



MAR D'ESTÓRIAS

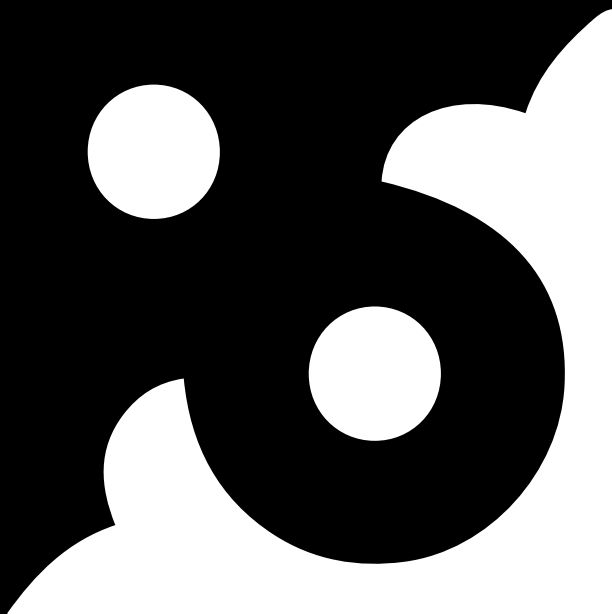
PORTUGAL ESSENCIAL

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

BEBIDAS • DRINKS





A NOSSA MIXOLOGIA

OUR MIXOLOGY

COCKTAILS

CAIPIRINHA ALGARVIA

9

Medronho, laranja, lima, mel de laranja • Medronho, orange, lime, orange blossom honey

MOJITO MADEIRA



9

Rum, vinho da madeira, lima, açúcar amarelo, hortelã • Rum, madeira wine, lime, brown sugar, mint

MORDAZ



10

Gin, gengibre, limão, alecrim, vinho branco • Gin, ginger, lemon, rosemary, white wine

AMARGUINHA SOUR

8

Amarguinha, limão, açúcar, aquafaba • Amarguinha, lemon, sugar, aquafaba

TRINDADE



10

Rum, amarguinha, vinho do porto, maracujá • Rum, amarguinha, port wine, passion fruit

MADEIRONI



9

Gin, vinho da madeira, Bitter King • Gin, madeira wine, Bitter King

GHARB

9

Gin, aperitivo Per Se, xarope hibisco, laranja, lima • Gin, Per Se aperitif, hibiscus syrup, orange, lime

MOCKTAILS

sem álcool • non alcoholic

SÃO FRANCISCO

6

Sumo de laranja, sumo de pêsego, sumo de ananás, grenadine • Orange juice, peach juice, pineapple juice, grenadine

SUESTE

6

Limão, hortelã, sumo de ananás, água com gás • Lemon, mint, pineapple juice, soda



GIN • PORTUGUESE GINS (5 cl)




Insanus	8
Insanus Hibisco & Arando	8
Arbun	9
Alma	9
Tangerine	9
Sharish	11
Sharish Blue Magic	11
Black Pig	12
Adamus	15



Com água tónica • With tonic water

SANGRIA



Sangria Branca • White Sangria	 8	18
Sangria Tinta • Red Sangria	 8	18
Sangria de Espumante • Sparkling Sangria	 10	22

CERVEJA • BEER

CERVEJA ARTESANAL • CRAFT BEER

Marafada Silves Witbier	 5.5
Marafada Algarve Pale Ale	 5.5
Musa Blondie Ale	 5.5
Musa Born in the IPA	 5.5
Musa Twist & Stout	 5.5

PRESSÃO E GARRAFA • DRAFT AND BOTTLED

Imperial Super Bock (20 cl)	 2
Caneca Super Bock (50 cl)	 3.5
Super Bock 0.0% (sem álcool • non alcoholic)	 2.5

ESTÓRIA DO VINHO DO PORTO

HISTORY OF PORT WINE



Sabia que Portugal foi a solução para os ingleses continuarem a beber vinho? A guerra entre Inglaterra e França trouxe dissabores, incluindo a interrupção na exportação de vinho. Portugal tinha esse bem, mas faltava-lhe alguma qualidade, até que os ingleses se apaixonaram pelo vinho doce que partia do Porto. Esse vinho é o nosso Vinho do Porto.

