



r e s t a u r a n t e | r e s t a u r a n t

UMA EXPERIÊNCIA DE DEGUSTAÇÃO | THE ULTIMATE TASTING EXPERIENCE

2026



CHEF MARCO AREIAS

CHEF DE COZINHA E TALENTOSO REALIZADOR DE PROGRAMAS DE TV DEDICADOS À CULINÁRIA FORMADO PELA LONDON FILM SCHOOL, REALIZOU DURANTE ANOS PROGRAMAS DE TV E GRANDES CAMPANHAS PUBLICITÁRIAS. EM 2018 ABRIU O SEU PRIMEIRO HOTEL, O STORYTELLERS VILLAS EM SINTRA, COM O OBJETIVO DE COMBINAR HISTÓRIAS COM HOSPITALIDADE E EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS TRAZIDAS DOS SEUS PROGRAMAS DE TV. É UMA PERSONALIDADE CATIVANTE QUE TRANSFORMA A ARTE DE COZINHAR NUM ESPETÁCULO IRRESISTÍVEL. COM A SUA PAIXÃO PELA GASTRONOMIA E HABILIDADES CULINÁRIAS EXCECIONAIS, MARCO CONQUISTOU O PALADAR DE ESPECTADORES EM TODO O MUNDO.

A CHEF AND TALENTED PRODUCER OF CULINARY-THEMED TV PROGRAMS, TRAINED AT THE LONDON FILM SCHOOL, HE HAS WORKED FOR YEARS ON TELEVISION PROGRAMS AND MAJOR ADVERTISING CAMPAIGNS. IN 2018, HE OPENED HIS FIRST HOTEL, STORYTELLERS VILLAS IN SINTRA, WITH THE AIM OF COMBINING STORIES WITH HOSPITALITY AND GASTRONOMIC EXPERIENCES BROUGHT FROM HIS TV PROGRAMS. HE IS A CAPTIVATING PERSONALITY WHO TRANSFORMS THE ART OF COOKING INTO AN IRRESISTIBLE SPECTACLE. WITH HIS PASSION FOR GASTRONOMY AND EXCEPTIONAL CULINARY SKILLS, MARCO HAS WON OVER THE PALATES OF VIEWERS WORLDWIDE.

CHEF BIA

A CHEF BIA BAPTISTA É UMA PROFISSIONAL BRASILEIRA COM VASTA EXPERIÊNCIA NAS ÁREAS DE NUTRIÇÃO, GASTRONOMIA E PASTELARIA. APÓS UMA DÉCADA COMO FORMADORA NO SENAC DO RIO DE JANEIRO, MUDOU-SE PARA PORTUGAL, ONDE SE ESTABELECEU NA REGIÃO DAS CALDAS DA RAINHA

A CHEF BIA É CONHECIDA POR ALIAR O RIGOR TÉCNICO DA SUA FORMAÇÃO ACADÉMICA À CRIATIVIDADE DE SABORES GLOBAIS, TRAZENDO INFLUÊNCIAS QUE VÃO DESDE A DOÇARIA BRASILEIRA ATÉ TÉCNICAS CLÁSSICAS EUROPEIAS.

CHEF BIA BAPTISTA IS A BRAZILIAN PROFESSIONAL WITH EXTENSIVE EXPERIENCE IN THE FIELDS OF NUTRITION, GASTRONOMY, AND PASTRY. AFTER A DECADE AS A TRAINER AT SENAC IN RIO DE JANEIRO, SHE MOVED TO PORTUGAL, WHERE SHE SETTLED IN THE CALDAS DA RAINHA REGION.

CHEF BIA IS KNOWN FOR COMBINING THE TECHNICAL RIGOR OF HER ACADEMIC TRAINING WITH THE CREATIVITY OF GLOBAL FLAVORS, BRINGING INFLUENCES RANGING FROM BRAZILIAN CONFECTIONERY TO CLASSIC EUROPEAN TECHNIQUES.



