

# éLeBê

# baixa

## **boas-vindas**

1. Couvert 2,9€  
  
pão, manteiga do Chef,  
azeitonas em tempero de azeite,  
alho e orégãos

## **aconchego**

2. Sopa à Lavrador 2,9€  
  
sopa de legumes enriquecida  
com feijão vermelho
3. Creme de Legumes 2,9€  
  
creme leve de legumes frescos

## **entradas**

4. Fondue de Três Queijos 7,8€  
  
três queijos gratinados
5. Alheira de Perdiz 7,9€  
  
alheira de caça com carnes  
de perdiz em cama de grelos  
do campo

6. Ninho de Passarinho 8,7€  
  
cogumelo portobello recheado com  
bacon caramelizado e ovos de codorniz

7. Carpaccio de Veado 8,9€  
  
lascas finas de veado guarnecido  
por citrinos, rúcula e parmesão

8. Salada éLeBê 8,9€  
  
guarnecida com alface, tomate  
cherry, queijo fresco, frutos  
secos, abacaxi, salmão fumado  
e regada por fusão de Porto  
tinto e vinagre balsâmico

9. Vieira em Tempura de Lima 9,8€  
  
vieira gratinada em tempura  
de lima e puré de pera bêbada

10. Trilogia Tradicional 16,6€  
  
seleção de três entradas  
tradicionais: salada de polvo, alheira  
de perdiz e escabeche de faisão

11. Caçarola de Gamba 19,6€  
  
gamba gigante salteada em  
azeite, alho e picante do Chef  
- duas pessoas

12. Misto de Entradas - 5 Sabores 27,8€  
  
selecione cinco entradas e  
faça uma pequena degustação

## *sugestões de peixe*

13. Filete de Robalo 17,9€

robalo em amêndoa guarnecido  
por puré de alho francês

14. Tentáculo de Polvo ao Alho 21,8€

acompanhado por “batatão”  
recheado com maionese de alho  
e grelos do campo

15. Camarão Tigre Flamejado 27,9€

guarnecido por Tagliatelle fresca  
e Pesto de manjeriço

16. Arroz de Tamboril e Gamba 38,7€

receita típica e cuidada  
- duas pessoas

## *bacalhau*

17. O Bacalhau e a Pão Alentejano 18,6€

em caldo de coentros,  
ovo escalfado e gamba

18. Bacalhau éLeBê 18,9€ - 35,9€

faz do molho o seu segredo  
e do puré de batata a  
companhia ideal

## *sugestões de carne*

19. Montada Minhota 17,8€

carne de alcatra corada  
com broa e enriquecidos  
por redução de vinho verde

20. Bochechas de Porco Preto 17,9€

em tostinha de pão e  
vinagrete de pimentos

21. Perdiz à Caçador 17,9€

perdiz estufada à antiga e  
guarnecida com arroz de forno

22. Bife Campestre 18,9€

bife de novilho grelhado  
com acompanhamentos gulosos

23. Cabritinho Assado 18,9€ - 36,9€

receita típica em que o cabritinho é  
assado lentamente, guarnecido por  
batatinha assada e grelos do campo

24. Tornado éLeBê 19,8€

lombo de boi em bacon  
caramelizado e regado com  
molho de carne e cogumelos frescos



### ***massas***

25. Penne "Suspiro do Mar" 16,9€  
penne de gambas, mexilhão e cogumelos frescos

### ***vegetariano***

26. Lasanha Vegetariana 16,7€  
sugestão do Chef envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

### ***menu infantil***

27. Bifinho no Prato 9,9€  
bifinho de alcatra acompanhado por batata e arroz de forno

### ***sobremesa***

28. Leite Creme 5,9€  
queimado no momento, se necessário

29. Cheesecake 5,9€  
de abóbora ou morango

30. Mousse de Chocolate 6,8€  
num copinho de bolacha onde tudo é para saborear

31. Pudim Abade de Priscos 6,9€  
receita típica do melhor pudim de ovos

32. Cestinha de Abade de Priscos 7,6€  
cestinha em massa filo com frutos secos e acompanhado por sorvete de lima

33. Tarte de Maçã gratinada com Queijo da Serra 7,9€  
confeccionada ao momento

34. Travesseiro de Requeijão e Doce de Abóbora 7,9€  
requeijão enriquecido por frutos secos

35. Seleção de Queijos	14,8€	39. Trilogia de Frutas	6,9€
seleção de três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros - duas pessoas		tropical e Portugal	
36. Doce éLeBê	24,9€	40. Café delicado	8,9€
receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento - quatro pessoas		café expresso devidamente acompanhado por três amostras das nossas sobremesas caseiras	
37. Abacaxi ao Natural	4,9€		
cuidadosamente laminado e decorado			
38. Manga	5,3€		
cuidadosamente laminada e decorada			



elebe.pt/reservas  
@elebept