

# menu

## *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*

<b>Alheira de Perdiz</b> esferas de alheira em tostado de amendôa	6,80€
<b>Fondue de Três Queijos</b> três queijos gratinados em pão d´avó	6,20€
<b>Crocante Adocicado</b> crocante de queijo de cabra e doce de abóbora caseiro	5,80€
<b>Salada Fria de Lascas de Polvo</b> polvo laminado finamente e acompanhado de salada de rúcula e citrinos	6,90€
<b>Salada éLeBê</b> alface, tomate cherry, queijo fresco, frutos secos e frescos, salmão fumado e regada com fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico	8,90€
<b>Misto de Entradas (cinco sabores)</b> mediante as entradas apresentadas, selecione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre e sapateira não incluído)	21,90€



## 4.<sup>a</sup> Inspiração - entradas de mariscos

<b>Vieira em Tempura de Lima</b> vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada	7,90€
<b>Mexilhão do Chef</b> em tomatada de presunto e crosta de ervas aromáticas	7,30€
<b>Gambas Aromatizadas (para duas pessoas)</b> gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
<b>Sapateira Recheada éLeBê (para duas pessoas)</b> o segredo de uma receita ancestral e única	19,30€
<b>O Meu Tigre</b> camarão tigre do <i>Chef</i>	26,80€
<b>Seleção do Mar (para quatro pessoas)</b> momento de satisfação composto por sapateira éLeBê, caçarola de gambas em tempura de lima e mexilhão do <i>Chef</i>	59,90€



## *5.ª Inspiração - sugestões de peixe*

<b>Filete de Robalo em Amêndoa</b> bem acompanhado por risotto de tomate	15,90€
<b>Tentáculo de Polvo ao Alho</b> bem acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo	19,80€
<b>Tranche de Garoupa</b> garoupa com gambas, guarnecida com batata sauté	17,90€
<b>Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas)</b> receita típica e cuidada	33,90€
<b>Arroz de Lavagante / Lagosta (para duas pessoas)</b> receita típica e cuidada	78,80€
<b>Bacalhau éLeBê</b> faz do molho o seu segredo e do puré de batata a companhia ideal	17,90€   33,90€



## 6.<sup>a</sup> *Inspiração - sugestões de carne*

<b>“Bitoque do Chef”</b>	15,90€
bife de alcatra acompanhado por gema de ovo e regado com molho de carne	
<b>Plumas de Porco Preto</b>	14,70€
em vinagrete de pera bêbada e grelos do campo	
<b>Bife campestre</b>	17,80€
bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos	
<b>Vitelinha da Avó</b>	16,70€   33,80€
assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens	

## 7.<sup>a</sup> *Inspiração - risottos e vegetariano*

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



## *8.ª Inspiração - menu infantil*

**Preguinho no Prato** 9,90€  
bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz

## *9.ª Inspiração - sobremesas*

**Cheesecake de Hortelã e Lima** 4,80€  
com abóbora ou morango

**Leite Creme de Manjeriçã** 4,90€  
queimado no momento, se necessário

**Pudim Abade de Priscos** 5,30€  
receita típica do melhor pudim de ovos

**Mousse de Chocolate** 4,90€  
em copinho de bolacha onde tudo é para saborear

**Mandarim de Maça** 6,90€  
confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do *Chef*

**Seleção de Queijos (para duas pessoas)** 9,80€  
seleccionámos três queijos acompanhados  
por tostinhas e doces caseiros



<b>Trilogia de Frutas</b> cuidadosamente laminada e decorada	5,90€
<b>Abacaxi ao Natural</b> cuidadosamente laminada e decorada	4,10€
<b>Manga</b> cuidadosamente laminada e decorada	4,30€
<b>Papaia</b> cuidadosamente laminada e decorada	4,30€
<b>Café Delicado</b> café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras nas nossas sobremesas caseiras	7,90€