ENTRADAS STARTERS

COUVERT PÃO DO MAR; PÃO BRIOCHE E INFUSÕES DE MANTEIGAS DO CHEF & AZEITE) SEA BREAD; BRIOCHE BREAD AND CHEF'S BUTTER INFUSIONS & OLIVE OIL)	€7
ANTICO VINAIO / PRESUNTO E QUEIJO ANTICO VINAIO / HAM AND CHEESE	€17
O VERDADEIRO CARPACCIO DE VITELA COM TRUFA NEGRA THE REAL VEAL CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE	€23
CARPACCIO DE POLVO MAJESTIC MAJESTIC OCTOPUS CARPACCIO	€22
CARPACCIO DE CAMARÃO SHRIMP CARPACCIO	€25
CEVICHE DE SALMÃO SALMON CEVICHE	€18
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	€19
CEVICHE DE MANGA - VEGETARIANO / VEGAN MANGO CEVICHE - VEGETARIAN / VEGAN	€13
SOPA DE TOMATE ALENTEJANA ALENTEJO TOMATO SOUP	€15
VELOUTÉ DE TOMATE E MORANGO TOMATO AND STRAWBERRY VELOUTÉ	€15
CEVICHE DE LICHIAS LYCHEE CEVICHE	€13
TARTE DE ÁBOBORA MANTEIGA COM CÂMARÃO TIGRE E CREME DE MARISCO PUMPKIN BUTTER PIE WITH TIGER SHRIMP AND SEAFOOD CREAM	€30
GASPACCIO DE CEREJA COM BIFE TÁRTARO DE ATUM E CAVIAR CHERRY GASPACCIO WITH TUNA TARTARE AND CAVIAR	€23
BIFE TÁRTARO COM GELADO DE AGRIÃO STEAK TARTARE WITH WATERCRESS ICE CREAM	€25
TÁRTARO DE CAMARÃO ROSA PINK SHRIMP TARTAR	€22



PEIXE

FISH

BACALHAU À LAGAREIRO COM CHUTNEY DE ALPERCE €28
LAGAREIRO COD WITH APRICOT CHUTNEY

POLVO À LAGAREIRO €28
OCTOPUS À "LAGAREIRO"

RAVIOLI NASCER DO SOL COM CAMARÃO E RICOTTA €30
SUNRISE RAVIOLI WITH SHRIMP AND RICOTTA

RISOTTO DE AÇAFRÃO COM POLVO €30
SAFFRON RISOTTO WITH OCTOPUS

RISOTTO DE CAMARÃO €30
SHRIMP RISOTTO

ARROZ DE MARISCO 2PAX
CAMARÃO, CAMARÃO TIGRE E AMÊIJOAS €65
SEAFOOD RICE 2PAX
SHRIMP, TIGER PRAWNS AND CLAMS

TRAVESSA DOURADA DO MAR
PEIXE DO DIA, MEXILHÃO E GAMBAS €70
GOLDEN SEA PLATTER
FISH OF THE DAY, MULLS AND SHRIMPS

ROLO DE CORVINA AO VELOUTÉ DE COGUMELOS €35
CORVINA ROLL WITH MUSHROOM VELOUTÉ

CARNE

MEAT

MAGRET DE PATO €25
DUCK MAGRET

BIFE EM HARMONIA DE TRUFA NEGRA €30
TRUFFLE HARMONY PRIME CUT

LOMBINHOS DE PORCO PRETO C/ AMORAS €25
BLACK PORK LOIN WITH BLACKBERRIES

BIFE TENDERLOIN COM MOLHO DE MIRTILOS €42
TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE

BOCHECHAS DE PORCO PRETO €25
BLACK PORK CHEEKS

TENDERLOIN DE CORDEIRO €23
LAMB TENDERLOIN



VEGETARIANO / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

RATATUI COM TOFU TOFU WITH RATATOUILLE	€18
LASANHA DO PRADO PRAIRIE LASAGNA	€22
RISOTTO DE ESPARGOS ASPARAGUS RISOTTO	€22

SUSHI

ROLO LOUCO DE SALMÃO CRAZY SALMON ROLL	€20
SASHIMI DE ATUM E SALMÃO EM CAPA DE CHUVA TUNA AND SALMON SASHIMI IN A RAIN COAT	€18
SASHIMI VEGETARIANO (LEGUMES, FRUTAS) VEGAN SASHIMI (VEGETABLES, FRUITS AND TOFU)	€17
CRAZY DRAGON ROLL	€22
TEMPURA DE VEGETAIS E CAMARÃO VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA	€25



