

WELCOME  
TO  
THE ULTIMATE TASTING EXPERIENCE



SPRING | SUMMER

by chef  
Marco Areias

A handwritten signature in black ink, appearing to read '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

---

<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>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>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>VELOUTÉ DE MAÇÃ COM SALMÃO</b> APPLE VELOUTÉ WITH SALMON	<b>€18</b>
<b>CEVICHE DE LICHIAS</b> LYCHEE CEVICHE	<b>€13</b>
<b>MÁRMORE DE CAMARÃO TIGRE COM CAVIAR E CREME DE NATAS COM ÓLEO DE SALSA</b> TIGER SHRIMP MARBLE WITH CAVIAR AND CREAM WITH PARSLEY OIL	<b>€30</b>
<b>EXPLOSÃO PRIMAVERIL</b> (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)	<b>€22</b>
<b>ABÓBORA MANTEIGA COM CREME DE MARISCO E OURIÇOS DO MAR</b> BUTTER PUMPKIN WITH SEAFOOD CREAM AND SEA URCHINS	<b>€25</b>
<b>BIFE TÁRTARO COM GELADO DE AGRIÃO</b> STEAK TARTARE WITH WATERCRESS ICE CREAM	<b>€25</b>
<b>PÔR-DO-SOL DE CAMARÃO COBERTO EM CAVIAR DOURADO</b> SUNSET OF SHRIMP COVERED IN GOLDEN CAVIAR	<b>€130</b>



## PEIXE

FISH

---

**BACALHAU À LAGAREIRO COM CHUTNEY DE ALPERCE** €25  
LAGAREIRO COD WITH APRICOT CHUTNEY

**POLVO À LAGAREIRO** €25  
OCTOPUS À "LAGAREIRO"

**RISOTTO DE AÇAFRÃO COM POLVO** €30  
SAFFRON RISOTTO WITH OCTOPUS

**RISOTTO DE CAMARÃO** €30  
SHRIMP RISOTTO

**ARROZ DE MARISCO 2PAX** €60  
**CAMARÃO, CAMARÃO TIGRE E AMÊIJOAS**  
SEAFOOD RICE 2PAX  
SHRIMP, TIGER PRAWNS AND CLAMS

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

**MÁRMORE DE SALMÃO COM CAVIAR PRETO** €35  
SALMON MARBLE WITH BLACK CAVIAR

## 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** €22,50  
BLACK PORK LOIN WITH BLACKBERRIES

**BIFE TENDERLOIN COM MOLHO DE MIRTILLOS** €42  
TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE



## VEGETARIANO / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

---

<b>RATATUI COM TOFU</b> TOFU WITH RATATOUILLE	<b>€18</b>
<b>ROSAS ORIENTAIS</b> ORIENTAL ROSES	<b>€22</b>
<b>LASANHA DO PRADO</b> PRAIRIE LASAGNA	<b>€22</b>
<b>EXPLOSÃO PRIMAVERIL</b> SPRING FIREWORKS	<b>€22</b>
<b>MÁRMORE DE VEGETAIS COM TOFU E CAVIAR DE BELDROEGAS</b> VEGETABLE MARBLE WITH TOFU AND PURSLANE CAVIAR	<b>€25</b>

## SUSHI

---

<b>ROLO LOUCO DE SALMÃO</b> CRAZY SALMON HOT 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 DE CHOCO EM MAR NEGRO COM COGUMELOS PORCINI E ÓLEO DE OSTRAS</b> BLACK SEA CUTTLEFISH SASHIMI WITH PORCINI MUSHROOMS AND OYSTER OIL	<b>€18</b>
<b>SASHIMI VEGETARIANO (LEGUMES, FRUTAS E TOFU)</b> VEGAN SASHIMI (VEGETABLES, FRUITS AND TOFU)	<b>€17</b>



## **MENU DA IMORTALIDADE**

### **IMMORTALITY MENU**

---

#### **COUVERTS**

**PÃO DO MAR COM SELEÇÃO DE AZEITES**  
SEA BREAD WITH SELECTION OF OLIVE OILS

**KOMBUCHA DE LIMA E HORTELÃ COM OVOS FUMADOS E ABACATE**  
LIME AND MINT KOMBUCHA WITH SMOKED EGGS AND AVOCADO

**SELEÇÃO DE SUSHI**  
SUSHI SELECTION

**ABÓBORA MANTEIGA COM CREME DE MARISCO E OURIÇOS DO MAR**  
BUTTER PUMPKIN WITH SEAFOOD CREAM AND SEA URCHIN

**MÁRMORE DE CAMARÃO TIGRE COM CAVIAR E CREME DE NATAS**  
**COM ÓLEO DE SALSA**  
TIGER SHRIMP MARBLE WITH CAVIAR AND CREAM  
WITH PARSLEY OILS

**KOMBUCHA DE PÊSSEGO COM MORANGO**  
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

**ABÓBORA MANTEIGA COM CREME DE MARISCO E OURIÇOS DO MAR**  
BUTTER PUMPKIN WITH SEAFOOD CREAM AND SEA URCHINS

**CEVICHE DE LICHIAS**  
LYCHEE CEVICHE

**MÁRMORE DE CAMARÃO TIGRE COM CAVIAR E CREME DE NATAS**  
COM ÓLEO DE SALSA  
TIGER SHRIMP MARBLE WITH CAVIAR AND CREAM  
WITH PARSLEY OILS

**BIFE TÁRTARO COM GELADO DE AGRIÃO**  
STEAK TARTARE WITH WATERCRESS ICE CREAM

**VITELLO TONNATO**  
VITELLO TONNATO

**VELUDO DE MELÃO**  
MELON VELVET

**BIFE TENDERLOIN COM MOLHO DE MIRTILLOS**  
TENDERLOIN STEAK WITH BLUEBERRY SAUCE

**PANACOTA COM INFUSÃO DE BETERRABA**  
BEETROOT-INFUSED PANACOTTA

**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



## **SOBREMESAS**

PLEASE DON'T CRY DESSERTS

---

<b>CASSATA DE NOZ E BAUNILHA</b> WALNUT AND VANILLA CASSATA	<b>€9,50</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE LOUCA</b> CRAZY 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>ESPIRAL VEGETARIANA / VEGAN</b> VEGETERIAN/VEGAN TWIRL	<b>€7,50</b>
<b>TERRAMOTO DE CHOCOLATE</b> CHOCOLATE EARTHQUAKE	<b>€9,50</b>
<b>PANACOTA COM INFUSÃO DE BETERRABA</b> BEETROOT-INFUSED PANACOTTA	<b>€10</b>
<b>SOBREMESA DA IMORTALIDADE</b> <b>KOMBUCHA DE PESSÊGO COM MORANGO</b> IMMORTALITY'S DESSERT PEACH KOMBUCHA WITH STRAWBERRY	<b>€13</b>





## 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

*Welcome*

*gr*

THE GREEN ROOM  
restaurante



**SALÃO DE CHÁ**  
TEA ROOM



## **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.**

**€9,50**

## **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.**

**€30**

## **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.**

**€37,50**

## **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**

**€45,00**



### **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.**

**€9,50**

### **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.**

**€30**

### **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.**

**€37,50**

### **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.**

**€45,00**