

- In Food we Trust -

GRAND HOUSE ALGARVE



VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO

Grand Salon

COMIDA

È TALVEZ A ÚNICA COISA UNIVERSAL
QUE REALMENTE TEM O PODER
DE NOS REUNIR.
NÃO IMPORTA QUE CULTURA,
EM QUALQUER LUGAR DO MUNDO,
AS PESSOAS REÚNEM-SE PARA COMER.

Apixonado pela herança gastronômica Portuguesa,
o nosso chef combina astuciosamente a tradição com
um toque moderno, com uma comida simples mas
 sofisticada com os sabores e aromas do sotavento
algarvio a ganhar vida no prato.

Contamos com a ajuda dos produtores locais para
conseguir os melhores ingredientes, respeitando a
sazonalidade, a qualidade e a sua frescura.

FOOD

IS MAYBE THE ONLY UNIVERSAL THING
THAT REALLY HAS THE POWER
TO BRING EVERYONE TOGETHER.
NO MATTER WHAT CULTURE,
EVERWHERE AROUND THE WORLD,
PEOPLE GET TOGETHER TO EAT.

*In love with Portuguese heritage , our chef
combines wisely tradition with a modern touch.
At the Grand Salon, the tastes, smells, sounds and
sights of the Eastern Algarve
will come alive on your plate.*

*The kitchen works with farmers in the
local community to source seasonal,
local, fresh and flavorful ingredients.*



GRAND COUVERT

A nossa seleção de pães

Our Bread Selection

*Azeite virgem extra
de Moncarapacho*

*Awarded Extra Virgin olive oil
from Moncarapacho*

Flor de sal de Castro Marim

Fleur de sel from Castro Marim

Manteigas

Butters

Tapa do Mar & da Terra

Tapa from the Sea & Land

- 5 -

POR PESSOA

- 5 -

PER PERSON

PARA COMEÇAR

CREME DE COGUMELO (v)

Trufa preta

- 13€ -

TÁRTARO NOVILHO

Gema a baixo temperatura

- 17€ -

CENOURA ALGARVIA (v)

Especiarias | Wasabi

- 14€ -

ATUM FUMADO

Pure de Cebola | Molho Romesco

- 15€ -

TO START

MUSHROOM CREAM (v)

Black truffle

- 13€ -

ANGUS BEEF TARTAR

Low temperated egg yolk

- 17€ -

ALGARVIAN CARROT (v)

Wasabi | Spices

- 14€ -

SMOKED TUNA

Onion Pure | Romesco sauce

- 15€ -

PRATOS PRINCIPAIS

ARROZ DE LINGUEIRÃO

& CARABINEIRO

- 29€ -

LOMBO DE BACALHAU FRESCO

Bivalves | Pickle Cebola roxa

Pure de grão & Tahini

- 27€ -

CALDEIRADA

Do Mar

- 28€ -

LOMBINHO DE PORCO PRETO

Azeitona | Abobora | Batata violeta

- 28€ -

GALINHA DO CAMPO CEREJADA

Cebola | Jerez | Toucinho

- 26€ -

LOMBO DE NOVILHO

Couve flor | Cogumelos Eryngii

Jus de Vinho de Madeira

- 29€ -

MAIN DISHES

RAZOR CLAM

& SCARLET PRAWN RICE

- 29€ -

FRESH CODFISH LOIN

Topinambur | Pickled red onion

Chick pea pure & Tahini

- 27€ -

CALDEIRADA

Portuguese Fish Stew

- 28€ -

IBERIC PORK FILET

Olives | Pumpkin | Purple Potato

- 28€ -

FREE RANGE CHICKEN "CEREJADA"

Onion | Toucinho | Jerez

- 26€ -

ANGUS BEEF FILET

Cauliflower | Eryngii Mushrooms

Madeira Jus

- 29€ -

*O nosso menu não tem sempre todos os ingredientes e especiarias por escrito.**Se tem uma alergia ou intolerância específico s.f.f. contacte-nos.**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.**The Menu description may not list all the ingredients. Should you have any allergy or food intolerance, please let us know.**None of our dishes or beverages, including the couvert, is allowed to be charged if not ordered or touched by our guests. VAT included at legal charge. Complaint book available.*