MENU DA IMORTALIDADE

IMMORTALITY MENU

COUVERT

PÃO DO MAR COM SELEÇÃO DE MANTEIGAS
SEA BREAD WITH SELECTION OF BUTTERS

CEVICHE DE LICHIAS
LYCHEE CEVICHE

VELOUTÉ DE TOMATE E MORANGO
TOMATO AND STRAWBERRY VELOUTÉ

CARPACCIO DE CAMARÃO COM MAÇÃ VERDE
SHRIMP CARPACCIO WITH GREEN APPLE

CARPACCIO DE CAMARÃO COM MOLHO MARACUJÁ
SHRIMP CARPACCIO WITH PASSION FRUIT SAUCE

RAVIOLI NASCER DO SOL COM CAMARÃO E RICOTTA
SUNRISE RAVIOLI WITH SHRIMP AND RICOTTA

TARTE DE ABÓBORA MANTEIGA COM CAMARÃO TIGRE E CREME DE MARISCO
BUTTERNUT SQUASH TART WITH TIGER PRAWNS AND SEAFOOD CREAM

ROLO DE CORVINA AO VELOUTÉ
SEA BASS ROLL WITH VELOUTÉ SAUCE

GELADO DE LAVANDA & BOLO DE LAVANDA E LIMÃO
LAVENDER ICE CREAM AND LAVENDER LEMON CAKE

BEBIDAS

INFUSÕES DE KOMBUCHA
KOMBUCHA INFUSIONS

INFUSÃO DE CHÁ
TEA INFUSION

PREÇO POR PESSOA
PRICE PER PERSON

€125

PREÇO POR PESSOA COM PAIEING DE VINHO
PRICE PER PERSON WITH WINE PAIRING

€165



MENU PALACE

PALACE MENU

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGAS DE INFUSÃO DO CHEF COUVERTS

SELECTION OF BREADS WITH CHEF'S INFUSED BUTTERS

CEVICHE DE LICHIAS

LYCHEE CEVICHE

TÁRTARO DE CAMARÃO ROSA

PINK SHRIMP TARTAR

GASPACCIO DE CEREJA COM BIFE TÁRTARO DE ATUM E CAVIAR

CHERRY GAZPACCIO WITH TUNA TARTARE AND CAVIAR

TARTE DE ÁBOBORA MANTEIGA COM CÂMARÃO TIGRE E CREME DE MARISCO

PUMPKIN BUTTER PIE WITH TIGER SHRIMP
AND SEAFOOD CREAM

VITELLO TONNATO

VITELLO TONNATO

BIFE TÁRTARO COM GELADO DE AGRIÃO

STEAK TARTARE WITH WATERCRESS ICE CREAM

BIFE TENDERLOIN COM MOLHO DE MIRTILOS

TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE

TIRAMISU

E

CAFÉ & PETIT-FOURS

PREÇO POR PESSOA

PRICE PER PERSON

€175

PREÇO POR PESSOA COM PAIRING DE VINHO

PRICE PER PERSON WITH WINE PAIRING

€250



STORYTELLERS COLEÇÃO ESPECIAL SOBREMESAS BY BRIGITTE BLESS

STORYTELLERS DESSERT COLLECTION BY BRIGITTE BLESS

FATIA DE VELUDO NEGRO BLACK VELVET TRUFFEE	€9,50
O NOSSO CHEESECAKE SYLK CHEESECAKE	€8,50
LUXO TROPICAL TROPICAL GLOW	€9
CHOCOLATE DAS ÍNDIAS SPICED CHOCOLAT RYTUAL	€11
PEDRA ATLÂNTICA ATLANTIC STONE	€13
TIRAMISU LUSITANO CITRUS SPIRITS TIRAMISU	€8,50
JARDIM DE LAVANDA & RUIBARBO LAVANDER & RHUBARB GARDEN	€9
FRUTA DO AMANHECER GARDEN SLICES	€9



GELADOS ARTESANAIS

ARTISANAL ICE CREAMS

GELADO DE LAVANDA
LAVENDER ICE CREAM

GELADO DE TANGERINA
TANGERINE ICE CREAM

GELADO DE NUTELLA
NUTELLA SORBET

GELADO DE MAÇÃ
APPLE ICE CREAM

GELADO DE BANANA
BANANA ICE CREAM

€4

MENU CRIANÇA

KIDS MENU

FILETE DE PESCADA FLAMBEADO EM MANTEIGA E MARACUJÁ
HAKE FILLET FLAMBÉED IN BUTTER AND PASSION FRUIT

OU / OR

BIFINHO DE FRANGO
CHICKEN STEAK

E / AND

€23

SUMO NATURAL
NATURAL JUICE

GELADO OU SOBREMESA
ICE CREAM OR DESSERT



MENU VIAGEM À LA CARTE

A LA CARTE TRAVEL MENU

COUVERT DO CHEF

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGAS DE INFUSÃO DO CHEF

SELECTION OF BREADS WITH CHEF'S INFUSED BUTTERS

2 ENTRADAS

2 STARTERS

2 PRATOS PRINCIPAIS

2 MAIN DISHES

1 SOBREMESA

1 DESSERT

CAFÉ / CHÁ

COFFEE/TEA

PREÇO POR PESSOA

PRICE PER PERSON

€90

PREÇO POR PESSOA COM PAIRING DE VINHO

PRICE PER PERSON WITH WINE PAIRING

€125