



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 🌾 🍷 | 4,5 € |
| <i>Cesto de pão, cenoura algarvia, azeite e manteiga aromatizada</i> <i>Bread basket, algarvian carrots, olive oil and flavoured butter</i> | |
| AZEITONAS OLIVES 🫒 | 1 € |
| CENOURA ALGARVIA ALGARVIAN CARROTS | 1 € |
| CARPACCIO DE MUXAMA MUXAMA CARPACCIO 🐟 🥬 🍷 🫒 | 7 € |
| <i>Carpaccio de muxama de atum, agrião e amêndoas</i> <i>Cured tuna belly carpaccio, watercress and almonds</i> | |
| TÁBUAS BOARDS (Inlui cesto de pão bread basket included) | |
| Conservas 🌾 🐟 🐟 | 11 € |
| <i>Preserved fish</i> | |
| Queijos 🌾 🍷 | 11,5 € |
| <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 de cabra, compota caseira e tostas</i> <i>Fresh goat cheese, homemade jam and toasts</i> | |

PETISCOS

- CAMARÃO ALARANJADO | ORANGE PRAWNS** 🍷 🍷 🍷 12,5 €
Camarão salteado com alho, laranja e ervas
Prawns sautéed in garlic, orange and herbs
🍷 Alvoreada de Cevada (Alentejo)
- ATUM CONFITADO | CONFIT TUNA** 🐟 🍷 🍷 8,5 €
Atum confitado, pimentos assados, agrião e rabanete
Confit tuna, roast peppers, watercress and radish
🍷 +351 Weiss (Lisboa)
- ESPETADAS PIRI PIRI | PIRI PIRI CHICKEN SKEWERS** 9 €
Espetadas de frango picantes com salsa de ananás dos Açores
Spicy chicken skewers with Azorean pineapple salsa
🍷 Tuber Bock (Alentejo / Algarve)
- LOMBO DE PORCO CURADO | CURED PORK LOIN** 🍷 🍷 9 €
Lombo de porco curado, nabo, beldroegas e figo
Our homemade cured pork loin, turnip, purslane and fig
🍷 Algarve Rock Pilsner Piri-Piri (Algarve)
- SALADA DE TOMATE | TOMATO SALAD** 🍷 🍷 🍷 8,5 €
Salada de tomate, beringela e queijo de cabra algarvio
Tomato, eggplant and algarvian goat cheese salad
🍷 Ora et Labora Pilsner (Douro)
- XERÉM | CORNMEAL PORRIDGE** 🍷 🍷 🍷 8 €
Papas de milho, vegetais da época, ovo a 64°C e pickles caseiros
Cornmeal porridge, seasonal vegetables, 64°C egg and homemade pickles
🍷 Marafada IPA (Algarve)

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

PRATOS (A)TÍPICOS | MAIN COURSES

POLVO | OCTOPUS 🐙🌿

14,5 €

Polvo assado, pimentos assados, courgete, ovas de polvo e salicórnia

Roast octopus, roast peppers, zucchini, octopus eggs and samphire

🍷 *Cabrita - Vinho Branco | White Wine*

🍷 *Casa Mouraz - Vinho Tinto | Red Wine*

BACALHAU COM BROA | CORNMEAL COD 🐟🌿🍷

14 €

Lombo de bacalhau com broa, cebolada, molho cataplana e azeitona picante

Portuguese cod loin with cornmeal crust, caramelized onion, cataplana sauce and spicy olives

🍷 *Lacrau - Vinho Branco | White Wine*

🍷 *Paxá Negra Mole - Vinho Tinto | Red Wine*

ATUM | TUNA 🐟🍷🌿

14 €

Atum grelhado, puré de cenoura, feijão carito, salada de tomate e chalota, muxama

Grilled tuna, carrot pure, local beans, tomato and shallot salad, cured tuna belly

🍷 *Allo - Vinho Verde | Green Wine*

🍷 *Quinta Ameal Solo - Vinho Verde | Green Wine*

GALINHA CEREJADA | CHERRIED CHICKEN 🍷↑

13,5 €

Perna de frango, chouriço de Monchique, alho porro, espinafres e quinoa

Chicken leg, chorizo from Monchique, leek, spinach and quinoa

🍷 *D. Viseu - Vinho Tinto | Red Wine*

🍷 *Murganheira - Espumante | Sparling Wine*

PORCO COM AMÊIJOAS | PORK & CLAMS 🐙

14,5 €

Cachaço de porco de 24 horas salteado com amêijoas, alho, ervas e limão

24 hour pork neck sautéed with clams, garlic, herbs and lemon

🍷 *D. Maria - Vinho Tinto | Red Wine*

🍷 *MOB - Vinho Tinto | Red Wine*

BIFE DO LOMBO | SIRLOIN STEAK 🍷🌿🍷

18 €

Bife do lombo, molho mostarda, tomate assado e presunto

Sirloin steak, mustard sauce, roast tomato and cured ham

🍷 *Seara D'Ordens - Vinho Tinto | Red Wine*

🍷 *Esporão - Vinho Tinto | Red 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 CENOURA CARROT RICE 🍷 | 2,5 € |
| BATATA FRITA FRENCH FRIES | 3,5 € |
| BATATA A MURRO ROASTED POTATOES | 2,5 € |
| XERÉM CORNMEAL PORRIDGE | 2,5 € |

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> 🍷 <i>Blandy's Madeira Bual</i> | 5,5 € |
| TARTE DE QUEIJO DE CABRA GOAT CHEESE TART 🌾 🍷 🍷 Tarte de queijo de cabra e aveia, fruta da época com Melosa <i>Goat cheese tart with oat crust and seasonal fruit with Melosa</i> 🍷 <i>Vinho do Porto Graham's 10 Anos</i> | 5,5 € |
| TRIO ALGARVIO THE ALGARVIAN TRIO 🍷 🍷 🌾 🍷 Bolo de Alfarroba e azeite, Dom Rodrigo e gelado de laranja <i>Carob and olive oil cake, Dom Rodrigo and orange ice cream</i> 🍷 <i>Medronho ou Melosa</i> | 5,5 € |
| SALAME SALAMI 🌾 🍷 🍷 🍷 Fatia de salame de chocolate <i>Slice of chocolate salami</i> 🍷 <i>Café</i> | 1 € |

🍷 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*