

CURADORIA DO GOSTO

THE ART OF TASTE CURATION

Nesta edição da Curadoria do Gosto, o Chef Luís Sousa e a sua equipa elegem a curgete como ingrediente central, explorando a sua delicada frescura, a sua versatilidade natural e a elegância subtil que a caracteriza.

Associada aos ritmos da estação e à riqueza da horta mediterrânica, a curgete revela uma notável capacidade de adaptação, oferecendo múltiplas expressões de textura, sabor e intensidade.

Cada criação nasce da observação atenta do ingrediente no seu melhor momento. A sua suavidade vegetal, a frescura equilibrada e a capacidade de harmonizar com diferentes elementos fazem da curgete uma presença discreta, mas essencial, capaz de enriquecer cada composição com leveza, profundidade e equilíbrio.

Esta curadoria é um convite à descoberta de um ingrediente frequentemente reconhecido pela sua simplicidade, mas cuja verdadeira complexidade se revela através da técnica, da sensibilidade e da criatividade. Entre contrastes e subtilidades, o Chef explora novas perspetivas, colocando a curgete no centro de uma experiência contemporânea profundamente enraizada na sazonalidade.

In this edition of Curadoria do Gosto, Chef Luís Sousa and his team place courgette at the heart of their culinary exploration, celebrating its delicate freshness, natural versatility, and understated elegance.

Closely connected to the rhythms of the season and the abundance of the Mediterranean garden, courgette reveals a remarkable ability to adapt, offering a wide range of textures, flavours, and levels of intensity.

Each creation begins with a careful appreciation of the ingredient at its seasonal peak. Its gentle vegetal character, balanced freshness, and natural affinity with a variety of flavours make courgette a discreet yet essential presence, bringing lightness, depth, and harmony to every composition.

This curation is an invitation to rediscover an ingredient often appreciated for its simplicity, yet whose true complexity emerges through technique, sensitivity, and creativity. Through a dialogue of contrasts and subtle nuances, Chef Luís Sousa explores new perspectives, placing courgette at the centre of a contemporary dining experience deeply rooted in seasonality.



Flor de courgete com ragu de borrego e texturas de courgete

Flor recheada com estufado de borrego, panada em tempura e frita | pickle de courgete | courgete redonda recheada com estufado de alho francês e courgete, gratinada com mozzarella | mini courgete grelhada | molho de estufado de borrego

Courgette flower with lamb ragù and courgette textures

Stuffed courgette flower with slow-cooked lamb ragù, coated in tempura batter and deep-fried | pickled courgette | round courgette stuffed with braised leek and courgette, finished with mozzarella gratin | grilled baby courgette | lamb ragù jus

Lactose, aipo, sulfitos | Lactose, celery, sulphites

29

Salada de courgete em chips marinado com endívias em fermentado de malagueta, echalota e mel 🌱

Chips marinado com a calda do fermentado, folhas de endívias, chicória e manjeriço | chips simples em cima da marinada e sementes de abóbora

Marinated courgette chips salad with endive, chilli-fermented dressing, shallot and honey 🌱

Courgette chips marinated in the chilli fermentation liquor | endive, chicory and basil leaves | fresh courgette chips | pumpkin seeds

19

Noodles de courgete ao Bulhão Pato de berbigão e brotos de coentros 🌱

Tiras de courgete salteadas em azeite e alho, bulhão pato de berbigão com caldo, miolo de berbigão e coentros picados

Courgette noodles, Bulhão Pato style, with cockles and coriander shoots 🌱

Courgette ribbons sautéed in olive oil and garlic | Bulhão Pato-style cockles with their cooking liquor | cockle meat | chopped coriander

Lactose, crustáceos, sulfitos | Lactose, crustaceans, sulphites

32

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 INCLuíDO | PREÇOS EM EUROS · VAT INCLUDED | PRICES IN EUROS