

GRANDE REAL
VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS

CURADORIA DO GOSTO

THE ART OF TASTE CURATION

Nesta edição da Curadoria do Gosto, o Chef Luís Sousa e a sua equipa colocam o carabineiro no centro da criação, explorando a riqueza e a profundidade de um dos produtos mais distintos do mar.

Reconhecido pela sua cor intensa e sabor marcante, o carabineiro reúne delicadeza e carácter, revelando uma riqueza gastronómica singular.

Na sua carne, de textura delicada, e nos seus sucos, mais intensos e concentrados, revelam-se diferentes nuances de sabor que inspiram esta curadoria. Cada elemento é trabalhado de forma a valorizar aquilo que o distingue, revelando toda a complexidade e personalidade do carabineiro.

Ao longo do menu, o Chef explora diferentes técnicas e combinações, criando contrastes de textura, frescura e sabor. O resultado é uma interpretação contemporânea que revela a versatilidade do carabineiro e as diferentes expressões que pode assumir, preservando sempre o seu carácter e a sua profunda ligação ao mar.

Porque na Curadoria do Gosto, cada ingrediente é valorizado na sua essência, respeitando a sua origem, as suas características e a autenticidade que o torna verdadeiramente único.

In this edition of The Art of Taste Curation, Chef Luís Sousa and his team place the Carabinero prawn at the heart of their creations, exploring the richness and depth of one of the sea's most distinctive ingredients.

Recognised for its vibrant colour and distinctive flavour, the Carabinero prawn combines delicacy and character, revealing remarkable culinary richness. Its delicately textured flesh and richer, more concentrated juices reveal different nuances of flavour that inspire this curation. Each element is carefully handled to highlight what makes it distinctive, revealing the full complexity and character of the Carabinero prawn.

Throughout the menu, the Chef explores different techniques and pairings, creating contrasts in texture, freshness and flavour. The result is a contemporary interpretation that showcases the versatility of the Carabinero prawn and its many expressions, while always preserving its character and deep connection to the sea.

Because at The Art of Taste Curation, each ingredient is celebrated for its essence, with respect for its origin, its distinctive qualities and the authenticity that makes it truly unique.



**Crudo de carabineiro, ají amarillo,
maracujá e tomatillo**

Sésamo, aipo, peixe, crustáceos

**Carabinero prawn crudo, ají amarillo,
passion fruit and tomatillo**

Sesame, celery, fish, crustaceans

36

**Consomé de carabineiro, ravióli recheado
de bisque e ervas frescas**

Glúten, aipo, peixe, crustáceos, sulfitos

**Carabinero prawn consommé, bisque-filled
ravioli and fresh herbs**

Gluten, celery, fish, crustaceans, sulphites

42

**Carabineiro grelhado, arroz cremoso
com algas e salicórnia**

Lactose, aipo, peixe, crustáceos, sulfitos

**Grilled Carabinero prawn, creamy rice
with seaweed and samphire**

Lactose, celery, fish, crustaceans, sulphites

52

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 efetuar 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 EUROS · VAT INCLUDED | PRICES IN EUROS