



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	
(Inclui 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>	
QUEIJO AMANTEIGADO SOFT CURED CHEESE 🍷	4,5 €
<i>Informe-se junto dos nossos colaboradores qual o queijo disponível</i> <i>Ask our staff which cheese is available</i>	
CHOURIÇO FLAMBEADO FLAMBED CHORIZO	8,5 €
<i>Chouriço de Monchique flambeado com Macieira</i> <i>Chorizo from Monchique flambéed with brandy</i>	

PETISCOS

- ATUM CONFITADO | CONFIT TUNA** 🐟👁️🍷 8,5 €
Atum confitado, pimentos assados, agrião e rabanete
Confit tuna, roast peppers, watercress and radish
🍷 Ora et Labora Pilsner
- CAMARÃO ALARANJADO | ORANGE PRAWNS** 🦐🍷👤 12,5 €
Camarão salteado com alho, laranja e ervas
Prawns sautéed in garlic, orange and herbs
🍷 (+) 351 Weiss
- CROQUETES DE ARROZ DE PATO | DUCK RICE CROQUETTES** 🌾👁️🍷 8 €
Croquetes de arroz de pato com maionese de chouriço e tomate
Duck rice croquettes with chorizo and tomato mayonnaise
🍷 (+) 351 IPA
- PASTÉIS DE GRÃO | CHICKPEA PASTIES** 🍷 7,5 €
Pastéis de grão, salada de couve e cenoura com iogurte de alho
Chickpea pasties, cabbage salad and carrot with garlic yogurt
🍷 Alvoreada Cevada
- COGUMELOS, CHEVRE E XERÉM | MUSHROOMS, CHEVRE & POLENTA** 🍄👤 8,5 €
Cogumelos salteados, queijo chevre Granja dos Moinhos e xerém
Mushrooms, chevre cheese and creamy polenta
🍷 Marafada IPA
- MARISCO DA NOSSA COSTA | SEAFOOD FROM OUR COAST** 🦐🌊 Sob consulta
Esporadicamente temos marisco fresco disponível. Informe-se junto do nosso staff
Ever so often we have fresh seafood available, ask our staff what's available
🍷 Tuber Bock

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

PRATOS (A)TÍPICOS | MAIN COURSES

ATUM | TUNA

14 €

Atum grelhado, puré de couve-flor, feijão carito, cenoura assada e muxama
Grilled tuna, cauliflower pureé, local beans, roast carrots and cured tuna belly

 *Allo - Vinho Verde | Green Wine*

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

BACALHAU COM BROA | CORNMEAL COD

15 €

Bacalhau com broa, cebolada, molho de caldeirada, hortelã da ribeira e azeitonas picantes
Portuguese cod loin with commmeal crust, onions, caldeirada sauce, stream mint and spicy olives

 *Lacrau - Vinho Branco | White Wine*

 *Paxá Negra Mole - Vinho Tinto | Red 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*

POLVO | OCTOPUS

15 €

Polvo assado, pimentos escabeche, batata doce, ovas de polvo e salicórnia
Roast octopus, pickled roast peppers, sweet potato, octopus eggs and samphire

 *Cabrita - Vinho Branco | White Wine*

 *Casa Mouraz - Vinho Tinto | Red Wine*

PATO | DUCK

14,5 €

Peito de pato, couve com papada do Zambujal e beterraba assada
Duck breast, cabbage with cured pork neck from Zambujal and roast beetroot

 *D. Maria - Vinho Tinto | Red Wine*

 *MOB - Vinho Tinto | Red Wine*



BOCHECHAS DE PORCO | PORK CHEECKS

14 €

Bochechas guisadas, xerém, bróculos salteados, romã, chalota e amêndoa
Stewed pork cheeks, creamy polenta, sautéed broccoli, pommegranate, shallot and almond

 *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 FEIJÃO E COENTROS BEANS AND CORIANDER RICE	2,5 €
BATATA FRITA FRENCH FRIES	3,5 €
BATATA DOCE ASSADA ROASTED SWEET POTATOES	2,5 €
XERÉM CORNMEAL PORRIDGE 🍷	2,5 €
MOLHOS DIPPING SAUCES 🍷 🍴 🍷	0,5 €

SOBREMESAS | DESSERTS

ALCAGOITA DE ALJEZUR ALJEZUR'S ALCAGOITA 🌾 🍞 🍷 🍷 🍷 <i>Bombons de manteiga de alcagoita, amendoim crocante, doce de leite e gelado de banana da Madeira</i> <i>Peanut butter bonbons, peanut crumble, dulce de leite and Madeira's banana ice cream</i> 🍷 <i>Blandy's Madeira Bual</i>	5,5 €
CHOCOLATE E LARANJA CHOCOLATE AND ORANGE 🌾 🍷 🍷 🍷 <i>Mousse de chocolate, aveia amêndoa e laranja do Algarve</i> <i>Chocolate mousse, oats, almonds and Algarvian orange</i> 🍷 <i>Aguardente Velha Adamus 20 Anos</i>	5,5 €
TRIO ALGARVIO THE ALGARVIAN TRIO 🍷 🍷 🌾 🍷 <i>Bolo de Alfarroba e azeite, Dom Rodrigo e gelado de iogurte e doce de figo</i> <i>Carob and olive oil cake, Dom Rodrigo and yoghurt and fig jam ice cream</i> 🍷 <i>Medronho ou Melosa</i>	5,5 €
SALAME SALAMI 🌾 🍷 🍷 🍷 <i>Fatia de salame de chocolate e alfarroba</i> <i>Slice of chocolate and carob 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*