



**Couvert** 3,20€  
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,  
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

## ***Entradas***

**Pataniscas de bacalhau** 6,30€  
pastel tradicional de bacalhau

**Escabeche de Lampreia** 9,90€  
lampreia do rio Lima em cebola avinagrada

**Salada de Polvo** 5,90€  
salada tradicional de Polvo em harmonia com molho verde

**Minho**



## *Mar*

### Bacalhau à Carvalheira

18,10€ - 34,70€

receita tradicional onde o bacalhau grelhado é guarnecido por batatinha a murro, pimento, cebola e ovo cozido.  
(1 - 2 pessoas)

## *Serra*

### Arroz de frango pica no chão

36,90€

receita tradicional de arroz solto com galo do campo e sangue do mesmo.  
(2 pessoas)

## Minho



**Couvert** 3,20€  
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,  
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

## ***Entradas***

**Creme de tomate da ilha** 3,60€  
receita típica onde a sopa de tomate é enriquecida  
por ovo escalfado

**Escabeche de peixe espada** 5,90€  
em tostinha com azeite

**Tripas à moda do Porto** 5,30€  
receita típica e cuidada, com dobrada e feijão branco

Porto e Ilha da Madeira



## *Mar*

### Filete de Espada com banana da ilha

filete braseado e guarnecido por banana e calda de maracujá  
(1 pessoa)

15,90€

## *Serra*

### Francesinha éLeBê

o melhor snack do mundo, guarnecido por bife de alcatra,  
linguiça, chouriça fresca, queijo, fiambre, ovo e molho do chef.  
(1 pessoa)

12,90€

### Tripas à moda do Porto

receita típica e cuidada, com dobrada e feijão  
branco devidamente acompanhada por arroz branco  
(1 - 2 pessoas)

13,90€ - 24,90€

Porto e Ilha da Madeira



**Couvert** 3,20€  
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,  
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

## ***Entradas***

**Seleção de enchidos** 16,70€  
selecção de enchidos e queijos da região  
(2 pessoas)

**Alhada de porco preto** 7,40€  
plumas de porco preto grelhadas e aromatizadas  
com vinagrete de alho

**Torricado do Ribatejo** 6,90€  
lascas de bacalhau em tosta Ribatejana,  
cebola e tomate maduro

**Alentejo e Ribatejo**



## *Mar*

### **Açorda de Bacalhau em pão Alentejano**

receita típica de açorda no interior de um pão Alentejano  
e acompanhado por gambas  
(1 pessoa)

15,80€

## *Serra*

### **Chanfana de Javali**

prato típico onde o javali selvagem é  
acompanhado com castanhas do outono  
(1 -2 pessoas)

16,80€ - 34,10€

Alentejo e Ribatejo



**Couvert** 3,20€  
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,  
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

## ***Entradas***

**Fondue de três queijos** 6,40€  
três queijos gratinados no interior de pão branco

**Almofada de enchidos** 7,90€  
rolo crocante de enchidos adocicados por maçã caramelizada

**Esfera crocante de risotto de bacalhau** 6,40€  
guarnecido por gelado de queijo serra

**Caçarola de gambas** 19,40€  
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do Chef  
(2 pessoas)

**Salada à éLeBê** 8,90€  
guarnecida com alface e rúcula, tomate cherry, queijo,  
frutos secos, abacaxi, salmão fumado e regada por vinagre de Porto

## **A nossa Cozinha**



## *Mar*

**Risotto de bacalhau e gambas** 16,90€  
risotto de bacalhau com molho de gambas e grelos do campo

**Polvo bebé em azeite da serra** 18,90€  
púlpito confitado com puré de batata doce e cebola caramelizada

**Tagliatelle e Tigre** 28,90€  
camarão tigre guarnecido por tagliatelle aromatizada de manjeriço

## *Serra*

**Bife na caçarola da avó Gustinha** 18,90€  
bife do lombo de boi adocicado pelo segredo da avó, enriquecido por presunto da serra

**Travesseiro de Lombo de Boi** 38,90€  
lombo de boi flamejado, envolvido em massa folhada e servido ao momento (2 pessoas)

## A nossa Cozinha





## *Vegetariano*

### Lasanha Vegetariana

Sugestão do chef envolvendo legumes,  
cogumelos frescos e massa

14,70€

### Risotto de cogumelos

risotto guarnecido por cogumelos frescos

15,40€

## *Menu Infantil*

### Bifinho no Prato

Bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz de forno

9,90€



## ***Sobremesas***

<b>Rabanada tradicional do chef</b> doce típico de natal enriquecido por gelado de licor de baunilha	4,90€
<b>Mousse chocolate</b> em copinho de bolacha onde tudo é para saborear	4,90€
<b>Mandarim de maçã</b> confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do chef com areia de amêndoa	6,40€
<b>Sericaia</b> doce de ovos típico alentejano	4,90€
<b>Pudim abade priscos</b> receita típica do melhor pudim de ovos servido com licor de limão	5,30€
<b>Romeu e Julieta do Chef</b> a melhor combinação de queijo amanteigado e marmelada do chef	5,30€
<b>Bombom</b> o momento em que um porto de qualidade tem a companhia perfeita	9,70€
<b>Trilogia de frutas de época</b> cuidadosamente laminadas e decorada	5,90€
<b>Manga</b> cuidadosamente laminada e decorada	4,30€
<b>Abacaxi</b> cuidadosamente laminada e decorada	4,10€