

MAR D'ESTÓRIAS

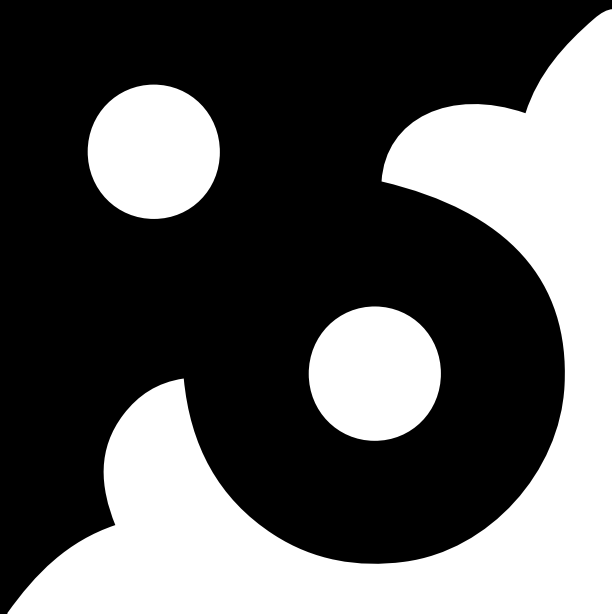
PORTUGAL ESSENCIAL

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 e mel de laranjeira • Medronho, orange, lime and orange blossom honey

MOJITO MADEIRA



10

Rum, vinho da Madeira, lima, açúcar amarelo e hortelã • Rum, Madeira wine, lime, brown sugar and mint

MORDAZ



11

Gin, gengibre, limão, alecrim, espumante e aquafaba • Gin, ginger, lemon, rosemary, sparkling wine and aquafaba

AMARGUINHA SOUR

9

Amarguinha, limão, açúcar e aquafaba • Amarguinha (bitter almond liqueur), lemon, sugar and aquafaba

TRINDADE



10

Rum, amarguinha, vinho do Porto, maracujá e lima • Rum, Amarguinha (bitter almond liqueur), Port wine, passion fruit and lime

MADEIRONI



9

Gin, vinho da Madeira e Bitter de ginjinha • Gin, Madeira Wine and Bitter King (sour cherry bitter)

GHARB

10

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

MOCKTAILS

sem álcool • non alcoholic

SOLARENGO

6

Sumo de maracujá, gengibre, lima e água com gás • Passion fruit juice, ginger, lime and sparkling water

SUESTE

6

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



SANGRIA



Sangria Branca • White Sangria



8.5

19

Sangria Tinta • Red Sangria



8.5

19

Sangria de Espumante • Sparkling Sangria



10

22

CERVEJA • BEER

CERVEJA ARTESANAL • CRAFT BEER

Marafada Silves Witbier



5.5

Marafada Algarve Pale Ale



5.5

Marafada Stout



5.5

Musa Blondie Ale



5.5

Musa Born in the IPA



5.5

PRESSÃO E GARRAFA • DRAFT AND BOTTLED

Imperial Super Bock (20 cl)



2.5

Caneca Super Bock (50 cl)



4.5

Super Bock 0.0% (sem álcool • non alcoholic)



3

GINS • PORTUGUESE GINS (5 cl)

Insanus Dry (Silves, Algarve)

9

Insanus Hibisco & Arando (Silves, Algarve)

9

Alma (Praia da Luz, Algarve)

10

Tangerine (Silves, Algarve)

10

Paipo (Sagres, Algarve)

11

Sharish (Reguengos de Monsaraz, Alentejo)

12

Sharish Blue Magic (Reguengos de Monsaraz, Alentejo)

12

Black Pig (Santiago do Cacém, Alentejo)

13

Adamus (Bairrada)

16



Servido com água tônica Indian 98 • Served with tonic water Indian 98

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



5

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 Roxo de Setúbal José Maria da Fonseca		5
Moscatel 10 anos Cabrita (Algarve)		8
Blandy's Madeira 5 anos		6
Blandy's Madeira 10 anos		8

OUTROS APERITIVOS • OTHER APÉRITIFS (6 cl)

Vermouth Soberbo		6
Vermouth MOOT		6
Aperitivo Per Se		6

LICORES • LIQUEURS (6 cl)

