



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

AUTUMN & WINTER

by 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.

COMO MESTRE NA ARTE DE COMBINAR SABORES E TEXTURAS, MARCO NÃO APENAS PREPARA PRATOS DELICIOSOS, MAS TAMBÉM CATIVA A AUDIÊNCIA COM O SEU CARISMA E ENTUSIASMO CONTAGIANTE.

ALÉM DAS SUAS PROEZAS NA TELEVISÃO, MARCO AREIAS É UM MESTRE NA CRIAÇÃO DE CAMPANHAS PUBLICITÁRIAS QUE ELEVAM MARCAS A NOVOS PATAMARES. A SUA VISÃO CRIATIVA E ABORDAGEM INOVADORA TRANSFORMAM SIMPLES PRODUTOS EM NARRATIVAS IRRESISTÍVEIS, CONECTANDO OS SEUS PRODUTOS AO CORAÇÃO DO PÚBLICO.

COM MARCO AREIAS, A CULINÁRIA TRANSCENDE AS FRONTEIRAS DO SIMPLES ATO DE COZINHAR E TRANSFORMAR-SE UMA EXPERIÊNCIA ENVOLVENTE E MEMORÁVEL. A SUA PAIXÃO PELA COMIDA E TALENTO PARA CONTAR HISTÓRIAS ATRAVÉS DOS SABORES TORNAM O STORYTELLERS PALACE NUMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL.

COMECE A SUA VIAGEM. BOM APETITE!

CHEF AND TALENTED DIRECTOR OF TV SHOWS DEDICATED TO COOKING, GRADUATED FROM THE LONDON FILM SCHOOL, HAS DIRECTED TV SHOWS AND MAJOR ADVERTISING CAMPAIGNS FOR YEARS. 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 SHOWS. IS A CAPTIVATING PERSONALITY WHO TRANSFORMED THE ART OF COOKING INTO AN IRRESISTIBLE SPECTACLE. WITH HIS PASSION FOR FOOD AND EXCEPTIONAL CULINARY SKILLS, MARCO HAS CAPTURED THE VIEWERS TASTEBUDS AROUND THE WORLD.

AS A MASTER IN THE ART OF COMBINING FLAVORS AND TEXTURES, MARCO NOT ONLY PREPARES DELICIOUS DISHES, BUT ALSO CAPTIVATES THE AUDIENCE WITH HIS CHARISMA AND CONTAGIOUS ENTHUSIASM.

IN ADDITION TO HIS TELEVISION ACHIEVEMENTS PROWESS, MARCO AREIAS CREATED OUTSTANDING ADVERTISING CAMPAIGNS THAT ELEVATED BRANDS TO NEW HEIGHTS. HIS CREATIVE VISION AND INNOVATIVE APPROACH TRANSFORMS SIMPLE PRODUCTS INTO IRRESISTIBLE NARRATIVES, CONNECTING THEIR PRODUCTS TO THE HEARTS OF THE PUBLIC.

WITH MARCO AREIAS, COOKING TRANSCENDS THE BOUNDARIES OF THE SIMPLE ACT OF COOKING AND BECOMES AN ENGAGING AND MEMORABLE EXPERIENCE. HIS PASSION FOR FOOD AND TALENT FOR TELLING STORIES THROUGH FLAVORS MAKE STORYTELLERS PALACE AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE.

START YOUR JOURNEY. ENJOY YOUR MEAL!



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 MAÇÃ COM SALMÃO APPLE VELOUTÉ WITH SALMON	€18
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
EXPLOSÃO PRIMAVERIL (SELEÇÃO VEGETAIS E LEGUMES DA ÉPOCA COM QUEIJO PARMESÃO E TRUFA NEGRA) SPRING FIREWORKS (VEGETABLE SELECTION OF THE SEASON WITH PARMESAN CHEESE AND BLACK TRUFFLE)	€22
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 LAGAREIRO COD WITH APRICOT CHUTNEY	€25
POLVO À LAGAREIRO OCTOPUS À “LAGAREIRO”	€25
RISOTTO DE AÇAFRÃO COM POLVO SAFFRON RISOTTO WITH OCTOPUS	€30
RISOTTO DE CAMARÃO SHRIMP RISOTTO	€30
ARROZ DE MARISCO 2PAX CAMARÃO, CAMARÃO TIGRE E AMÊIJOAS SEAFOOD RICE 2PAX SHRIMP, TIGER PRAWNS AND CLAMS	€60
TRAVESSA DOURADA DO MAR PEIXE DO DIA, MEXILHÃO E GAMBAS GOLDEN SEA PLATTER FISH OF THE DAY, MULLS AND SHRIMPS	€70
MÁRMORE DE SALMÃO COM CAVIAR PRETO SALMON MARBLE WITH BLACK CAVIAR	€35

CARNE

MEAT

MAGRET DE PATO DUCK MAGRET	€25
BIFE EM HARMONIA DE TRUFA NEGRA TRUFFLE HARMONY PRIME CUT	€30
LOMBINHOS DE PORCO PRETO C/ AMORAS BLACK PORK LOIN WITH BLACKBERRIES	€22,50
BIFE TENDERLOIN COM MOLHO DE MIRTILOS TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE	€42
BOCHECHAS DE PORCO PRETO BLACK PORK CHEEKS	€25
TENDERLOIN DE CORDEIRO LAMB TENDERLOIN	€23
CARIL PORTUGUÊS DE FRANGO DO CAMPO PORTUGUESE COUNTRY CHICKEN CURRY	€25



VEGETARIANO / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

RATATUI COM TOFU TOFU WITH RATATOUILLE	€18
ROSAS ORIENTAIS ORIENTAL ROSES	€22
LASANHA DO PRADO PRAIRIE LASAGNA	€22
EXPLOSÃO PRIMAVERIL SPRING FIREWORKS	€22

