela e parmesão gratinados. O equilíbrio perfeito entre suculência, cremosidade e gratinado. Finalizado com batata palha.

Vulcão Frango Bacon & Cheddar - 53

O pão, untado com a maionese da casa, recebe 150g de sobrecoxa de frango marinada em ervas finas e grelhada, bacon crocante e cheddar cremoso, envolvidos em molho pomodoro e creme de leite fresco, finalizados com muçarela e parmesão gratinados. Uma combinação marcante que conquista na primeira mordida. Finalizado com batata palha.

A Arte do Xis

X Costela ao Gorgonzola - *O Mais Pedido da Casa* - 59

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.

X Entrecôte - 57

150g de entrecôte grelhado em tiras, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, mostarda, ketchup e maionese da casa, no pão de 15 cm. Acompanha mix de folhas frescas.

X Entrecôte, Bacon & Cheddar - 65

150g de entrecôte grelhado em tiras, bacon crocante, cheddar cremoso, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, mostarda, ketchup e maionese da casa, no pão de 15 cm. Acompanha mix de folhas frescas.

X Filé Acebolado - 75

150g de filé mignon grelhado com cebolas selecionadas, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, mostarda, ketchup e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

X Calabresa Acebolada - 45

Calabresa finamente fatiada, grelhada com cebolas selecionadas, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, ketchup, mostarda e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

X Frango & Bacon aos 4 Queijos - 53

Cubos de frango grelhados com bacon envolvidos em um cremoso blend de parmesão, provolone, cheddar e gorgonzola, com ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, ketchup, mostarda e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

X Coração - 53

150g de corações de frango selecionados e grelhados no ponto certo, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, ketchup, mostarda e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

Bauru

Bauru Entrecot na 10 - 79

Medalhão de entrecôte empanado (250g) coberto com bacon, 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.



Menu Kids

Frango Kids - 35

Cubos de coxa 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

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

Talharim com Mignon Kids - 49

Isclas 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.

Pudim de Leite Condensado - 19

Pudim cremoso de leite condensado.

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.

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 Dadiwas **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

Taças - Tinto / Branco 300ml - 29

Taças - Tinto / Branco 150ml - 15

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

