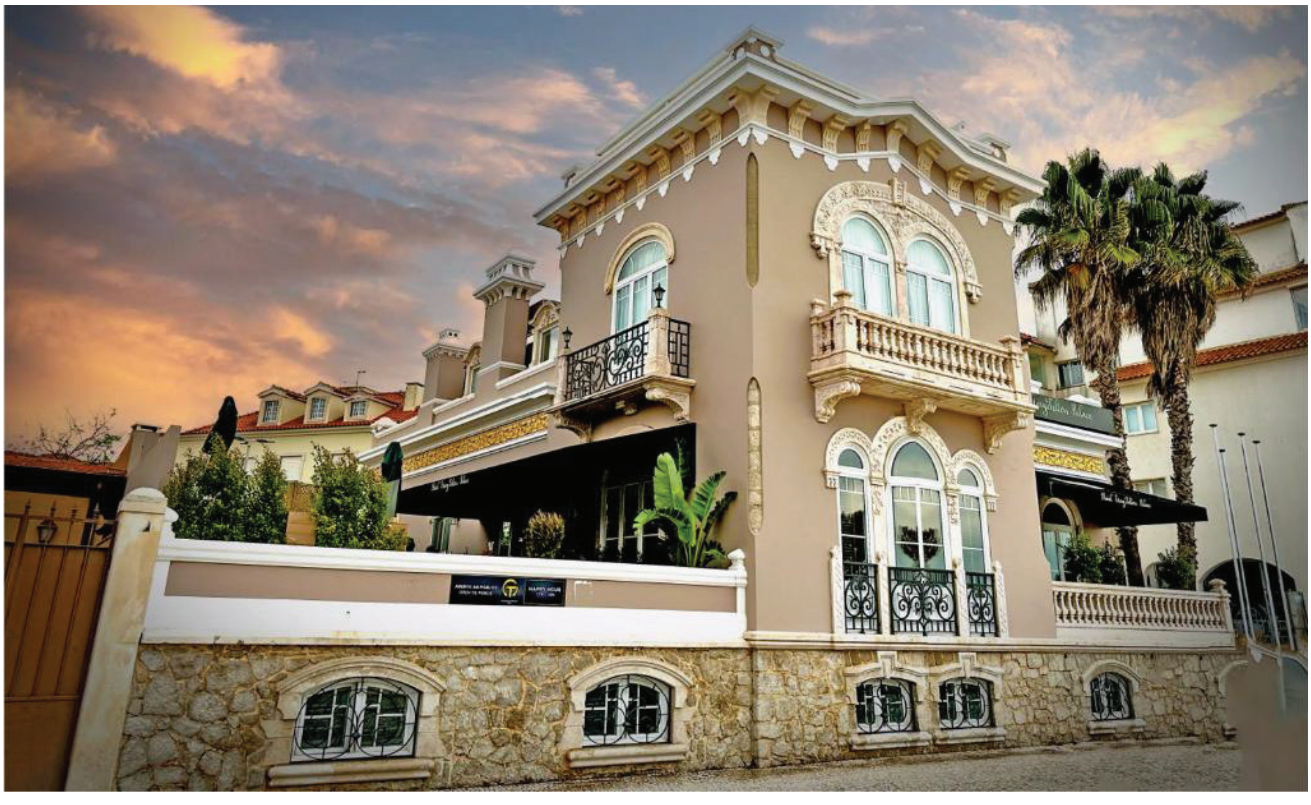
THE GREEN ROOM

r e s t a u r a n t e I r e s t a u r a n t

UMA EXPERIÊNCIA DE DEGUSTAÇÃO I THE ULTIMATE TASTING EXPERIENCE

2026



O chamado Palácio do Capitão — hoje conhecido como Storytellers Palace — é um dos edifícios históricos mais emblemáticos da marginal de São Martinho do Porto. Aqui vai um resumo claro e contextualizado.
Fica mesmo em frente à baía (a famosa "concha"), numa posição privilegiada sobre o mar — algo típico das casas de veraneio da elite da época.
Foi construído entre 1917 e 1920, no auge da popularidade de São Martinho do Porto como estância balnear da aristocracia e burguesia portuguesa.
O projeto é do arquiteto suíço Ernesto Korrodi, bastante influente em Portugal no início do século XX.
A casa foi mandada erguer por Jaime Granger Pinto, um engenheiro militar e figura importante no desenvolvimento local (infraestruturas, iluminação pública, etc.).
Na altura, São Martinho era frequentado por elites — até o rei Dom Carlos I passava temporadas ali — o que explica o caráter elegante e cosmopolita do edifício.
Hoje, o edifício foi recuperado e transformado num hotel boutique de charme.
Mantém a traça original e muitos elementos históricos
Tem quartos, restaurante, bar e terraço com vista para a baía
A renovação procurou preservar o ambiente da chamada belle époque
Além disso, o imóvel está classificado como património de interesse municipal, o que reforça o seu valor histórico.

The so-called Captain's Palace — now known as Storytellers Palace — is one of the most emblematic historical buildings on the São Martinho do Porto waterfront. Here is a clear and contextualized summary.
It is located right in front of the bay (the famous "shell"), in a privileged position overlooking the sea — something typical of the summer homes of the elite of the time.
It was built between 1917 and 1920, at the height of São Martinho do Porto's popularity as a seaside resort for the Portuguese aristocracy and bourgeoisie.
The project is by the Swiss architect Ernesto Korrodi, who was quite influential in Portugal at the beginning of the 20th century.
The house was commissioned by Jaime Granger Pinto, a military engineer and an important figure in local development (infrastructure, public lighting, etc.).
