



# centro

## **boas-vindas**

1. Couvert 2,9€
- pão, queijinho do Chef, azeitonas em tempero de azeite, alho e orégão.

## **aconchego**

2. Creme de Alho francês 2,8€
- creme leve de legumes frescos e areia de azeitona.

## **entradas**

3. O Ovo 5,6€
- inspiração do Chef com Ovos, Cogumelos e Rúcula Trufada
4. Crocante Adocicado 6,2€
- crocante de queijo de cabra e doce de abóbora caseiro.
5. Fondue de Três Queijos 6,6€
- três queijos gratinados

6. Alheira de Perdiz 7,9€

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

7. Salada éLeBê 8,9€

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

8. Foie gras 9,2€

na companhia de compota de tomate maduro e cebola da nossa horta

9. O Caviar 46,7€

o sabor do cáspio bem acompanhado por ovo de codorniz, funcho ou pimenta preta

10. Misto de Entradas - 5 Sabores 23,9€

mediante as entradas apresentadas, selecione cinco e faça uma pequena degustação - Caviar não incluído

## **entradas de marisco**

11. Mexilhão do Chef 11,3€

frescos, aromatizados e refrescados por sumo de lima

- |   |   |
|---|---|
| <p>12. A minha amêijoa 18,3€<br/>aberta suavemente em sumo de lima e azeite da serra - duas pessoas</p> <p>13. Gambas Aromatizadas 18,9€<br/>gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do Chef - duas pessoas</p> <p>14. Sapateira Recheada éLeBê 19,3€<br/>o segredo de uma receita ancestral e única - duas pessoas</p> <p>15. Selecção do Mar 59,9€<br/>momento de satisfação composto por sapateira éLeBê, caçarola de gambas, amêijoa e mexilhão do Chef - quatro pessoas</p> | <p>18. Camarão Tigre grelhado 27,9€<br/>bem acompanhado por massa fresca e molho de majericão</p> <p>19. Arroz de Tamboril e Gambas 33,2€<br/>receita típica e cuidada - duas pessoas</p> <p>20. Caldeirada de Peixe e Marisco 42,7€<br/>sintonia entre sabor do mar, garoupa, robalo, gambas, mexilhões e ameijoas - duas pessoas</p> <p>21. Peixe fresco do dia 43€/Kg<br/>a frescura e o respeito pelo sabor do mar - duas pessoas</p> |
|---|---|

22. Lavagante braseado 73,8€  
grelhado no carvão natural e refrescado com o molho de Limão e coentros

### ***sugestões de peixe***

16. O Robalo 17,6€  
em cama de polenta e creme guloso do chef e do mar
17. Tentáculo de Polvo ao Alho 21,3€  
acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo

### ***bacalhau***

23. Risotto Bacalhau e Gambas 16,9€  
risotto de bacalhau aromatizado em caldo de gambas
24. O Bacalhau e a grelha 18,1€  
grelhado no carvão natural guarnecido por puré trufado



### ***sugestões de carne***

25. Tornado na grelha 17,9€

grelhado e perfumado  
por sabores asiáticos  
(acompanhamentos à parte)

26. O Bife 18,9€

perfeição da fusão entre queijo e carne  
(acompanhamentos à parte)

27. Porco Preto 14,7€

o sabor da carne alentejana  
e os pickles de perá bêbada  
(acompanhamentos à parte)

28. Vitelinha da Avó 16,7€ - 33,8€

assada lentamente e adocicada  
por castanhas selvagens

29. A Vazia e carvão 37,9€

onde o carvão e a qualidade  
se revelam - duas pessoas  
(acompanhamentos à parte)

### ***menu infantil***

30. Preguinho no Prato 9,9€

bifinho de alcatra  
acompanhado de batata e arroz

### ***vegetariano***

31. Risotto de legumes 14,4€

enriquecido com queijo e  
legumes assados

32. Tofu grelhado 15,4€

em crosta de broa e salada  
três pimentos

### ***acompanhamentos***

33. Polenta e cogumelos 2,7€

34. Puré de batata doce 2,7€

35. Puré de alho francês trufado 2,7€

36. Cubos de batata frita 2,7€

37. Legumes assados 2,7€

38. Arroz basmati 2,7€

39. Salada fria de pimentos assados 2,7€

40. Batata a murro 2,7€

41. Grelhos do campo salteados 2,7€

## **sobremesas**

42.	Mousse de Chocolate	4,9€	45.	Tarte de Maçã e Canela	6,9€
	em copinho de bolacha onde tudo é para saborear			confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do Chef	
43.	Enlace perfeito	5,9€	46.	Pudim Abade de Priscos	6,3€
	simbiose de porto com morango			receita típica do melhor pudim de ovos	
44.	Chocolate e frutos frescos	7,9€	47.	Requeijão com Doce de abóbora	6,1€
	bolo de chocolate bem acompanhado por crumble de amêndoa e pera recheada com gelado			sabores da Serra da Estrela	
			48.	Trilogia de Frutas	5,9€
				tropical e Portugal	



elebe.pt/reservas  
@elebept