

— Est. 2018 —

# GRAND BEACH CLUB

VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO / ALGARVE  
Portugal

RESTAURANT - BAR  
POOL - SUNDECK

*Aunt Life Grand?*

CONSUMO MÍNIMO: 10€

UTILIZAÇÃO DE PISCINA  
& SUNDECK MÉDIANTE PAGAMENTO

## - ENTRADAS -

COUVERT DO ALGARVE  
Pão no Forno, Pequenas Tapas,  
Azeite de Moncarapacho, Azeitonas,  
Flor de Sal de Castro Marim  
- 5€ p.p. -

AMÊIJOAS À "BULHÃO PATO" - 19€

GRAND MEXILHÃO - 14€

OSTRAS 3ud - 14€

CAMARÃO FLAMBEADO - 19€

MARISCADA  
Pedido com 24h de antecedência,  
disponível Terça- feira até Sábado  
- 48€ p.p. -

CREME DE COUVE FLOR  
com Óleo de Trufas  
- 8€ -

BURRATA  
Variação de Tomates, Cebola,  
Manjeriçã, Vinaigrette de Nozes  
- 15€ -

CEVICHE DA NOSSA COSTA  
"Leche de tigre", Spirulina, Alga Aramé  
- 18€ -

TATAKI DE ATUM  
em Manta de Frutos Secos,  
Molho Agri-Doçe de Maracujá,  
Pickle de Pepino Caseiro  
- 16€ -

## - SALADAS -

GRAND BEACH CLUB BOWL  
Cous Cous de Açafrão e Laranja,  
Leguminosas, Tomate Cherry,  
Rúcula, Cebola, Abacate,  
Ovo Marinado em Soja

SALADA CÉSAR CLÁSSICA  
Alface Romana, Queijo Parmesão,  
Croutons, Bacon e Anchovas

*- Escolha entre -*

Simples - 18€  
Peito de Frango Grelhado - 21€  
Camarões Salteados - 26€  
Tofu Fumado - 20€  
Lombo de Atúm - 22€

## - GRELHADOS NO CARVÃO -

POLVO GRELHADO  
com Alho & Azeite Virgem  
- 24€ -

PEIXE DA NOSSA COSTA "ESCALADO"  
Temperado com Alho,  
Azeite Virgem e Flor de Sal  
ROBALO / DOURADA  
- €75 por kilo -

CAMARÃO TIGRE  
Manteiga de Alho e Ervas - 3ud  
- 75€ -

TIRAS DE ENTRECOSTO  
DE PORCO PRETO IBÉRICO  
com Molho BBQ  
- 24€ -

CARNE GRELHADA NO CARVÃO  
Acem 220gr - 32€  
Lombo Novilho 200gr - 28€  
Plumas Porco Preto - 24€

FRANGUINHO  
com Piri-piri ou Lima, Mel & Tomilho  
- 24€

*- Escolha 2 acompanhamentos para o seu prato principal -*

Salada Algarvia / Pimentos Padrón / Maçaroca de Milho Grelhado /  
Mix de Cogumelos Salteados / Cenoura Caramelizada com Mel & Ervas  
Batata Doce Assada no Forno com Aioli / Batata frita Caseira com Aioli / Batata Nova a Murro

## - GRAND ESPECIALIDADES -

O CLÁSSICO ALGARVIO  
Cataplana do Mar com Coentros  
- 29€ p.p. -

GRAND BIFE À PORTUGUESA  
Batata Frita Caseira, Ovo Estrelado, Presunto Crocante  
- 28€ -

PICA PAU DE ATUM - 24€

ARROZ DE PEIXE & MARISCO - 29€ p.p.

PASTA "VONGOLE"  
Amêijoas, Gambas, Alho, Coentros  
- 24€ -

CASSEROLE DE LOMBO DE BACALHAU  
Ragout de Tomate e Grão  
- 26€ -

LOMBO DE ATUM DA NOSSA COSTA  
Batata Doce de Aljezur, Pimentos Padron  
- 24€ -

## - BURGERS & SNACKS -

THE GRAND  
Carne de Novilho 220gr, Manteiga de Ervas,  
Agrião, Tomate, Cebola Frita,  
Queijo Amanteigado de Ovelha, Bacon, Pickles  
- 21€ -

HAMBÚRGUER DE ATUM  
Agrião, Tomate, Molho Teriyaki e  
Chutney de Manga  
- 19€ -

HAMBÚRGUER VEGETARIANO  
... de Quinoa e Kale, Maionese de Paprika  
Fumada, Agrião, Tomate,  
Abacate, Chutney de Manga  
- 19€ -

PREGO DE NOVILHO NO PÃO RÚSTICO COM  
Cogumelos Salteadas & Batata Frita Caseira  
- 21€ -

*Os nossos hambúrgueres*  
são servidos com Batata-doce assada no forno

## - GRAND PIZZA -

CLASSIC MARGARITA  
Mozzarella Fresca,  
Azeite Virgem, Manjeriçã  
- 15€ -

CHOURIÇO DE PORCO PRETO  
Queijo Amanteigado da Região,  
Azeitonas, Malagueta,  
Cogumelos  
- 16€ -

BACON & QUEIJO FETA  
Rúcula, Pimentos, Azeite  
- 16€ -

## - SOBREMESAS -

SABLÉ DE TOMILHO LIMAO  
E CREME DE IOGURTE  
com Frutos Vermelhos Frescos  
- 8€ -

MOUSSE DE CHOCOLATE  
DE SÃO TOMÉ E PRALINÉ  
- 10€ -

QUEIJO NISA DOP DE OVELHA  
Compota Caseira,  
Amêndoas Torradas  
- 8,50€ -

PANNA COTTA DE  
HIBISCUS  
- 8€ -

NUTELLA E  
MARSHMALLOW PIZZA  
- 12,50€ -

SELEÇÃO DE GELADOS &  
SORVETES ARTESANAL  
- Bola 3,80€ -

OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER PRODUTOS ALERGÉNICOS. SE É ALÉRGICO A ALGUM ALIMENTO,  
POR FAVOR INFORME A NOSSA EQUIPA.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO  
SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES. PREÇOS COM IVA À TAXA EM VIGOR.

Devido à falta de robôs, apenas temos seres humanos a trabalhar na nossa cozinha e poderão precisar de algum tempo para preparar os nossos pratos (que, a propósito, são todos frescos e preparados na hora) a uma frequência de pulso normal mas profissional. Por favor, encoste-se, aprecie a vista e aproveite o momento.