Did you know that Portugal was the solution for the English to continue drinking wine? The war between England and France brought troubles, including the interruption of wine exports. Portugal had wine, but it lacked some quality until the English fell in love with the sweet wine that came from Porto. That wine is our Port Wine.

TRILOGIA DO VINHO DO PORTO

TRILOGY OF PORT WINE



Saboreie cada nota destes três grandes vinhos do Porto:
branco, LBV e Tawny 10 anos (cada 4 cl).



14

Savour every note of these three great Port wines:
white, LBV, and 10-year-old Tawny (each 4 cl).

VINHOS DO PORTO • PORT WINES (6 cl)

Taylor's Chip Dry



4

Porto Tónico • Port Tonic



8

Taylor's LBV



6

Taylor's 10 anos



7

Taylor's 20 anos



9



VINHOS LICOROSOS • FORTIFIED WINES (6 cl)

Moscatel Setúbal Roxo		5
Blandy's Madeira 5 anos		6
Blandy's Madeira 10 anos		7

OUTROS APERITIVOS • OTHER APÉRITIFS

Vermouth Soberbo (6 cl)		6
Aperitivo Per Se (6 cl)		6

LICORES • LIQUEURS (6 cl)

Amarguinha		4.5
Melosa Luz		5
Licor Beirão		4.5
Ginjinha de Óbidos		6
Licor 35		4.5

AGUARDENTES • SPIRITS (5 cl)

Medronho 42		7
CR&F		6
Vodka Egoísta		7
Aguardente da Lourinhã		9
Adamus Aguardente Vínica 20 anos		10

LIMONADAS CASEIRAS • HOMEMADE LEMONADES

Clássica • Classic		4
Gengibre • Ginger		5
Hibisco • Hibiscus		5
Hortelã • Peppermint		5





SUMOS • SOFT DRINKS

Sumo de Laranja Natural • Fresh Orange Juice	4
Compal (maçã, manga/laranja) • Bottled Fruit Juice (apple, mango/orange)	2
Sumol Laranja • Orange Soda	2
Soda Artesanal 'Why not' (cola, pêssigo & gengibre) • 'Why not' Bio Craft Soda (cola, peach & ginger)	3.5
Aquela Kombucha (hortelã pimenta, citrus tropical) • Aquela Kombucha (peppermint, citrus tropical)	4
Brisa Maracujá • Passion fruit soda	2.5



ÁGUA • WATER

Carvalhos (25 cl)	1.5
Fastio (1 lt)	3.5
Castello (25 cl)	2

CAFÉ & CHÁ • COFFEE & TEA

Expresso / Descafeinado • Espresso / Decaf Espresso	1.5
Abatanado • Black coffee	2
Galão • Latte *	 2.5
Cappuccino *	 2.5
Chá Gorreana Verde / Preto • Green / Black Gorreana Tea	2.5
Infusões (vários sabores) • Infusions (various flavours)	2
* Bebida de aveia • Oat drink	+ 0.5

CAFÉS ESPECIAIS • SPECIAL COFFEES

Nata Coffee (Licor 35, café, leite) • Licor 35, coffee, milk	 6.5
Beirão Coffee (Licor beirão, leite, café) • Licor Beirão, milk, coffee) *	 6.5

* Servido frio • Served cold

VINHO • WINE



VINHOS BRANCOS • WHITE WINES

ALGARVE

Cabrita › <i>Arinto, Verdelho</i>		6 19
Paxá › <i>Arinto, Verdelho, Alvarinho</i>		- 19
Paxá Sauvignon Blanc › <i>Sauvignon Blanc</i>		- 20
Morgado do Quintão › <i>Crato Branco</i>		- 32