GRAND FINAL

TEXTURAS DE CHOCOLATE

- 13€ -

CHURROS

- Caramelo salgado
- Gelado de doce de leite

- 10€ -

LARANJA DO ALGARVE

- 12€ -

SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESAS

- 16€ -

GRAND FINAL

CHOCOLATE TEXTURES

- 13€ -

CHURROS

- Salted caramel
- “Dulce de leche” ice cream

- 10€ -

ALGARVIAN ORANGE

- 12€ -

PORTRUGUESE CHEESE SELECTION

- 16€ -



Tesouros locais

- ALFARROBA -

O Algarve está cheio de alfarrobeiras. Mas você também conhece os benefícios da alfarroba para a sua saúde?

A polpa, folhas e algumas partes da semente de alfarroba têm um potencial antioxidante muito elevado, semelhante ao do azeite e superior ao do vinho, o que leva os investigadores a acreditarem que os componentes do fruto podem ser úteis no combate dos radicais livres.

A alfarroba, também designada por «chocolate saudável» é utilizada em várias indústrias, nomeadamente na cosmética, alimentar e farmacêutica, mas apenas como espessante para dar forma a alguns comprimidos. A alfarrobeira contém substâncias que já são aproveitadas na composição de alguns fármacos utilizados no tratamento da SIDA, cancro e doenças cardiovasculares, embora de forma ainda incipiente.

O SEGREDO DO FLOR DE SAL?

DEIXAR A NATUREZA TRABALHAR.
ELA SABE O QUE FAZ.



THE SECRET OF FLOR DE SAL?

LET NATURE WORK.
SHE KNOWS WHAT SHE DOES.

Se há uma coisa fundamental quando se fala sal é o tempo. E aqui, na Reserva Natural do Sapal de Castro Marim, onde a flor de sal é colhida manualmente, o tempo passa calmamente, com tempo para que a natureza faça o seu trabalho sem pressas, e para que os gestos de limpar, reparar, preparar, recolher sejam feitos no tempo certo, e com o tempo para transformar as tarefas de sempre, em importantes missões: as de recolher e preservar os delicados cristais de flor de sal.

If there is one fundamental thing when talking about salt, it is time. And here, at the Sapal de Castro Marim Nature Reserve, where the salt flower is harvested by hand, time passes calmly, with time for nature to do its work without haste, and for the gestures to clean, repair, prepare, collecting is done at the right time, and over time to transform the usual tasks into important missions: those of collecting and preserving the delicate crystals of fleur de sel.

WWW.SALMARIM.COM

- CAROB -

The Algarve is full of carob trees. But do you also know the benefits of carobs for your health?

Carob is a versatile plant that can serve as a substitute for chocolate, offering an option to those with lactose intolerance or milk allergies. It is lower in fat, calories and caffeine than chocolate, so it can be a beneficial substitute if you are trying to lose weight. Eating foods with carob fiber may help lower your cholesterol. Carob flour is a safe option for diabetics. Each pod from the carob tree contains seeds that growers use to make a gum-like substance called tragasol, which is often used as a stabilizer and thickener in foods such as baked goods, ice cream, salad dressings, sauces, cheese, jellies and mustard. Carob contains substances which are already used in the composition of some drugs for the treatment of AIDS, cancer and cardiovascular diseases, although in an incipient form.

Nossa Íure líquida Portugues

Em bora existam vestígios de oliveiras da Idade do Bronze em Portugal, foram os romanos e depois os visigodos e árabes que contribuíram principalmente para o desenvolvimento do seu cultivo. O filósofo, historiador e geógrafo Strabo mencionou a exportação do magnífico azeite das planícies alentejanas para Roma, enquanto o historiador e cientista Plínio admirava a arte de “podar as oliveiras”, que eram sabiamente cultivadas entre os campos de cereais.



Portugues líquid Gold

Although there are remnants of olive trees in Portugal from the Bronze Age, it were the Romans and later the Visigoths and Arabs that contributed mostly to the development of its cultivation. The philosopher, historian and geographer Strabo mentioned the exportation of the magnificent olive oil from the Alentejo plains to Rome, while the historian and scientist Pliny admired the art of “pruning the olive trees”, which were wisely cultivated among the grain fields.