

ST
OR
Y

Uma história sobre sabores, aromas e experiências.

O Story não é apenas um restaurante.

É uma narrativa culinária que nos leva numa viagem de sabores e culturas.

No Story, cada prato é uma página de um livro cuidadosamente narrado pelo Chef Paulo Nóbrega e a sua equipa. Com um talento incomparável, combinam ingredientes frescos e sazonais, criando uma fusão única entre a cozinha tradicional e moderna. Inspiradas pelas suas origens madeirenses, pelas viagens pelo mundo e pela riqueza da costa atlântica portuguesa, as receitas contam as suas memórias e vivências. Através de uma cozinha de autor, cada prato revela a sua história.

Cada receita é uma celebração da diversidade gastronómica global, onde o menu evolui com as estações do ano, garantindo que cada visita ao Story seja sempre uma nova aventura.

Deixe-se levar por esta viagem culinária e descubra uma história que ficará para sempre na sua memória.

A story about flavors, aromas, and experiences.

Story is not just a restaurant.

It is a culinary narrative that takes us on a journey through flavors and cultures.

At Story, each dish is a page from a book carefully narrated by Chef Paulo Nóbrega and his team. With unmatched talent, they combine fresh, seasonal ingredients to create a unique fusion of traditional and modern cuisine. Inspired by his Madeiran roots, his travels around the world, and the richness of the Portuguese Atlantic coast, each recipe tells the chef's own memories and life experiences.

Through signature cuisine, every dish reveals a chapter of his story.

Each recipe celebrates global gastronomic diversity, with a menu that evolves with the seasons, ensuring that every visit to Story is a new adventure.

Let yourself be carried away on this culinary journey and discover a story that will remain in your memory forever.





CONHEÇA A AURORA MEET AURORA

Apadrinhámos a Aurora, uma vaca da raça Jersey criada por um pequeno produtor local, como parte do nosso compromisso com a origem e a qualidade.

É do seu leite, naturalmente rico, que se produzem os queijos artesanais que integram algumas das criações servidas à nossa mesa.

Aurora is a Jersey cow raised by a small local producer, is part of a partnership that reflects our commitment to origin and quality.

From her naturally rich milk come the artisanal cheeses featured in some of our dishes.

COUVERT

Aurora

Manteigas compostas, azeite virgem extra e requeijão da Aurora com Mel do Pisão 🌿
Composite butters, extra virgin olive oil, and Aurora curd cheese with Pisão honey

Seleção de pães e focaccia caseira 5€ 🌿

Selection of breads and homemade focaccia

ENTRADAS | STARTERS

Aurora

Coração de burrata artesanal da Aurora, azeitona taggiasche e pesto caseiro 17€    

Aurora's artisanal burrata heart, taggiasca olives and homemade pesto



Tártaro de Rubia Galega maturada, gema a baixa temperatura e tostas rústicas 21€    

Matured Rubia Galega Tartare, low-temperature egg yolk and rustic toasts

Nesta criação, o Novilho maturado é cuidadosamente maturada para realçar todo o seu sabor e textura. Junta-se à cremosidade da gema a baixa temperatura, às tostas rústicas que evocam o pão tradicional e a um vinagrete subtil que une os sabores numa homenagem às origens ibéricas.

In this creation, our aged beef is carefully matured to enhance its full flavor and texture. It is paired with a creamy low-temperature egg yolk, rustic toasts that recall traditional Portuguese bread, and a subtle vinaigrette that ties the elements together in a tribute to Iberian origins.

Salmão curado, pepino e molho de laranja 19€  

Homemade cured salmon, cucumber and orange sauce



Cremoso de batata doce roxa, cogumelos do bosque trufados e nougat de pecan salgado 20€  

Purple Sweet Potato Cream, truffled forest mushrooms and salted pecan nougat

Nesta criação, a doçura da batata doce roxa encontra a intensidade dos cogumelos trufados, equilibrados pela frescura subtil do yuzu. O nougat de pecan salgado acrescenta textura e contraste, numa harmonia de sabores que respeita a terra e surpreende o paladar.

In this creation, the earthy sweetness of purple sweet potato meets the richness of truffled mushrooms, balanced by the subtle freshness of yuzu. The salted pecan nougat adds texture and contrast, in a harmony of flavors that honors the land while surprising the palate.

SOPAS | SOUPS

Creme de legumes 7€   

Vegetable soup

Creme de tomate assado, manjerição e ravioli de gema de ovo 12€  

Roasted tomato soup, basil and egg yolk ravioli

RISOTTO

Risotto de peixe e marisco 29€    *Fish and seafood risotto*Risotto de açafrão, bimis e salsifi braseado 25€   *Saffron risotto, bimis and brased salsifi*

Nesta criação, o risotto evoca os tempos de formação do chef sob a orientação do mestre siciliano Salvatore Spinelli, onde aprendeu a importância do equilíbrio e da precisão. O açafrão dá cor e profundidade, os bimis trazem frescura e textura, e o salsifi braseado adiciona notas terrosas e elegantes a um prato que une técnica e criatividade.

In this creation, the risotto recalls the chef's formative years under Sicilian master Salvatore Spinelli, where he learned the value of balance and precision. Saffron brings colour and aromatic depth, bimis add freshness and texture, and the braised salsify offers earthy, elegant notes in a dish that blends technique and creativity.

