

menu

(Porto Baixa)

Capítulo I – boas-vindas

Couvert

pão, manteiga do Chef,
azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos

2,90€

Capítulo II - sopas

Sopa à Lavrador

sopa de legumes enriquecida com feijão vermelho

2,80€

Creme de Legumes

creme leve de legumes frescos

2,40€



Capítulo III - entradas

Alheira de Perdiz alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo	6,60€
Carpaccio de Veado Lascas finas de veado guarnecido por citrinos, rúcula e parmesão	8,90€
Crocante de Cogumelos cogumelos frescos salteados com gambas e aromatizados com tomilho-limão	6,80€
Vieira em Tempura de Lima vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada	7,90€
Caçarola de Gambas (para duas pessoas) gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,60€
Camarão Tigre Flamejado tigre em tempero de abacaxi flamejado	26,80€
Fondue de Três Queijos três queijos gratinados no interior de pão de sementes	5,50€
Escabeche de Faisão carnes de faisão envolvidas em cebolada avinagrada	5,30€



Salada éLeBê	8,90€
guarnecida com alface, tomate cherry, queijo fresco, frutos secos, abacaxi, salmão fumado e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico	
Trilogia Tradicional	12,80€
seleção de três entradas tradicionais: salada de polvo, alheira de perdiz e escabeche de faisão	
Misto de Entradas (cinco sabores)	21,90€
mediante as entradas apresentadas, seleccione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre e vieira não incluídos)	
 Capítulo IV - sugestões de peixe	
Filete de Robalo	14,80€
robalo em amêndoa, guarnecidos por puré de alho francês	
Tentáculo de Polvo ao Alho	16,90€
bem acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo	
Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas)	31,90€
receita típica e cuidada	



Capítulo V- bacalhau

Bacalhau éLeBê 17,90€ | 31,60€
faz do molho o seu segredo
e do puré de batata a companhia ideal.

O Bacalhau 16,90€
lombo de bacalhau envolto em couve portuguesa
e em cama de batata sauté

Capítulo VI- sugestões de carne

Bife campestre 15,90€
bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos

Tornedó éLeBê 18,90€
lombo de boi envolvido em bacon caramelizado
e regado com molho de carne e cogumelos frescos

Montada Minhota 16,40€
tornedós de alcatra corados com broa
e enriquecidos por redução de vinho verde

Bochechas de Porco Preto 16,60€
em tostinha de pão e vinagrete de pimentos

Cabritinho Assado no Forno 17,90€ | 31,60€
receita típica em que o cabritinho é assado lentamente,
guarnecido por batatinha assada e grelos do campo



Capítulo VII - sugestões de caça

Perdiz à Caçador 19,60€
perdiz estufada à antiga e guarnecida com arroz de forno

Costoletinhas de Javali 16,30€
coradas e regadas com molho agreste

Capítulo VIII - massas

Lasanha Vegetariana 14,70€
sugestão do *Chef* envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

Penne "Suspiro do Mar" 14,90€
penne de gambas, mexilhão e cogumelos frescos.

Capítulo IX - menu infantil

Bifinho no Prato 9,60€
bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz de forno



Capítulo X - sobremesas

Leite Creme queimado no momento, se necessário	4,70€
Pudim Abade de Priscos receita típica do melhor pudim de ovos	4,80€
Cheesecake de abóbora ou morango	4,60€
Mousse de Chocolate num copinho de bolacha onde tudo é para saborear	4,70€
Cestinha de Abade de Priscos em cestinha de massa filo com frutos secos e acompanhado por sorvete de lima	6,20€
Tarte de Maçã Gratinada com Queijo da Serra	6,90€
Travesseiro de Requeijão e Doce de Abóbora requeijão enriquecido por frutos secos	5,90€
Doce éLeBê Receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento	16,30€



Seleção de Queijos (para duas pessoas) seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros	9,80€
Trilogia de Frutas	5,90€
Abacaxi ao Natural	4,40€
Manga	4,70€
Papaia	4,70€
Café Delicado café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras das nossas sobremesas caseiras	7,90€



Capítulo XIX- especialidades por encomenda

Arroz de Frango “Pica no Chão” (para quatro pessoas)

Arroz de Lavagante (para quatro pessoas)

Caldeirada de Cabrito (para quatro pessoas)

Javali éLeBê (para quatro pessoas)

