



- VRSA -		BOM APETITE - WWW.GRANDHOUSEALGARVE.COM #GRANDBEACHCLUB -	ALMUERZO Y CENA	
			MENU	
			II_2020	<i>Ain't Life Grand?</i>

Recuéstese y relájese

“ SI DIÉRAMOS A LA COMIDA Y LAS CANCIONES MÁS VALOR QUE AL ORO, ESTE SERÍA SIN DUDA UN MUNDO MÁS FELIZ. “

Queremos darle una Grand bienvenida a nuestro Grand Beach Club. Esperamos que disfrute de nuestra comida tanto como de las vistas y del momento.

Así que recuéstese y disfrute de los deliciosos sabores de la comida portuguesa, con los mejores mariscos y carnes cocinados con nuestra parrilla o relájese junto a la piscina con un Grand cóctel o una copa de vino mientras espera para dejarse deleitar.

Nuestro restaurante sirve platos modernos con un toque portugués.

Trabajar codo con codo con nuestra comunidad significa que podemos servirle lo mejor de nuestra tierra y del mar. Desde ceviche, pulpo recién pescado, costillas de cerdo negro ibérico con salsa barbacoa hasta filetes a la parrilla con salsa de chimichurri verde, pizzas gourmet, hamburgueses con panes caseros, ensaladas con ingredientes orgánicos o pescados a la brasa... todo presentando con un servicio de cinco estrellas, en una atmósfera relajada y distendida.



Pruebe nuestros Grand cócteles, té helados o nuestras increíbles sangrías mientras se relaja junto a la piscina en una de nuestras confortables tumbonas. Y no se pierda nuestros talleres de cocteles o las fiestas Grand Sunset, donde podrá disfrutar de sus tragos favoritos mientras comparte un tiempo inolvidable con sus amigos o su media naranja. Y es que... ¿Existe algo mejor que un día de playa con estilo?



No es nada fácil resistirse al encanto de nuestro Grand Beach Club y, es que a veces, los momentos Grand necesitan ser exclusivos. El acceso a la piscina y tumbonas está reservado para los huéspedes del hotel, pero también los visitantes del Grand Beach Club pueden hacer uso por un suplemento. Para más información sobre los precios, consulte con el personal de nuestro restaurante.



¿Tiene pensado celebrar un aniversario, un cumpleaños o un día importante con sus familiares y amigos? ¿Está planeando una boda? Para nosotros, sería todo un placer ser su anfitrión, ya sea aquí en el Grand Beach Club como también en nuestra Grand House frente al puerto deportivo. Celebremos juntos los momentos únicos. Y es que vida es Grandiosa...



Algunos momentos tienen un valor incalculable y es cuando uno solamente quiere que duren para siempre. Una hora más, otro vaso de un delicioso cóctel en buena compañía, con interesantes conversaciones y un sinfín de risas... So no fuera por el viaje a casa... Y es que el coche no se conduce solo. A menos que... deje su vehículo estacionado y se aloje en la Grand House para pasar una noche que recordará para siempre...

- Entradas -

COUVERT DEL ALGARVE

Pan casero, filete de pescado marinado, aceite de Moncarapacho, aceitunas y flor de sal de Castro Marim
- 3,50€ p.p. -

ALMEJAS

"À BULHÃO PATO"
- 18€ -

NUESTRA "BURRATA"

tomates de temporada de la región, flor de sal ahumada de Castro Marim, Pesto del Algarve
- 13€ -

CAMARONES COSTEROS FLAMEADOS

- 15€ -

CEVICHE

DE NUESTRA COSTA
Aguacate, rábanos, semillas de sésamo, alga alambre
- 14€ -

GRAND BRUSCETTA

"Estupeta" de atún, tomate, cebolla, pimiento dulce servido en pan casero hecho en horno a leña y pesto
- 9,50€ -

SOPA DE PESCADO

- 10,50€ -

- Ensaladas -

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Lechuga romana, queso parmesano, crutones, tocino, anchoas

GRAND BEACH CLUB BOWL

Couscous de remolacha, aguacate, legumbres, tomate cherry, lechuga, huevo de codorniz, cebolla
- 15€ -

- Puede elegir entre -

Simple 13€ /

con pechuga de pollo a la plancha 16€ /

con gambas salteadas 22€ /

con tofu ahumado 15€ / lomo de atún 16€

- Grand Pizzas -

CHORIZO DE CERDO IBÉRICO

Queso mantecoso de la región, chorizo de cerdo ibérico, aceitunas, chile y seta
- 15€ -

BACALAO

tomate seco, azeitunas, huevo, cebolla
- 15€ -

LA CLÁSICA "MARGUERITA"

Mozarela fresca, aceite de oliva virgen, albahaca
- 14€ -

- Hamburguesas & Snacks -

EL "GRAND"

carne de ternera (2x 180gr), mantequilla de hierbas, cebolla confitada, berro, tomate, queso mantecoso, bacon y pepinillos
- 18€ -

HAMBURGUESA DE ATÚN

Pan de algarroba, atún, mantequilla de hierbas, berro, tomate y salsa "teriyaki"
- 16€ -

HAMBURGUESA VEGETARIANA

tofu ahumado, mayonesa de pimentón ahumado, lechuga, tomate, guacamole, jalapeños
- 14€ -

- Nuestras hamburguesas -

son acompañadas por patata dulce asada en el horno y "chutney" casero de tomate.