ALENTEJO

Esporão › <i>Arinto, Roupeiro, Antão Vaz</i>		- 36
Monte da Bonança Vinhas Velhas › <i>Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro</i>		- 22

LISBOA E PENÍNSULA DE SETÚBAL

Alfaiate › <i>Sercial, Arinto, Galego</i>		- 32
Trois › <i>Fernão Pires, Arinto</i>		6 18

DÃO

Quinta dos Carvalhais Encruzado › <i>Encruzado</i>		- 48
2CV Julia Kemper › <i>Malvasia Fina, Encruzado, Bical</i>		- 19

DOURO

Grandes Quintas Vinhas Altas › <i>Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho</i>		- 24
Scylla Reserva › <i>Viosinho, Gouveio, Rabigato</i>		- 28

VINHO VERDE • “VERDE” WINE

Soalheiro ALLO › <i>Alvarinho e Loureiro</i>		6 20
Soalheiro Alvarinho › <i>Alvarinho</i>		- 23
Landcraft Alvarinho › <i>Alvarinho</i>		- 28
Flor de linho Loureiro › <i>Loureiro</i>		- 20



VINHOS ROSÉ • ROSE WINES

ALGARVE

Paxá › Syrah, Aragonês		-	18
Cabrita › Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Negra Mole		-	19

ALENTEJO

Monte Bonança › Touriga Nacional, Aragonês		-	21
Reynolds › Touriga Nacional, Aragonês		-	20

DÃO

2CV Julia Kemper › Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen		-	19
---	--	---	-----------

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Trois › Castelão, Cabernet Sauvignon		6	18
---	--	---	-----------

DOURO

Scylla › Touriga Franca, Tinta Roriz		-	23
---	--	---	-----------

VINHOS TINTOS • RED WINES

ALGARVE


João Clara › Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet		-	28
Paxá Reserva › Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet		-	26
Paxá Negra Mole › Negra Mole		-	28
Paxá › Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Aragonês		6	19

ALENTEJO


Reynolds › Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional		-	20
Esporão › Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon		-	36
Adega Mayor Reserva › Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional		-	23
Revolver Talha Mafia › Touriga Nacional, Trincadeira, Alicante Bouschet, Syrah, Aragonês		-	38




PENÍNSULA DE SETÚBAL

Trois › *Castelão, Aragonês, Alfrocheiro*  6 18


DÃO

2CV Julia Kemper › *Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen*  - 19


DOURO


Seara d'Ordens Reserva › *Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz*  - 23

Grandes Quintas Douro Superior › *Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz*  - 24

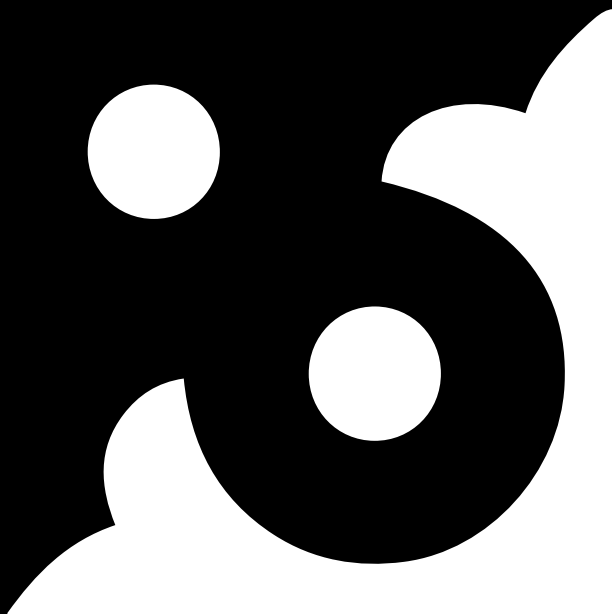
Scylla Touriga Nacional › *Touriga Nacional*  - 57