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

AGUARDENTES • SPIRITS (5 cl)

Medronho 42		7
CR&F		6
Vodka Egoísta		7
Aguardente da Lourinhã		9
Adamus Aguardente Vinica 20 anos		10
The Portuguese Whisky		10
Aguardente Vinica Alarve		9

LIMONADAS CASEIRAS • HOMEMADE LEMONADES

Clássica • Classic		4.5
Gengibre • Ginger		5.5
Hibisco • Hibiscus		5.5
Hortelã • Peppermint		5
Maracujá • Passion Fruit		6



SUMOS • SOFT DRINKS

Sumo de Laranja Natural • Fresh Orange Juice	4.5
Compal (maçã, manga/laranja) • Bottled Fruit Juice (apple, mango/orange)	2.5
Sumol de laranja • Orange soda	2.5
Soda Artesanal 'Why not' (Cola ou pêssego & gengibre) • 'Why not' Bio Craft Soda (Cola or peach & ginger)	4
Aquela Kombucha (gengibre ou citrus tropical) • Aquela Kombucha (ginger or citrus tropical)	4.5
Brisa Maracujá • Passion fruit soda	3

ÁGUA • WATER

Monchique (37,5 cl)	2
Monchique (75 cl)	3.5
Castello (25 cl)	2
Pedras Salgadas (25 cl)	2
Tónica Indian 98 (33 cl)	2.5

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 - licor de pastel de nata, café e leite • Licor 35 - custard tart liqueur, coffee and milk)	 6.5
Afogado (café, gelado de caramelo e aguardente velha • coffee, caramel ice cream and old brandy)	 6.5

VINHOS BRANCOS • WHITE WINES

ALGARVE

		
Cabrita › <i>Arinto, Verdelho</i>		6 19
Paxá › <i>Arinto, Verdelho</i>		- 19
Paxá Sauvignon Blanc › <i>Sauvignon Blanc</i>		- 20
Herdade da Pedragosa (Barão de S. João, Lagos) › <i>Arinto, Malvasia</i>		- 30
Morgado do Quintão › <i>Crato Branco</i>		- 32

ALENTEJO

Carlos Reynolds › <i>Arinto de Bucelas, Antão Vaz</i>		- 21
Monte da Bonança › <i>Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro</i>		- 22
Esporão › <i>Arinto, Roupeiro, Antão Vaz</i>		- 36

LISBOA E PENÍNSULA DE SETÚBAL

Quinta da Chocapalha › <i>Arinto</i>		- 19
Alfaiate › <i>Sercial, Arinto, Galego</i>		- 32

DÃO

Vinha Paz › <i>Encruzado, Malvasia Fina, Bical, Sercial</i>		- 23
Quinta dos Carvalhais Encruzado › <i>Encruzado</i>		- 48

DOURO

Quinta do Vallado Três Melros › <i>Gouveio, Rabigato, Viosinho</i>		- 20
Grandes Quintas Vinhas Altas › <i>Gouveio, Rabigato, Códrega do Larinho</i>		- 24
Scylla Reserva › <i>Viosinho, Gouveio, Rabigato</i>		- 28

AÇORES

Entre Pedras › <i>Arinto</i>		- 65
-------------------------------------	---	------



VINHO VERDE • “VERDE” WINE

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

VINHOS ROSÉ • ROSE WINES

ALGARVE

Cabrita › <i>Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Negra Mole</i>		6	19
Paxá › <i>Syrah, Aragonês</i>		-	19
Herdade da Pedragosa (Barão de S. João, Lagos) › <i>Negra Mole, Aragonês</i>		-	30

ALENTEJO

Carlos Reynolds › <i>Touriga Nacional, Aragonês</i>		-	20
Monte Bonança › <i>Touriga Nacional, Aragonês</i>		-	21

DÃO

Vinha Paz › <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Baga</i>		-	22
---	---	---	----

LISBOA

Quinta da Chocapalha Reserva › <i>Touriga Nacional</i>		-	33
---	---	---	----

DOURO

Vallado › <i>Touriga Nacional</i>		-	19
Scylla › <i>Touriga Franca, Tinta Roriz</i>		-	23

