

éLeBê

póvoa

boas-vindas

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

aconchego

2. Creme de Legumes 2,7€
creme leve de legumes frescos

entradas serra

3. Fondue de Três Queijos 6,2€
três queijos gratinados
4. Alheira de Perdiz 6,6€
alheira de caça com carnes
de perdiz em cama de grelos
do campo
5. Os ovos e a rúcula trufada 7,2€
rúcula em cama de ovo
estrelado e enriquecido
por cogumelos selvagens

6. Ninho de Passarinho 7,4€
cogumelo portobello recheado
com bacon caramelizado
e ovos de codorniz

7. “Eu, Tu e Ele” 8,2€
cornucópias avinagradas com
escabeche de faisão, salada de
polvo e escabeche de pica picante

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. Misto de Entradas - 5 Sabores 24,9€
selecione cinco entradas e
faça uma pequena degustação
(camarão tigre não incluído)

entradas mar

10. Vieira em Tempura de Lima 7,9€
vieira gratinada em tempura
de lima e puré de pêra bêbada
11. Crocante de Gambas 9,8€
gambas crocantes em
três tentações

12. Caçarola de Gambas 18,9€

gamba gigante salteada
em azeite, alho e picante
do Chef - duas pessoas

13. Camarão tigre grelhado 33,9€

receita tradicional onde dois tigras
depois de abertos são regados
por molho de manteiga picante

sugestões de peixe

14. Filetes de Robalo em amêndoa 15,9€

guarnecidos com risotto de tomate

15. Tentáculo de Polvo ao Alho 19,8€

acompanhados por "batatão"
recheado com maionese de
alho e grelos do campo

16. Arroz de tamboril e gambas 33,2€

receita típica e cuidada

17. Massada de peixe 33,9€

peixe fresco, gambas e
massa de cotovelinhos
- duas pessoas

bacalhau

18. Bacalhau éLeBê 17,9€ - 31,6€

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

sugestões de carne

19. Perdiz à Caçador 14,9€

perdiz estufada à antiga e
guarnecida com arroz de forno

20. Vitelinha da avó 16,4€ - 32,8€

assada lentamente e adocicada
por castanhas selvagens

21. Cabritinho "bebé" Assado no Forno 16,9€ - 33,4€

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

22. Bife campestre 17,8€

bife de novilho grelhado com
acompanhamentos gulosos



23. Bife na caçarola
da avó Gustinha 18,9€

bife do lombo de boi adocicado
pelo segredo da avó, enriquecido
por presunto da serra

massas e risottos

24. Risotto de cogumelos 15,4€

risotto guarnecido por
cogumelos frescos

25. Tagliatelle Serra e Mar 15,9€

guarnecido por gambas,
pesto e manjeriço

26. Risotto de bacalhau
e gambas 16,9€

risotto de bacalhau aromatizado
em calda de gambas e grelos
do campo

27. Tagliatelle e Tigre 24,9€

camarão tigre bem acompanhado
por massa, pesto e manjeriço

menu infantil

28. Bifinho no Prato 9,9€

bifinho de alcatra acompanhado
de batata e arroz de forno

sobremesa

29. Pudim Abade de Priscos 5,4€

receita típica do melhor
pudim de ovos

30. A tarte de Pêra nacional 5,6€

receita escondida do chef

31. "Nós, Vós e Eles" 5,8€

recheios de chocolate,
gelado de goiaba e requeijão

32. Mousse de Chocolate 5,9€

copinho de bolacha onde
tudo é para saborear

33. Travesseiro de Requeijão
e Doce de Abóbora 7,4€

requeijão enriquecido
por frutos secos

34. Doce éLeBê	18,9€	36. Trilogia de Frutas	6,4€
receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento - quatro pessoas		tropical e Portugal	
35. Seleção de Queijos	9,8€	37. Café Delicado	7,9€
seleção de três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros - duas pessoas		café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras das nossas sobremesas caseiras	



elebe.pt/reservas
@elebept