SUSHI

ROLO LOUCO DE SALMÃO CRAZY SALMON HOT ROLL	€20
SASHIMI DE ATUM E SALMÃO EM CAPA DE CHUVA TUNA AND SALMON SASHIMI IN A RAIN COAT	€18
SASHIMI DE CHOCO EM MAR NEGRO COM COGUMELOS PORCINI E ÓLEO DE OSTRA BLACK SEA CUTTLEFISH SASHIMI WITH PORCINI MUSHROOMS AND OYSTER OIL	€18
SASHIMI VEGETARIANO (LEGUMES, FRUTAS E TOFU) 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 AZEITES

SEA BREAD WITH SELECTION OF OLIVE OILS

OU / OR

ANTICO VINAIO /PRESUNTO E QUEIJO

ANTICO VINAIO /HAM AND CHEESE

EXPLOÇÃO PRIMAVERIL (SELEÇÃO VEGETAIS E LEGUMES DA ÉPOCA COM QUEIJO PARMESÃO E TRUFA NEGRA)

SPRING EXPLOSION (SEASONAL VEGETABLE AND VEGETABLE SELECTION WITH PARMESAN CHEESE AND BLACK TRUFFLE)

CARPACCIO DE CAMARÃO COM MOLHO MARACUJÁ

SHRIMP CARPACCIO WITH PASSION FRUIT SAUCE

SELEÇÃO DE SUSHI

SUSHI SELECTION

KOMBUCHA DE LIMA E HORTELÃ COM OVOS FUMADOS E ABACATE

LIME AND MINT KOMBUCHA WITH SMOKED EGGS AND AVOCADO

TARTE DE ÁBOBORA MANTEIGA COM CÂMARÃO TIGRE E CREME DE MARISCO

PUMPKIN BUTTER PIE WITH TIGER SHRIMP AND SEAFOOD CREAM

MÁRMORE DE SALMÃO COM CAVIAR PRETO

SALMON MARBLE WITH BLACK CAVIAR

SOBREMESA DA IMORTALIDADE

KOMBUCHA DE PESSÊGO COM MORANGO

IMMORTALITY'S DESSERT

PEACH KOMBUCHA WITH STRAWBERRY

BEBIDAS

INFUSÕES DE KOMBUCHA

KOMBUCHA INFUSIONS

INFUSÃO DE CHÁ

TEA INFUSION

PREÇO POR PESSOA

PRICE PER PERSON

€125



MENU PALACE

PALACE MENU

COUVERTS

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGAS DE INFUSÃO DO CHEF
SELECTION OF BREADS WITH CHEF'S INFUSED BUTTERS

EXPLOÇÃO PRIMAVERIL
SPRING FIREWORKS

CEVICHE DE LICHIAS
LYCHEE CEVICHE

TÁRTARO DE CAMARÃO ROSA
PINK SHRIMP TARTAR

MÁRMORE DE SALMÃO COM CAVIAR PRETO
SALMON MARBLE WITH BLACK 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 MIRTILLOS
TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE

TERRAMOTO DE CHOCOLATE
CHOCOLATE EARTHQUAKE

CAFÉ & PETIT-FOURS

PREÇO POR PESSOA
PRICE PER PERSON

€175

DISPONÍVEL APENAS POR RESERVA - DEPÓSITO 50% | AVAILABLE BY RESERVATION ONLY - 50% DEPOSIT



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

COZIDO À PORTUGUESA EM PÃO PORTUGUESE STEW IN BREAD

SELEÇÃO DE CARNES, VEGETAIS, ENCHIDOS, BATATA COBERTO POR MASSA DE PÃO ALENTEJANO

SELECTION OF MEATS, VEGETABLES, SAUSAGES, POTATOES COVERED IN ALENTEJO BREAD

PREÇO PARA 2 PESSOAS
PRICE FOR 2 PEOPLE

€70

MARCAÇÃO COM 48H DE ANTECEDÊNCIA | BOOKED WITH 48 HOURS IN ADVANCE



SOBREMESAS

PLEASE DON'T CRY DESSERTS

CASSATA DE NOZ E BAUNILHA WALNUT AND VANILLA CASSATA	€9,50
MOUSSE DE CHOCOLATE LOUCA CRAZY CHOCOLATE MOUSSE	€9,50
CHEESECAKE FRUTOS DO BOSQUE FOREST FRUIT CHEESECAKE	€8,50
DELÍCIA DE CARAMELO E CHOCOLATE CARAMEL & CHOCOLATE DELICIOUS	€8,50
TARTE DE RUIBARBO C/ GELADO DE BAUNILHA RHUBARB TART WITH VANILLA ICE CREAM	€8,50
ESPIRAL VEGETARIANA / VEGAN VEGETERIAN/VEGAN TWIRL	€7,50
TERRAMOTO DE CHOCOLATE CHOCOLATE EARTHQUAKE	€9,50
PANACOTA COM INFUSÃO DE BETERRABA BEETROOT-INFUSED PANACOTTA	€10
SOBREMESA DA IMORTALIDADE KOMBUCHA DE PESSÊGO COM MORANGO IMMORTALITY'S DESSERT PEACH KOMBUCHA WITH STRAWBERRY	€13
TIRAMISU	€10



GELADOS

ICE-CREAM

GELADO DE BAUNILHA
VANILLA ICE CREAM

GELADO DE CARAMELO
ICE CREAM CARAMEL

SORBET DE CHOCOLATE
CHOCOLATE SORBET

SORBET DE MORANGO
STRAWBERRY SORBET

SORBET DE MANGA
MANGO SORBET

BOLA
BALL

€3,50

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