

DIA DA MULHER WOMEN'S DAY

MAR D'ESTÓRIAS

Menu Degustação com Harmonização de Vinhos

Wine Tasting Menu with Wine Harmonization

Seleção de pão, cenoura Algarvia, creme de queijo de cabra, chouriço de Monchique e muxama, azeite Monterosa e flor de sal de Castro Marim

Espumante Lancers
(Península de Setúbal)

Selection of bread, Algarvian pickled carrots, goat cheese cream, chorizo from Monchique, cured tuna belly and Monterosa olive oil with fleur de sal

Sparkling Wine Lancers
(Península de Setúbal)

Bacalhau confitado com broa e cebolada
Soalheiro Allo (Minho)

Confit codfish with corn bread and onion
Soalheiro Allo (Minho)

Polvo assado, batata doce, pimentos e ovas de polvo
João Clara Branco (Algarve)

Octopus and sweet potatoes, peppers and octopus eggs
João Clara Branco (Algarve)

Javali estufado, guisado de fava e nabo
Duque de Viseu Tinto (Dão)

Wild boar, fava stew and turnip
Duque de Viseu Tinto (Dão)

Bombom de Alcagoita, banana da Madeira, abacate e cacau
Blandy's (Vinho da Madeira)

Peanut bonbons, banana from Madeira, avocado and cocoa
Blandy's (Madeira Wine)

Petit Fours e Café

Petit Fours and Coffee

Preço: 40€ por pessoa
(IVA incluído)

Price: 40€ per person
(VAT included)

Reservas | Reservations: 282 792 165 ou | or cafe.bistro@mardestorias.com



MARÇO
MARCH

A PARTIR | FROM
19:30