



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 ACADÊMICA 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

---

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



## PEIXE

### FISH

---

<b>BACALHAU À LAGAREIRO COM CHUTNEY DE ALPERCE</b> LAGAREIRO COD WITH APRICOT CHUTNEY	<b>€28</b>
<b>POLVO À LAGAREIRO</b> OCTOPUS À “LAGAREIRO”	<b>€28</b>
<b>RAVIOLI NASCER DO SOL COM CAMARÃO E RICOTTA</b> SUNRISE RAVIOLI WITH SHRIMP AND RICOTTA	<b>€30</b>
<b>RISOTTO DE AÇAFRÃO COM POLVO</b> SAFFRON RISOTTO WITH OCTOPUS	<b>€30</b>
<b>RISOTTO DE CAMARÃO</b> SHRIMP RISOTTO	<b>€30</b>
<b>ARROZ DE MARISCO 2PAX</b> <b>CAMARÃO, CAMARÃO TIGRE E AMÊIJOAS</b> SEAFOOD RICE 2PAX SHRIMP, TIGER PRAWNS AND CLAMS	<b>€65</b>
<b>TRAVESSA DOURADA DO MAR</b> <b>PEIXE DO DIA, MEXILHÃO E GAMBAS</b> GOLDEN SEA PLATTER FISH OF THE DAY, MULLS AND SHRIMPS	<b>€70</b>
<b>ROLO DE CORVINA AO VELOUTÉ DE COGUMELOS</b> CORVINA ROLL WITH MUSHROOM VELOUTÉ	<b>€35</b>

## CARNE

### MEAT

---

<b>MAGRET DE PATO</b> DUCK MAGRET	<b>€25</b>
<b>BIFE EM HARMONIA DE TRUFA NEGRA</b> TRUFFLE HARMONY PRIME CUT	<b>€30</b>
<b>LOMBINHOS DE PORCO PRETO C/ AMORAS</b> BLACK PORK LOIN WITH BLACKBERRIES	<b>€25</b>
<b>BIFE TENDERLOIN COM MOLHO DE MIRTILOS</b> TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE	<b>€42</b>
<b>BOCHECHAS DE PORCO PRETO</b> BLACK PORK CHEEKS	<b>€25</b>
<b>TENDERLOIN DE CORDEIRO</b> LAMB TENDERLOIN	<b>€23</b>



## VEGETARIANO / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

---

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

## SUSHI

---

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



## 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



## **SOBREMESAS**

PLEASE DON'T CRY DESSERTS

---

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE EXPLOSIVA</b> EXPLOSIVE CHOCOLATE MOUSSE	<b>€9,50</b>
<b>CHEESECAKE FRUTOS DO BOSQUE</b> FOREST FRUIT CHEESECAKE	<b>€8,50</b>
<b>DELÍCIA DE CARAMELO E CHOCOLATE</b> CARAMEL & CHOCOLATE DELICIOUS	<b>€8,50</b>
<b>TARTE DE RUIBARBO C/ GELADO DE BAUNILHA</b> RHUBARB TART WITH VANILLA ICE CREAM	<b>€8,50</b>
<b>PETIT GATEAU</b>	<b>€7,50</b>
<b>PANACOTA COM INFUSÃO DE BETERRABA</b> BEETROOT-INFUSED PANACOTTA	<b>€9,50</b>
<b>SALADA DE FRUTA DA ÉPOCA</b> SEASONAL FRUIT SALAD	<b>€9</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>€13</b>



## 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



## **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** €90  
PRICE PER PERSON

**PREÇO POR PESSOA COM PAIRING DE VINHO** €125  
PRICE PER PERSON WITH WINE PAIRING