Rojões à Minhota (para quatro pessoas)

Papas de Sarrabulho (para quatro pessoas)

Ossobuco à Milanese (para quatro pessoas)

Sapateira Recheada éLeBê (para quatro pessoas)

menu

(Porto Centro)

1.ª Inspiração – boas-vindas

Couvert

pão, queijinho do Chef, azeitonas
em tempero de azeite, alho e orégãos

2,90€

2.ª Inspiração - sopas

Creme de Legumes

creme leve de legumes frescos

2,70€



3.ª Inspiração - entradas

Alheira de Perdiz cestinha com esferas de alheira e sementes de sésamo	6,90€
Fondue de Três Queijos três queijos gratinados em pão de sementes	5,50€
Crocante Adocicado crocante de queijo de cabra e doce de abóbora caseiro	5,80€
Salada Fria de Lascas de Polvo polvo laminado finamente e acompanhado de salada de rúcula e alcaparras	6,90€
Salada éLeBê alface, tomate cherry, queijo fresco, frutos secos, abacaxi, salmão fumado e regada com fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico	8,90€



4.^a Inspiração - entradas de mariscos

Mexilhão do Chef em tomatada de presunto e crosta de ervas aromáticas	7,30€
Gambas Aromatizadas (para duas pessoas) gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
A Minha Amêijoia (para duas pessoas) amêijoia fresca aberta suavemente em sumo de lima e azeite da serra	23,90€
Sapateira Recheada éLeBê (para duas pessoas) o segredo de uma receita ancestral e única	19,30€
O Meu Tigre camarão tigre do <i>Chef</i>	26,80€
Seleccção do Mar (para quatro pessoas) momento de satisfação composto por sapateira éLeBê, caçarola de gambas, amêijoia e mexilhão do <i>Chef</i>	59,90€



5.ª Inspiração - sugestões de peixe

Filetinhos de Polvo Aromatizados bem acompanhado por risotto de tomate maduro	15,90€
Tranche de Garoupa garoupa com amêijoas frescas e gambas, guarnecida com batata sauté	17,90€
Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas) receita típica e cuidada	29,70€
Arroz de Lavagante / Lagosta (para duas pessoas) receita típica e cuidada	73,80€
Bacalhau éLeBê faz do molho o seu segredo e do puré de batata a companhia ideal	17,90€ 31,60€



6.^a *Inspiração - sugestões de carne*

“Bitoque do Chef”	14,80€
bife de alcatra acompanhado por ovo escalfado e regado com molho de carne	
Plumas de Porco Preto	14,70€
em cestinha de grelos do campo	
Vitelinha da Avó	16,70€ 31,80€
assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens	
Posta de Vitela Minhota (para duas pessoas)	31,40€
posta de vitela do <i>Chef</i>	

7.^a *Inspiração - risottos e vegetariano*

Risotto Vegetariano	14,40€
risotto de legumes frescos	
Risotto de Bacalhau e Gambas	16,90€
risotto de bacalhau aromatizado em caldo de gambas	
Lasanha Vegetariana	14,30€
sugestão do <i>Chef</i> que envolve legumes, cogumelos frescos e massa	



8.ª Inspiração - menu infantil

Preguinho no Prato

bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz

9,90€

9.ª Inspiração - sobremesas

Leite Creme de Manjeriçã

queimado no momento, se necessário

4,70€

Cheesecake de Hortelã e Lima

com abóbora ou morango

4,60€

Mousse de Chocolate

em copinho de bolacha onde tudo é para saborear

4,90€

Cestinha de Sabores e Frutos Secos

com gelado de lima e gengibre e gelado de framboesa e bolacha

5,90€

Seleção de Queijos (para duas pessoas)

seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros

9,80€



Trilogia de Frutas	5,90€
Abacaxi ao Natural	4,10€
Manga	4,30€
Papaia	4,30€
Café Delicado café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras nas nossas sobremesas caseiras	7,90€

menu

(Porto Póvoa)

Capítulo I – boas-vindas

Couvert

pão, manteiga do Chef,
azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos

2,90€

Capítulo II - entradas terra

Creme de Legumes

creme leve de legumes frescos

2,70€

Alheira de Perdiz

alheira de caça com carnes de perdiz
em cama de grelos do campo

6,60€

Fondue de Três Queijos

três queijos gratinados no interior de pão de sementes

5,50€

Ninho de passarinho

cogumelo portobello recheado com bacon
caramelizado e ovo de codorniz

6,80€

Carpaccio de Veado

Lascas finas de veado guarnecido por citrinos, rúcula e parmesão

8,90€

Salada éLeBê

guarnecida com alface, tomate cherry,
queijo fresco, frutos secos, abacaxi, salmão fumado
e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico

