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 elege a castanha como ingrediente central, explorando a sua riqueza aromática, a delicadeza das suas texturas e a versatilidade que a distingue.

Associada ao outono e aos ritmos da natureza, a castanha revela uma identidade singular, marcada pela doçura subtil, pelas notas tostadas e por uma profundidade de sabor que se manifesta em diferentes intensidades e interpretações.

Cada criação nasce de um olhar atento sobre o ingrediente e as suas múltiplas possibilidades. Entre a suavidade das texturas cremosas, a intensidade dos aromas e a delicadeza dos contrastes, o Chef explora diferentes técnicas e harmonizações, revelando novas dimensões de um ingrediente cuja aparente simplicidade esconde uma surpreendente complexidade.

Nesta curadoria, a castanha transcende as suas interpretações mais familiares para assumir novas formas de expressão. Uma experiência gastronómica onde a memória dos sabores de outono encontra a criatividade contemporânea, num equilíbrio entre subtileza, profundidade e elegância.

- - -

In this edition of The Art of Taste Curation, Chef Luís Sousa places the chestnut at the heart of his creations, exploring its aromatic richness, delicate textures and distinctive versatility.

Closely associated with autumn and the rhythms of nature, the chestnut reveals a unique character, defined by its subtle sweetness, toasted notes and depth of flavour, expressed through different intensities and interpretations.

Each creation begins with a thoughtful appreciation of the ingredient and its many possibilities. From the smoothness of creamy textures to the intensity of aromas and the subtle interplay of contrasts, the Chef explores different techniques and flavour pairings, revealing new dimensions of an ingredient whose apparent simplicity conceals a surprising complexity.

In this edition, the chestnut moves beyond its more familiar interpretations to take on new forms of expression. A gastronomic experience where the evocative flavours of autumn meet contemporary creativity, striking a delicate balance between subtlety, depth and elegance.



Espuma leve de castanha Judia,
ovo bio a 63°C e cantharellus

Lactose, ovo

Light Judia chestnut foam,
63°C organic egg and chanterelles

Lactose, egg

19

Risotto cremoso de castanha Martaínha noisette,
chips de castanha e rúcula fresca

Lactose

Creamy risotto with noisette Martaínha chestnuts,
chestnut crisps and fresh rocket

Lactose

24

Magret de pato, estufado de castanha Longal e romã

Glúten, lactose, aipo, sulfitos

Duck magret, braised Longal chestnuts and pomegranate

Gluten, lactose, celery, sulphites

32

Gelado de castanha Martaínha assada,
crumble de avelã e geleia de marmelo

Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija, soja

Roasted Martaínha chestnut ice cream,
hazelnut crumble and quince jelly

Gluten, lactose, egg, nuts, soya

9

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 for 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