At the time, São Martinho was frequented by elites — even King Dom Carlos I spent time there — which explains the elegant and cosmopolitan character of the building. Today, the building has been restored and transformed into a charming boutique hotel.
It maintains its original design and many historical elements.
It has rooms, a restaurant, a bar, and a terrace overlooking the bay.
The renovation sought to preserve the atmosphere of the so-called Belle Époque.
In addition, the property is classified as a heritage site of municipal interest, which reinforces its historical value.

THE GREEN ROOM
restaurante

Entradas
Starters

Couvert €7
Pão do Mar;Pão Brioche e Infusões de Manteigas do Chef & Azeite)
Sea Bread; Brioche Bread and Chef's Butter Infusions & Olive Oil)

Antico Vinaio /Presunto e Queijo €17
Antico Vinaio /Ham and Cheese

O Verdadeiro Carpaccio de vitela com trufa negra €23
The Real Veal Carpaccio with black truffle

Carpaccio de polvo Majestic €22
Majestic octopus carpaccio

Carpaccio de Camarão €25
Shrimp Carpaccio

Ceviche de salmão €18
Salmon ceviche

Vitello Tonnato €19
Vitello Tonnato

Ceviche de Manga - Vegetariano / Vegan €13
mango ceviche - vegetarian / vegan

Sopa de Tomate Alentejana €15
Alentejo Tomato Soup

velouté de tomate e morango €15
Tomato and strawberry velouté

Ceviche de lichias €13
Lychee ceviche

Tarte de Ábobora Manteiga com Câmarão Tigre e creme de marisco €30
Pumpkin Butter Pie with Tiger Shrimp and seafood cream

gaspaccio de cereja com bife tártaro de atum e caviar €23
Cherry gazpaccio with tuna tartare and caviar

Bife Tártaro com Gelado de Agrião €25
Steak Tartare with Watercress Ice Cream

Tártaro de Camarão Rosa €22
Pink Shrimp Tartar

THE GREEN ROOM
restaurante

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

THE GREEN ROOM
restaurante

Vegetariano / vegan
Vegetarian / Vegan

Ratatui com tofu €18
Tofu with Ratatouille

Lasanha do prado €22
Prairie Lasagna

Risotto de espargos €22
Asparagus risotto

Sushi

Rolo Louco de Salmão €20
Crazy Salmon Roll

Sashimi de Atum e Salmão em capa de chuva €18
Tuna and Salmon Sashimi in a rain coat

Sashimi Vegetariano (Legumes, frutas) €17
Vegan Sashimi (Vegetables, Fruits and Tofu)

Crazy Dragon Roll €22

Tempura de vegetais e camarão €25
Vegetable and shrimp tempura

THE GREEN ROOM
restaurante

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 camrão 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 **€125**
Price per Person