8,90€



Capítulo III - entradas mar

Vieira em Tempura de Lima vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada	6,90€
Crocante de Gambas gambas crocantes em 3 tentações	8,60€
Caçarola de Gambas (para duas pessoas) gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
O meu tigre camarão tigre do <i>Chef</i>	26,80€
Camarão tigre grelhado receita tradicional onde 2 tigres depois de abertos são regado por molho de manteiga picante	29,90€
Seleção de Entradas (cinco sabores) mediante as entradas apresentadas, seleccione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre não incluído)	19,40€



Capítulo IV - sugestões de peixe

Filetes de Robalo em amêndoa 14,80€
guarnecidos com risoto de tomate

Tentáculo de Polvo ao Alho 16,90€
bem acompanhados por "batatão"
recheado com maionese de alho e grelos do campo

Tranche de garoupa 17,90€
garoupa de mar enriquecida por gamba gigante e batata sauté

Capítulo V - bacalhau

Bacalhau éLeBê 17,90€ | 31,60€
faz do molho o seu segredo
e do puré de batata a companhia ideal.

Bacalhau lascado em crosta de broa 15,90€
bacalhau assente em batatinhas à murro e coberto
por crosta de broa e ervas aromáticas

Risotto de bacalhau e gambas 16,90€
risotto de bacalhau aromatizado em calda
de gambas e grelos do campo



Capítulo VI- sugestões de carne

Bife campestre 15,80€
bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos

Tornedó éLeBê 18,90€
lombo de boi em bacon
e regado com molho de carne e cogumelos frescos

Bochechas de Porco Preto 16,60€
em tostinha de pão e vinagrete de pimentos

Cabritinho “bebé” Assado no Forno 16,90€ | 31,90€
receita típica em que o cabritinho é assado lentamente,
guarnecido por batatinha assada e grelos do campo

Vitelinha da avó 15,90€ | 31,80€
assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens

Capítulo VII - sugestões de caça

Costeletinhas de Javali 15,80€
coradas e regadas com molho agreste

Perdiz à Caçador 14,40€
perdiz estufada à antiga e guarnecida com arroz de forno



Capítulo VIII - massas

Lasanha Vegetariana 14,30€
sugestão do *Chef* envolvendo legumes,
cogumelos frescos e massa

Linguini de pesto e gambas 15,90€
linguine nero guarnecido por gambas, pesto e mangericão

Capítulo IX - menu infantil

Hambúrguer do Chef 9,60€
hambúrguer de novilho
guarnecido por ovo e batata.

Bifinho no Prato 9,60€
bifinho de alcatra acompanhado
de batata e arroz de forno



Capítulo X - sobremesas

Leite Creme de manjeriçã queimado no momento, se necessário	4,70€
Pudim Abade de Priscos receita típica do melhor pudim de ovos	4,80€
Cheesecake de abóbora ou morango	4,60€
Mousse de Chocolate num copinho de bolacha onde tudo é para saborear	4,90€
Cestinha de Abade de Priscos em cestinha de massa filo com frutos secos e acompanhado por sorvete de lima	6,20€
Tatin de Maçã confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do <i>Chef</i>	6,40€
Doce éLeBê (quatro pessoas)	16,30€
Seleção de Queijos (para duas pessoas) seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros	9,80€



Trilogia de Frutas	5,90€
Abacaxi ao Natural	4,10€
Manga	4,30€
Papaia	4,30€
Café Delicado café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras das nossas sobremesas caseiras	7,90€



Capítulo XIX- especialidades por encomenda

Arroz de Frango “Pica no Chão” (para quatro pessoas)

Arroz de Lavagante (para quatro pessoas)

Caldeirada de Cabrito (para quatro pessoas)

Javali éLeBê (para quatro pessoas)

Rojões à Minhota (para quatro pessoas)

Papas de Sarrabulho (para quatro pessoas)

Ossobuco à Milanese (para quatro pessoas)

Sapateira Recheada éLeBê (para quatro pessoas)