

menu

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

6,20€

Ninho de passarinho

cogumelo portobello recheado com bacon
caramelizado e ovos de codorniz

7,40€

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

Seleção de Entradas (cinco sabores) mediante as entradas apresentadas, selecione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre não incluído)	19,90€
Vieira em Tempura de Lima vieira gratinada em tempura de lima e puré de pêra bêbada	7,90€
Crocante de Gambas gambas crocantes em 3 tentações	9,80€
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 regados por molho de manteiga picante	33,90€



Capítulo IV - sugestões de peixe

Filetes de Robalo em amêndoa 15,90€
guarnecidos com risoto de tomate

Tentáculo de Polvo ao Alho 19,80€
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 bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos	17,80€
Tornedó éLeBê lombo de boi em bacon caramelizado e regado com molho de carne e cogumelos frescos	18,90€
Bochechas de Porco Preto em tostinha de pão e vinagrete de pimentos	16,60€
Cabritinho “bebé” Assado no Forno receita típica em que o cabritinho é assado lentamente, guarnecido por batatinha assada e grelos do campo	16,90€ 33,40€
Vitelinha da avó assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens	16,40€ 32,80€

Capítulo VII - sugestões de caça

Costeletinhas de Javali coradas e regadas com molho agreste	15,80€
Perdiz à Caçador perdiz estufada à antiga e guarnecida com arroz de forno	14,90€



Capítulo VIII - massas

Lasanha Vegetariana

sugestão do *Chef* envolvendo legumes,
cogumelos frescos e massa

14,90€

Linguini de pesto e gambas

linguini nero guarnecido por gambas, pesto e manjeriço

15,90€

Capítulo IX - menu infantil

Hambúrguer do *Chef*

hambúrguer de novilho
guarnecido por ovo e batata.

9,90€

Bifinho no Prato

bifinho de alcatra acompanhado
de batata e arroz de forno

9,90€



Capítulo X - sobremesas

Leite Creme de manjeriçã queimado no momento, se necessário	4,90€
Pudim Abade de Priscos receita típica do melhor pudim de ovos	4,90€
Cheesecake de abóbora ou morango	4,80€
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€
Mandarim de Maçã confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do <i>Chef</i>	6,90€
Doce éLeBê (quatro pessoas) Receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento	18,90€
Seleção de Queijos (para duas pessoas) seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros	9,80€



Trilogia de Frutas cuidadosamente laminada e decorada	6,40€
Abacaxi ao Natural cuidadosamente laminada e decorada	4,10€
Manga cuidadosamente laminada e decorada	4,30€
Papaia cuidadosamente laminada e decorada	4,30€
Café Delicado café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras das nossas sobremesas caseiras	7,90€



Capítulo XI - 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)