PASTA

Ravioli, cogumelos, alho negro e kimuchi com cremoso de salsifi 23€    *Ravioli, mushrooms, black garlic and kimuchi with creamy salsifi*Linguini de camarão, seu caldo e espuma de manjeriço 25€     *Prawns linguini, with basil foam*Tagliatelle salteado com ragoût de vitela e cogumelos braseados 25€    *Sautéed tagliatelle with veal ragout and braised mushrooms*

PEIXE | FISH



Robalo de mar grelhado com molho virgem e legumes da época 33€   
Grilled sea bass with virgin sauce and seasonal vegetables

Capturado à linha nas águas do Algarve, destaca-se pela sua frescura e origem sustentável.
Line-caught in Algarve waters, known for its freshness and sustainable origin.

Garoupa com salada de funcho, citrinos, aneto e polenta cremosa 32€    
Grouper with fennel salad, citrus, dill and creamy polenta



Bacalhau numa referência "à brás" 27€    
Chefs cod fish "à brás"

Nesta criação, o clássico "à Brás" é reinventado com técnicas contemporâneas que preservam a essência do bacalhau atlântico. A textura cremosa e os sabores equilibrados homenageiam a tradição, com um toque de modernidade que revela a identidade do Story.
In this creation, the Portuguese classic "à Brás" is reimaged with contemporary techniques that preserve the essence of Atlantic cod. The creamy texture and balanced flavors honor tradition, while a touch of modernity reflects the unique identity of Story.

CARNE | MEAT

Supremo de frango grelhado 23€   
Grilled chicken supreme

Presas de Porco Ibérico 27€   
Iberian Pork Presa

Vazia de novilho maturada 30€   
Aged Beef Striploin

Tomahawk (2 pessoas | for 2 persons) 69€   

Acompanhamentos (escolha de 2):
Batata rústica assada, batata frita, arroz basmati,
legumes salteados com mel, salada de verão
Sides (choose 2)
*Roasted rustic potato, french fries, basmati rice,
honey-glazed sautéed vegetables, summer salad*

Acompanhamentos extra | Extra side 5€

SOBREMESAS | DESSERTS

Crème brûlée de laranja 9€   
Orange creme brûlée

Chocolove com sorbet de morango e citronela 12€   
Chocolove with strawberry and lemongrass sorbet

Nougatine com creme de ovo, maracujá e banana 12€    
Nougatine with egg custard, passion fruit and banana

Panacotta de framboesa 10€   VG
Raspberry panacotta

Bolo de pistachio, chocolate branco e yuzu 10€   
Pistachio cake, white chocolate and yuzu



Delícia Real de Cascais 12€    

Acompanhe com um cálice de vinho de Carcavelos 5€
Pair it with a glass of Carcavelos wine

Nesta criação, inspirada na doçaria tradicional de Cascais, o icónico queijo de ovos é reinventado com leveza e sofisticação pela Chefe Mathilde. O gelado de figo traz à memória os pomares do litoral e a doçura dos finais de verão. O limão acrescenta frescura e contraste, equilibrando o conjunto com leveza. O toque final, com um fio de vinho generoso de Carcavelos, presta homenagem à herança vinica da região.

Mais do que uma sobremesa, é também um gesto de solidariedade: por cada Delícia servida, 1€ reverte a favor da ReFood Cascais, contribuindo para apoiar quem mais precisa.

In this creation, inspired by the traditional sweets of Cascais, the iconic queijo de ovos is reimagined with lightness and sophistication by Chef Mathilde. The fig ice cream evokes the coastal orchards and the sweetness of late summer. Lemon adds freshness and contrast, bringing balance to the composition. The final touch, a drizzle of generous Carcavelos wine, pays tribute to the region's winemaking heritage.

More than a dessert, it is also a gesture of solidarity: for each Delícia served, 1€ is donated to ReFood Cascais, helping to support those in need.



THE END.

IVA incluído à taxa em vigor/ *VAT included*

Este estabelecimento possui livro de reclamações/ *This establishment has a complaints book*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se este for inutilizado.

No dish, food product or beverage, including the couvert, can be charged to the customer if it wasn't requested or consumed by him.

ATENÇÃO

Na maioria dos pratos desta carta, existem alimentos que podem conter produtos que causem alergias alimentares. No caso de ser intolerante a algum alimento ou produto deve perguntar ao empregado de mesa acerca da composição dos pratos.

ATTENTION

In most of this Menu there are some products that can cause allergies. If you have intolerance to any products or ingredients, please ask your waiter about the composition of your choice.

Aurora Aurora

-  Vegetariano | *Vegetarian*
-  Vegan
-  Glúten | *Gluten*
-  Lactose | *Lactose*
-  Ovo | *Egg*
-  Crustáceos | *Crustaceans*
-  Frutos de casca rija | *Nuts*
-  Amendoim | *Peanut*
-  Soja | *Soy*
-  Aipo | *Celery*
-  Mostarda | *Mustard*
-  Sésamo | *Sesame*
-  Moluscos | *Clams*
-  Peixe | *Fish*
-  Dióxido de enxofre | *Sulfur dioxide*
-  Tremçoço | *Lupine*