



MAR D'ESTÓRIAS

PORTUGAL ESSENCIAL

O conceito da cozinha do Mar d'Estórias assenta na procura de produtos locais e sazonais. Aqui, prima-se a envolvimento com a comunidade local para criar sabores únicos repletos de frescura e qualidade. Uma sustentabilidade na escolha de ingredientes permite oferecer uma experiência gastronómica mais autêntica, no entanto, por vezes limita a disponibilidade de determinados pratos.

Mar d'Estórias cuisine concept is based on local and seasonal products. Here, we aim to connect with the community to create unique flavours full of freshness and quality. A sustainability in the choice of ingredients allows to offer a more authentic gastronomic experience, however, sometimes it limits the availability of certain products.

#MARDESTORIAS

ENTRADAS | STARTERS

COUVERT BREAD STARTER 🌾	3,5 €
<i>Cesto de pão, cenoura algarvia, azeite com flor de sal</i> <i>Bread basket, algarvian carrots, olive oil with fleur de sal</i>	
AZEITONAS OLIVES	1 €
CENOURA ALGARVIA ALGARVIAN CARROTS	1 €
CARPACCIO DE MUXAMA MUXAMA CARPACCIO 🐟 🥒 🥛	7 €
<i>Carpaccio de Muxama com agrião e amêndoa</i> <i>Muxama Carpaccio with watercress and slithered almond</i>	
TÁBUAS BOARDS (Inlui cesto de pão bread basket included)	
Conservas 🌾 🥙 🐟	11 €
<i>Preserved fish</i>	
Queijos 🌾 🥛	11 €
<i>Cheeses</i>	
Enchidos 🌾	12 €
<i>Charcuterie</i>	
Mista (queijo + enchidos) 🌾 🥛	13 €
<i>Mixed (cheese + charcuterie)</i>	
QUEIJO & COMPOTA CHEESE & JAM 🌾 🥛 🥒	5,5 €
<i>Queijo fresco com compota caseira e tostas</i> <i>Fresh cheese with homemade jam and toasts</i>	