VINHOS TINTOS • RED WINES

ALGARVE

Paxá › <i>Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Aragonês</i>		6	19
Cabrita › <i>Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonês, Alicante Bouschet</i>		-	24
Paxá Reserva › <i>Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet</i>		-	26



João Clara › Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet		-	28
Paxá Negra Mole › Negra Mole		-	28
Herdade da Pedragosa (Barão de S. João, Lagos) › Negra Mole, Aragonês		-	30

ALENTEJO

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

LISBOA

Quinta da Chocapalha › Syrah		-	28
-------------------------------------	--	---	----

DÃO

Vinha Paz › Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Baga		-	24
Ideal › Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz, Alfrocheiro		-	40

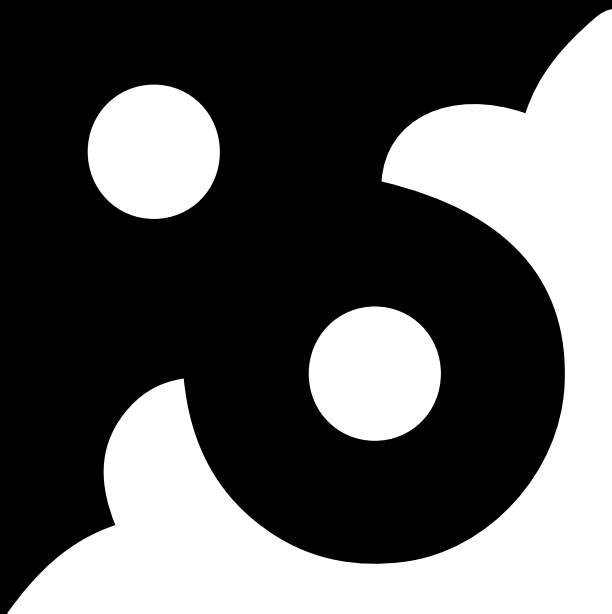
DOURO

Quinta do Vallado Três Melros › Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca		-	20
Seara d'Ordens Reserva › Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz		-	23
Grandes Quintas Douro Superior › Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz		-	24
Atelier › Palhete		-	27
Quinta do Vallado Sousão › Sousão		-	45

ESPUMANTES • SPARKLING WINES

Lagoa Velha (Bairrada) › Arinto, Baga, Bical, Chardonnay		7	21
Filipa Pato 3B Rosé (Bairrada) › Bical, Arinto		-	26
Tubarão › Pet-Nat		-	32
Cabrita (Algarve) › Negra Mole Blanc de Noir Brut Nature		-	70

COMIDAS • FOOD





PARA COMEÇAR • TO START WITH

Couvert

    8.5

Pão rústico, salada de polvo, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas

Rustic bread, octopus salad, flavoured butter and marinated olives

Azeitonas marinadas em ervas e temperos

 4.5

Olives marinated in herbs and spices

Cenoura algarvia

 3

Algarve carrots

Manteiga aromatizada

 3.5

Flavoured butter

Azeite com flor de sal

 4.5

Olive oil with sea salt flower

Cesto de pão rústico

 3

Rustic bread basket

Patê de sardinha e cesto de pão

   5

Sardine pâté and bread

Tremoços

3

Lupin beans

PETISCOS • LIGHT SNACKS

NO CALOR DO MOMENTO

 9.5

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

    18.5

Camarão algarvio com laranja e coentros (cesto de pão)

Algarve prawns with orange and coriander (bread basket)

SALADINHA DE POLVO

   13

Salada de polvo cozido e pimentos

Boiled octopus with peppers salad



O PIMENTÃO!



6

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

Queijo especial da casa, acompanhado por cesto de pão.

Escolha uma das opções disponíveis.

House special cheese, 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



6

Frutos secos caramelizados em casa

Homemade caramelized nuts

TÁBUAS • BOARDS

SABORES DA TERRA E DO MAR



20

Tábua com queijo, enchidos, conservas regionais e cesto de pão

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

PASSEIO À BEIRA-MAR



20

Tábua de conservas artesanais e cesto de pão

Artisanal canned fish board and bread basket

TÁBUA DA SERRA



20

Tábua de enchidos, queijos tradicionais e cesto de pão

Cured meats board, cheeses and bread basket

NO PÃO • ON THE BREAD

À TUGA!