- De la Parrilla de Carbón -

PULPO A LA PARRILLA
Con ajo y aceite virgen
- 22€ -

"FRANQUINHO"
Con piri-piri o lima,
miel y tomillo
- 18€ -

PEZ DE NUESTRA COSTA
"ESCALADO"
Sazonado con ajo, aceite de
oliva virgen y flor de sal

CHULETON
De carne madura asada al carbón
- 34€ -

COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO
Con salsa barbacoa
- 18€ -

- *Elige 2 acompañamientos para su plato* -

Ensalada "Algarvia" | Pimientos padrón | hongos a "Bulhao Pato" y castañas |

Aioli con patata doce asada en el horno / Aioli con patatas fritas caseras / Aioli con patata nueva salteada al estilo Portuguesa

- Platos Portugueses -

EL CLÁSICO "ALGARVIO"
Cataplana del Mar
con cilantro
- 28€ p.p. -

ARROZ
CON PESCADO Y MARISCOS
- 28€ p.p. -

GRAND LOMO
patatas fritas caseras,
huevo, jamón
- 28€ -

- Postres -

CREME BRULEE DE FAVA TONKA
coco y grosella
- 8,00€ -

TARTELETA DE PLÁTANO Y CAMELO
con sorbete de maracuyá
- 8,00€ -

MOUSSE DE CHOCOLATE
Y "PRALINÉ" DE ALMENDRA
flor de sal de vino de oporto y naranja seca
- 9,00€ -

SELECCIÓN DE QUESOS
con mermelada casera y pan a la parrilla
- 17,00€ -

Debido a la escasez de robots, momentáneamente en nuestro personal de cocina son todos humanos y es posible que necesiten algo de tiempo para preparar los platos (que, por cierto, son recién preparados) a un ritmo normal pero profesional. Por favor recuéstese, contemple la vista y disfrute el momento. ¡Salud!

Nuestro menú ni siempre tiene todos los ingredientes y las especias por escrito. | Si tiene alguna alergia o intolerancia específica, por favor informe uno de nuestros colaboradores. Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, puede ser cobrado si no es solicitado por el cliente o si fué inutilizado. IVA incluido con el tipo legal vigente. | En este establecimiento existe libro de reclamaciones.

- Desserts Cocktails -

EXPRESSO MARTINI

- 10,00€ -

DAILY DESSERT COCKTAIL

con alc. - 10,00€ / sin - 7,00€

Elaborado todos los días por nuestros bartender
con fruta fresca del día

CREME DE LA CREME

Expresso, licor de Beirão, sirop de vanille hecho en
casa, crema con azucar y hielo

- 10,00€ -

- Especialidades de Café -

CALIENTE O FRIO

Expresso | Expresso Macchiato - 2,25€

Expresso Duplo - 3,50€

Cappuccino - 4,00€

Americano - 2,75€

Mochachino - 4,50€

Galão - 3,00€

Latte - 3,50€

Matcha vanilla Latte - 4,00€

Matchachino - 4,50€

Matchiato - 3,50€

GRAND IRISH COFFEE

- 10,50€ -

EL CLÁSICO

Café, Baileys caseros, crema batida

- 9,00€ -

- Chá Quente ou Frio -

Experimente nuestros excepcionales tés de
"Tealeaves", un té de lujo mundialmente conocido.

- 4,50€ -

TÉ HELADO CASERO

- 2,50€ -

- Digestivos -

Adega velha - Aguardiente - 10,00€

Grappa - 10,00€

Ponte Romana - Aguardiente - 10,00€

BrandyMel / Con sabor a miel - 7,00€

Amarguinha / Licor de almendras - 7,00€

Licor Beirão / Licor de hierbas - 7,00€

- Vinho de Porto -

- 6cl -

Ruby - 7,00€

Grahams 10 years - 13,50€

Barranco Longo KO - 14,00€

- Descanso Invernal -

Hemos decidido cancelar todas las celebraciones de fin de año.

Después de todo, se trata de la seguridad de nuestros grandes invitados y nuestro equipo.

Una decisión que duele ahora, pero que podría ser muy beneficiosa para nuestro bienestar en el futuro.

CERRADO DE
30.12. 2020 - 04.02.2021