PETISCOS

CAMARÃO ALARANJADO | ORANGE PRAWNS 🍷 🍷 🍷 12,5 €

Camarão salteado com laranja, alho, vinho branco e ervas

Sauteéd prawns with orange, garlic, white wine and herbs

ATUM | TUNA 🐟 🍷 8,5 €

Atum confitado, pimentos de escabeche, agrião e rabanete

Confit tuna, pickled peppers, watercress and radish

BERBIGÃO | COCKLES 🍷 9,5 €

Berbigão, alho, vinho branco, limão e ervas frescas

Cockles, garlic, white wine, lemon and fresh herbs

TOMATADA ALGARVIA | ALGARVIAN TOMATO & EGGS 🍷 🍷 6,5 €

Tomatada caseira com chouriço, ovos e pão

Homemade tomato sauce with chorizo, eggs and bread

SALADA DE QUEIJO | CHEESE SALAD 🍷 🍷 🍷 8 €

Salada de queijo de cabra, tomate, beringela assada e pickles de beterraba

Goat's cheese salad with tomato, roast eggplant and beetroot pickles

PIMENTO RECHEADO | STUFFED PEPPER 8,5 €

Pimento recheado e assado com carne picada e vegetais

Stuffed pepper with minced meat and vegetables

PRATOS (A)TÍPICOS | MAIN COURSES

- BACALHAU | CODFISH** 🐟 🌿 🥚 14,5 €
Bacalhau assado, broa, batata cebolada e azeitona picante
Roast cod, cornmeal crumble, onion potato and spicy olives
🍷 Lacrau (Douro) - Vinho Branco | White Wine
🍷 Paxá Negra Mole (Algarve) - Vinho Tinto | Red Wine
- ATUM | TUNA** 🐟 🍷 14,5 €
Atum grelhado, puré de cenoura, feijão carito, tomate e muxama
Grilled tuna, carrot purée, carito beans, tomato and muxama
🍷 Soalheiro Allo (Minho) - Vinho Verde | Green Wine
🍷 António Lopes Ribeiro - Vinho Verde | Green Wine
- BIFE | STEAK** 🍷 🍷 19,5 €
Bife do lombo, presunto, tomate assado, molho mostarda e batata frita (doce quando na época)
Sirloin steak, cured ham, roast tomato, mustard sauce and chips (sweet potato when in season)
🍷 Seara d'Ordens (Douro) - Vinho Tinto | Red Wine
🍷 Esporão (Alentejo) - Vinho Tinto | Red Wine
- FRANGO | CHICKEN** 🍷 🍷 14,5 €
Peito de frango, chouriço, arroz de espinafres
Chicken breast, chorizo, spinach rice
🍷 Herdade Grande (Alentejo) - Vinho Rosé | Rose Wine
🍷 Casa Mouraz (Dão) - Vinho Branco | White Wine
- LOMBO DE PORCO | PORK LOIN** 🌿 🥚 🍷 🍷 15 €
Lombinho de porco, pataniscas de courgette e molho de cogumelos
Pork loin, courgette tots and mushroom sauce
🍷 Duque de Viseu (Dão) - Vinho Tinto | Red Wine
🍷 Qta. Carvalhais Encruzado - Vinho Branco | White Wine
- POLVO | OCTOPUS** 🥚 🌿 15 €
Polvo assado, batata a murro (batata doce quando na época), pimentos, salicornia e ovas de polvo
Roast octopus, baby potatoes (sweet potato when in season), peppers, samphire and octopus eggs
🍷 Cabrita (Algarve) - Vinho Branco | White Wine
🍷 João Clara (Algarve) - Vinho Branco | White Wine

🍷 🍷 Para uma harmonização perfeita sugerimos | For the perfect pairing we suggest

EXTRAS

SOPA SOUP †	2 €
CESTO DE PÃO BREAD BASKET 🌾 🥖	2 €
SALADA MISTA MIXED SALAD 🍷 🥗	3 €
ARROZ DE ESPINAFRES SPINACH RICE	2,5 €
BATATA FRITA POTATO CHIPS	3,5 €

SOBREMESAS | DESSERTS

ALCAGOITA DE ALJEZUR ALJEZUR'S ALCAGOITA 🌾 🥖 🍷 🍷 🍷 Bombons de amendoim, chocolate e gelado de banana da Madeira <i>Peanut bonbons, chocolate and Madeira's banana ice cream</i> † Melosa	5,5 €
TORTA DE COURGETTE COURGETTE TART 🌾 🥖 🍷 🍷 🍷 Torta de courgette e limão, granola, Dom Rodrigues, gelado de iogurte e doce de figo <i>Courgette and lemon tart, Dom Rodrigues, yoghurt and fig ice cream</i> † Madeira 5 anos	5,5 €
TARTE DE NATAS CREAM PIE 🌾 🍷 🍷 Tarte de natas, bolacha maria e fruta da época marinada em melosa <i>Cream pie, Maria cookie and seasonal fruit marinated in Melosa</i> † Moscatel de Setúbal Roxo	5,5 €
SALAME DE CHOCOLATE CHOCOLATE SALAMI 🌾 🍷 🍷 🍷 Fatia de salame de alfarroba e chocolate <i>Slice of carob and chocolate salami</i> † Quinta da Alorna Abafado 5 anos	1,2 €

🍷 Para uma harmonização perfeita sugerimos | For the perfect pairing we suggest

OBRIGADO | THANK YOU

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Decreto-Lei nº 10/2015

Consulte o nosso quadro de alergénios e por favor informe os nossos colaboradores de alergias ou intolerâncias para o seu próprio bem-estar.

Este estabelecimento possui livro de reclamações

IVA incluído à taxa em vigor

No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the consumer. As predicted by the Decree- Law nº 10/2015

Consult our allergen table and please inform our staff of any allergy or intolerance for your own well being.

This establishment has a complaints book

VAT is included at the legal rate.

ALERGIAS | ALLERGIES



Glúten | *Gluten*



Ovo | *Contains egg*



Fruta de casca rija | *Nuts*



Soja | *Soy*



Lactose | *Lactose*



Aipo | *Cellery*



Sementes de Sésamo | *Sesame seeds*



Moluscos | *Molluscs*



Crustáceos | *Crustaceans*



Sulfitos | *Suphites*



Mostarda | *Mustard*



Peixe | *Fish*