9.5

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 e maionese de chouriço

Pulled pork sandwich served on brioche bread with a cabbage mix and chorizo mayo

À ALENTEJANA!



15

Hambúrguer de carne Mertolenga com bacon, queijo, tomate, alface, maionese de alho e ervas

Mertolenga beef burger with bacon, cheese, tomato, lettuce, garlic and herb mayonnaise

DELÍCIA DE ATUM!



15.5

Pão de caco com molho tártaro, tomate e atum grelhado (130 g), finalizado com cebolada

Caco bun with tartare sauce, tomato, and grilled tuna (130g), topped with onion stew

O VEGAN! 🌱



13.5

Pão de caco, hambúrguer de feijão e cogumelos, alface, pepino, tomate e maionese vegan

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



Todas as sandes são servidas com batata frita caseira

All sandwiches are served with homemade fries

SALADAS • SALADS

O INCANDESCENTE!



16

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



17.5

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

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

SALADINHA DE FRANGO



16

Frango cozinhado a baixa temperatura, servido com molho de estragão, queijo da ilha, rabanetes e croutons

Slow-cooked chicken, served with tarragon sauce, island cheese, radishes, and croutons

POLVO LUSITANO



18.5

Salada de polvo com grão, cebola roxa e pimentos

Octopus salad with chickpeas, red onion and peppers



ARJAMOLHO



9

Sopa fria de tomate e pepino, com orégãos e croutons
Cold tomato and cucumber soup, with oregano and croutons

MISTA!



4.5

Salada mista
Mixed salad

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

CALDO DO DIA



3.5

Sopa, creme ou caldo do dia
Soup, cream, or broth of the day

MAR-FISH



24.5

Lombo de bacalhau confitado (com espinhas), acompanhado de emulsão de coentros, grão e pó de azeitona
Slow-cooked cod loin (with bones), served with coriander emulsion, chickpeas, and olive powder.

ATUM MEDITERRÂNEO



16.5

Bife de atum selado (200g), servido com cebolada e molho tártaro, acompanhado de batatas fritas
Seared tuna steak (200g), served with caramelised onions and tartar sauce, accompanied by fries

CARNE NA MADEIRA



23

Alcatra (200g) com molho madeira e cogumelos, acompanhada de batatas fritas
Rump steak (200g) with Madeira sauce and mushrooms, served with chips

ESPECIAIS DA NOITE • EVENING SPECIALS

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

DOCE MARESIA!



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

ATUM ESPECIAL



20

Bife de atum selado (200g) com puré de couve-flor caramelizado, salada algarvia, manjerição frito e trigo sarraceno

Seared tuna steak (200g) with caramelised cauliflower puree, Algarve salad, fried basil, and buckwheat

MOLHOS • SAUCES

Maionese de chouriço



2

Chorizo mayo

Molho tártaro



2

Tartar sauce

Maionese vegan



2

Vegan mayo

Maionese de alho e ervas



2

Garlic herbs mayo

SOBREMESAS • DESSERTS

O CLÁSSICO!



2

Pastel de nata

Custard tart

D. RODRIGO



4.7

Doce conventual com ovos, açúcar e amêndoa

Conventual sweet with eggs, sugar and almonds

REPÚBLICA DAS BANANAS



5.5

Bolo de banana da Madeira, servido com molho de iogurte e crocante de sementes

Madeira banana cake, served with yoghurt sauce and seed crunch

A ALCAGOITA!



8.5

Bombons de amendoim com crocante de trigo, acompanhados de chocolate de laranja, crocante de amendoim, creme de limão e mel e gelado de laranja

Peanut truffles with wheat crunch served with orange chocolate, peanut crunch, lemon and honey cream, and orange ice cream



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

PETIT FOUR

Brownie de alfarroba



1.25

Carob brownie

Biscoito tradicional português (2 unidades)



2

Portuguese traditional biscuit (2 pieces)

Salame de chocolate e alfarroba



2

Chocolate and carob cookie fudge

ALERGÉNIOS • ALLERGENS



Glúten • Gluten



Ovo • Egg



Fruta de casca rijja • 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.