ESPUMANTES • SPARKLING WINES

Lagoa Velha (Bairrada) › *Arinto, Baga, Bical, Chardonnay*  7 21






















Filipa Pato 3B Rosé (Bairrada) › *Bical, Arinto*  - 26

COMIDAS • FOOD















ALVORADA • EARLY BIRD

Pão caseiro prensado Pressed rustic bread	 	3
Caco prensado Pressed caco bun	 	3.5
Brownie de alfarroba Carob brownie	  	1.25
Biscoito tradicional português Portuguese traditional biscuit	 	2
Salame de chocolate e alfarroba Chocolate and carob cookie fudge	   	1.5
O CLÁSSICO! Pastel de nata Custard tart	  	1.5
D. RODRIGO Doce conventual com ovos, açúcar e amêndoa Conventual sweet with eggs, sugar and almonds	 	3.5
REPÚBLICA DAS BANANAS  Bolo de banana da Madeira Banana da Madeira cake	 	5.5

PARA COMEÇAR • TO START WITH

Couvert Pão rústico, salada de polvo, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas Rustic bread, octopus salad, flavoured butter and marinated olives	  	7.5
Azeitonas marinadas em ervas e temperos Olives marinated in herbs and spices		3
Cenoura algarvia Algarve carrots		2
Manteiga aromatizada Flavoured butter		2.5
Azeite com flor de sal Olive oil with sea salt flower		3



Cesto de pão rústico Rustic bread basket		2.5
Patê de sardinha e cesto de pão Sardine pâté and bread	 	4.5
Tremoços Lupin beans		2.5

PETISCOS • LIGHT SNACKS

NO CALOR DO MOMENTO		8.5
Chouriço de Monchique assado à portuguesa (cesto de pão) Portuguese flame-grilled chorizo from Monchique (bread basket)		
DELÍCIA DE QUEIJO	   	9.5
Queijo amanteigado com amêndoas, doce caseiro e cesto de pão Buttery cheese with almonds, jam and a bread basket		
HÁ MAR E MAR	  	18
Camarão algarvio com laranja (cesto de pão) Algarve prawns with orange (bread basket)		
SALADINHA DE POLVO	  	11
Salada de polvo cozido e pimentos Boiled octopus with peppers salad		
O PIMENTÃO!	 	5.5
Salada de pimentos assados Roasted peppers salad		
OVAS PICA-PICA	 	5
Ovas picantes (cesto de pão) Spicy fish roe (bread basket)		
QUEIJARIA DA CASA	   	10
Queijos especiais da casa, acompanhado por cesto de pão. Escolha uma das opções disponíveis. House special cheeses, served with a bread basket. Choose from one of the available options.		
ESTÁS FRITA!		4.5
Batata frita com orégãos, pimenta e sal French fries with oregano, pepper and salt		
SAÍDOS DA CASCA	 	5
Frutos secos caramelizados em casa Homemade caramelized nuts		

TÁBUAS • BOARDS

SABORES DA TERRA E DO MAR



19

Tábua de queijos, enchidos, conservas da região e cesto de pão

Cheese, cured meats, regional canned fish board and bread basket

PASSEIO À BEIRA-MAR



18

Tábua de conservas artesanais e cesto de pão

Artisanal canned fish board and bread basket

TÁBUA DA SERRA



19.5

Tábua de enchidos, queijos tradicionais e cesto de pão

Cured meats board, cheeses and bread basket

NO PÃO • ON THE BREAD

À TUGA!



8.5

Febras de porco, marinadas em temperos tradicionais servidas em pão rústico

Pork steaks, marinated in traditional seasonings, served in rustic bread

O RÚSTICO!



14.5

Sandes de porco desfeito, servida em pão brioche com mix de couves

Pulled pork sandwich, served on brioche bread with a cabbage mix

À ALENTEJANA!



14

Hambúrguer de carne Mertolenga com bacon, maionese de alho e ervas

Mertolenga beef burger with bacon, garlic and herb mayonnaise

DELÍCIA DE ATUM!



