

GRANDE REAL
VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS

CURADORIA DO GOSTO

THE ART OF TASTE CURATION

Nesta edição da Curadoria do Gosto, o Chef escolhe o peixe como protagonista, celebrando a sua pureza, a sua nobreza e a ligação íntima ao território e ao mar. Cada criação nasce do respeito absoluto pelo produto, pela sua origem e pelo seu tempo, valorizando a frescura, a sazonalidade e a identidade de cada espécie.

O peixe é aqui interpretado como expressão máxima de elegância natural: simples na essência, sofisticado na execução. Através de técnicas precisas e de combinações subtis, o Chef revela a sua textura, o seu sabor autêntico e a sua capacidade de se transformar num verdadeiro gesto de alta gastronomia.

Esta curadoria é um convite a viajar pelo oceano através do paladar, onde cada prato traduz um equilíbrio entre tradição e contemporaneidade, entre o saber fazer clássico e uma visão criativa atual. Mais do que uma escolha, é uma homenagem ao mar, ao produto e ao compromisso com a excelência.

Porque na Curadoria do Gosto, cada ingrediente é selecionado, interpretado e elevado à sua forma mais pura de expressão.

In this edition of The Art of Taste Curation, the Chef chooses fish as the protagonist, celebrating its purity, its nobility and its intimate connection to the land and the sea. Each creation is born from absolute respect for the product, its origin and its season, highlighting the freshness, seasonality and identity of each species.

Here, fish is interpreted as the ultimate expression of natural elegance: simple in essence, sophisticated in execution. Through precise techniques and subtle combinations, the Chef reveals its texture, its authentic flavour and its ability to transform into a true gesture of haute cuisine.

This curation is an invitation to journey across the ocean through taste, where each dish reflects a balance between tradition and contemporaneity, between classical craftsmanship and a contemporary creative vision. More than a choice, it is a tribute to the sea, to the product and to a commitment to excellence.

Because in The Art of Taste Curation, every ingredient is selected, interpreted and elevated to its purest form of expression.



**Marinado de peixe do dia com citrinos,
batata-doce e salada de algas**

Lactose, aipo, peixe

Fish of the day marinated with citrus,
sweet potato, and seaweed salad

Lactose, celery, fish

23

**Peixe galo noisette, espuma de ostra
e couve coração braseada com paprika fumada**

Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija, soja, aipo, mostarda, peixe, crustáceos, sulfitos

Noisette of John Dory, oyster foam
and braised baby kale with smoked paprika

Gluten, lactose, egg, nuts, soya, celery, mustard, fish, crustaceans, sulphites

31

**Sargo no forno com funcho fumado
e xerém de Berbigão**

Lactose, aipo, peixe, moluscos, crustáceos, sulfitos

Baked gilt-head bream with
smoked fennel and cockle cornmeal

Lactose, celery, fish, molluscs, crustaceans, sulphites

29

No Grande Real Villa Itália, privilegiamos produtos da época e de produtores locais certificados, garantindo frescura, sabor autêntico e um compromisso com a sustentabilidade da região.

Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

At Grande Real Villa Itália, we value seasonal ingredients and certified local producers, ensuring freshness, authentic flavour, and a commitment to regional sustainability.

If you need information about the detailed composition of the dishes, please consult our staff before placing your order. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. · This establishment has a complaints book.

IVA INCLUIDO | PREÇOS EM EURO · VAT INCLUDED | PRICES IN EURO