Preço por Pessoa com paieing de vinho **€165**
Price per Person with wine pairing

THE GREEN ROOM
restaurante

Menu Palace
Palace Menu

Seleção de Pães com Manteigas de Infusão do Che 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
Vitelo 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**

THE GREEN ROOM
restaurante

STORYTELLERS Coleção Especial Sobremesas by Brigitte Bless

Storytellers Dessert Collection by Brigitte Bless

Fatia de Veludo Negro Black Velvet Truffeé	€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

THE GREEN ROOM
restaurante

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

Sumo Natural
Natural juice

Gelado ou Sobremesa
Ice cream or dessert

€23

THE GREEN ROOM
restaurante

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**

Welcome

THE GREEN ROOM
restaurante

Salão de Chá

THE GREEN ROOM
restaurante

Carruagem
Aghata Christie

Dois scones quentes, servidos com creme de leite da Cornualha e geleia ou lemon curd e manteiga. Acompanhado com uma escolha de chás de propriedade única ou cafés de origem única.

€12/pessoa

Quarto com Vista
E.M. Forster

Um conjunto de scones preparados com as melhores geleias caseiras e com lemon curd. Seleção de sanduíches feitos na hora com um toque italiano .Uma seleção da melhor pastelaria feita pela nossa chefe de pastelaria
Fazemos uma viagem até Inglaterra visitando também a melhor pastelaria Portuguesa. Acompanhado por uma escolha de chás de propriedade única ou cafés de origem única.
Pode acompanhar este delicioso menu com champanhe por 9 euros a flute.

€35/pessoa

Monte dos Vendavais
Emily Bronté

Um conjunto de scones preparados com as melhores geleias caseiras e com lemon curd. Seleção de sanduíches feitos na hora com um toque italiano. Uma seleção da melhor pastelaria feita pela nossa chefe. Fazemos uma viagem até França degustando a melhor tradição da pastelaria francesa. Acompanhado por uma escolha de chás de propriedade única ou cafés de origem única. Pode acompanhar este delicioso menu com champanhe por 9 euros a flute.

€40/pessoa

Sensibilidade e Bom Senso
Jane Austen

Um conjunto de scones preparados com as melhores geleias caseiras e com lemon curd. Seleção de sanduíches feitos na hora com um toque ibérico e fresco. Uma seleção da melhor pastelaria feita pela nossa chefe. Fazemos uma viagem pela europa, desde Inglaterra, França, Portugal, terminando em Itália degustando a melhor pastelaria europeia. Acompanhado por uma escolha de chás de propriedade única ou cafés de origem única. Pode acompanhar este delicioso menu com champanhe por 9 euros a flute

€50/pessoa

Welcome

THE GREEN ROOM
restaurante

High Tea

THE GREEN ROOM
restaurante

Aghata Christie
Carriage

Two warm scones, served with Cornish clotted cream and jam or lemon curd and butter. Accompanied with a choice of single estate teas or single origin coffees.

€12/pax

Room With a View
E.M. Forster

A set of scones prepared with the best homemade jams and lemon cream. Selection of freshly made sandwiches with an Italian touch. A selection of the best pastries made by our pastry chef
We take a trip to England and visit the best portuguese pastries. Accompanied by a choice of single estate teas or single origin coffees.
You can accompany this delicious menu with champagne for 9 euros a flute.

€35/pax

Wuthering Heights
Emily Bronté

A set of scones prepared with the best homemade jams and lemon cream. Selection of freshly made sandwiches with an Italian touch. A selection of the best pastries made by our chef. We take a trip to France tasting the best tradition of French pastry. Accompanied by a choice of single estate teas or single origin coffees. You can accompany this delicious menu with champagne for 9 euros a flute.

€40/pax

Sense and Sensibility
Jane Austen

A set of scones prepared with the best homemade jams and lemon cream. Selection of freshly made sandwiches with an Iberian and fresh touch. A selection of the best pastries made by our chef. We travel through europe, from England, France, Portugal, ending up in Italy tasting the best european pastries. Accompanied by a choice of single estate teas or single origin coffees. You can accompany this delicious menu with champagne for 9 euros a flute.

€50/pax