15.5

Pão de caco com molho tártaro e atum grelhado de cebolada

Caco bun with tartar sauce and grilled tuna in onion stew

O VEGAN! 

13

Bolo do caco, hambúrguer de feijão e cogumelos, alface, pepino e tomate

Caco bun, bean and mushroom burger, lettuce, cucumber and tomato



Todas as sandes são servidas com batata frita caseira

All sandwiches are served with homemade fries



SALADAS • SALADS

O INCANDESCENTE!



15

Salada de atum picante dos Açores com mix de couve, feijão de Aljezur, tomate cherry e cebola roxa

Spicy Azorean tuna salad with mixed cabbage, Aljezur beans, cherry tomatoes and red onion

MUXAMA DE ATUM



17

Carpaccio de muxama de atum, laranja, cebola roxa, coentros e vinagre balsâmico

Tuna muxama carpaccio with orange, red onion, coriander and balsamic vinegar

MISTA!



4.5

Salada mista

Mixed salad

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

CALDO DO DIA



3

Sopa, creme ou caldo do dia

Soup, cream, or broth of the day

MAR-FISH



23

Bacalhau confitado, puré de grão, coentros e azeitona

Confit codfish, chickpea and coriander puree and olives

ATUM MEDITERRÂNEO



15.5

Bife de atum com cebolada e molho tártaro, acompanhado por batatas fritas

Tuna steak with onion stew and tartar sauce served with fries

É SECRETO!



15

Secretos grelhados com salada e batata frita

Grilled Iberian pork with salad and french fries

BOCHECHA TINTA



19

Bochechas cozinhadas em vinho tinto servidas com puré de batata e trigo frito

Pork cheeks cooked in red wine served with mashed potatoes and fried wheat

ENTRADA ESPECIAL • SPECIAL STARTER

BACALHAU SERRANO

 10

Croquetes de bacalhau
Cod fish cakes

ESPECIAIS DA NOITE • EVENING SPECIALS

DOCE MAREZIA!

 23

Polvo assado com puré de batata-doce e pimentos
Roasted octopus with mashed sweet potatoes and peppers

ARROZ DO BOSQUE

16

Arroz de cogumelos
Mushroom rice

ENSOPADO DE BORREGO

 17

Ensopado de borrego e paejo com batata corada (servido com tostas)
Lamb stew with pennyroyal and roasted potatoes (served with toast)

MOLHOS • SAUCES

Maionese de chouriço
Chorizo mayo

 2

Molho tártaro
Tartar sauce

 2

Maionese vegan
Vegan mayo

 2

Maionese de alho e ervas
Garlic herbs mayo

 2

Mostarda de mel
Honey mustard

 2



SOBREMESAS • DESSERTS

A ALCAGOITA!



7

Bombons de manteiga de amendoim de Aljezur (Alcagoita), crocante de amendoim, doce de leite e gelado de banana da Madeira

Peanut butter bonbons from Aljezur (Alcagoita), crunchy peanuts, dulce de leche and banana ice cream from Madeira

MATA O BICHO!



6.5

Bolo de batata-doce com calda de medronho e gelado algarvio

Sweet potato cake with medronho syrup and Algarve ice cream

DELÍCIA TROPICAL À ALGARVIA!



5.5

Mousse de alfarroba, coco e granizado de morango

Carob, coconut, and strawberry slush mousse

ALVOREADO



7

Doce de amêndoa, amêndoas com especiarias, fios de ovos, merengue e gelado algarvio

Almond spread, spiced almonds, egg yolk, meringue and Algarve ice cream

ALERGÉNIOS • ALLERGENS



Glúten • Gluten



Ovo • Egg



Fruta de casca rija • Nuts



Soja • Soy



Lactose • Lactose



Aipo • Cellery



Sementes de sésamo • Sesame seeds



Moluscos • Molluscs



Crustáceos • Crustaceans



Sulfitos • Sulphites



Mostarda • Mustard



Peixe • Fish



Amendoins ou derivados de amendoim • Peanuts or peanut derivatives

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.