

GRANDE REAL  
VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA  
CASCAIS

# CURADORIA DO GOSTO

## THE ART OF TASTE CURATION

Nesta edição da Curadoria do Gosto, o Chef elege a ervilha como ingrediente central, explorando a sua frescura, delicadeza e surpreendente versatilidade. Associada à primavera e aos ciclos naturais da terra, a ervilha revela-se através de diferentes texturas, temperaturas e interpretações, numa abordagem que privilegia a simplicidade do produto e a precisão da execução.

Cada criação nasce do respeito pelo ingrediente no seu melhor momento, valorizando a sua doçura natural, a frescura vegetal e a capacidade de equilibrar leveza e profundidade de sabor. Entre apontamentos cítricos, elementos cremosos e notas mais aromáticas, o Chef constrói uma experiência subtil, contemporânea e profundamente ligada à sazonalidade.

Esta curadoria é um convite a redescobrir um ingrediente muitas vezes discreto, mas profundamente ligado à cozinha de produto e à valorização do que é simples na origem e sofisticado na interpretação. Uma abordagem onde técnica, sensibilidade e criatividade coexistem de forma natural, elevando a ervilha ao centro da experiência.

Porque na Curadoria do Gosto, cada ingrediente é observado no seu tempo, interpretado com sensibilidade e elevado à sua expressão mais autêntica.

---

In this edition of The Art of Taste Curation, the Chef places peas at the heart of the experience, exploring their freshness, delicacy and remarkable versatility. Closely linked to spring and the natural rhythm of the seasons, peas are expressed through different textures, temperatures and interpretations, in an approach that values the simplicity of the ingredient and the precision of execution.

Each creation is shaped by a deep respect for the ingredient at its very best, highlighting its natural sweetness, vibrant freshness and ability to balance lightness with depth of flavour. Through citrus accents, creamy textures and more aromatic notes, the Chef creates an experience that feels subtle, contemporary and deeply connected to seasonality.

This selection is an invitation to rediscover an ingredient that is often understated, yet deeply rooted in ingredient-led cuisine and in the appreciation of what is simple in origin and refined in interpretation. An approach where technique, sensitivity and creativity coexist naturally, placing the pea at the centre of the experience.

Because at The Art of Taste Curation, every ingredient is celebrated in its finest season, interpreted with sensitivity and elevated to its most authentic expression.



Ervilha em frescura, pesto delicado, burratina italiana,  
brotos e vagem com vinagrete cítrico

Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija

Fresh peas, delicate pesto, Italian burratina,  
sprouts and pea pod with citrus vinaigrette

Gluten, lactose, egg, nuts

19

Risotto cremoso de ervilha, manjeriço  
e trufa aestivum, ervilha em texturas

Lactose, aipo, sulfitos

Creamy pea risotto with basil and tuber aestivum,  
peas in different textures

Lactose, celery, sulphites

26

Salmonete braseado com aveludado de ervilha,  
ervilha de quebrar salteada e óleo de vagem

Lactose, aipo, peixe, sulfitos

Pan-seared red mullet with velvety pea purée,  
sautéed sugar snap peas and pea pod oil

Lactose, celery, fish, sulphites

36

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