

## *menu gold*

para dois

### **Couvert**

pão, manteiga do chef, azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos

### ***entradas***

**Fondue de três queijos**  
três queijos gratinados

**Gambas aromatizadas**  
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do Chef

### ***bebida***

Vinho verde branco  
Rabiosca - Alvarinho/Loureiro

### ***sugestão de peixe***

**O bacalhau e o carvão**  
guarnecido com puré de alho francês, legumes assados e ovo cozido perfumado com azeite de coentros

### ***bebida***

Vinho branco  
Oupa! Reserva

### ***sugestão de carne***

**Perna de Cabrito**  
perfumada pelo carvão e acompanhada por batata padeiro e arroz de enchidos (aproximadamente 700 g)

### ***bebida***

Vinho tinto  
Oupa! Reserva

### ***sobremesa***

**Chocolate e frutos secos**  
bolo de chocolate bem acompanhado por crumble de amêndoa e pera recheada com gelado

**Trilogia de frutas**  
tropical e Portugal

ou

### **Doce éLeBê**

receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento

### ***bebida***

Vinho do Porto  
Oupa! Tawny

**ou outras bebidas:**  
refrigerantes ou cerveja,  
água natural ou com gás

**130€**

para duas  
pessoas

## **boas-vindas**

**Couvert** 3,9€  
pão, manteiga do chef,  
azeitonas em tempero de azeite,  
alho e orégãos

## **aconchego**

**Sopa de garoupa** 7,9€  
acompanhada pelas gambas  
frescas do nosso oceano

## **entradas**

**Crocante adocicado** 7,6€  
crocante de queijo de cabra e doce  
de abóbora caseiro

**Trilogia do Chef** 7,9€  
pastéis de massa tenra de porco preto  
com queijo da serra, cogumelos e  
bacalhau

**O ovo** 8,9€  
ovo em cama de rúcula, enriquecido  
por toucinho fumado e cogumelos  
selvagens

**Fondue de três queijos** 8,9€  
três queijos gratinados

**Alheira de perdiz** 8,2€  
alheira de caça com carnes  
de perdiz em cama  
de grelos do campo

**Salada éLeBê** 11,9€  
alface, tomate cherry, queijo parmesão,  
frutos secos, frutas tropicais, salmão  
fumado e regada por fusão de Porto  
tinto e vinagre balsâmico

**Misto de entradas - 5 sabores** 39,9€  
selecione cinco entradas  
e faça uma pequena degustação

## **entradas de marisco**

**Mexilhão do chef** 12,9€  
frescos, aromatizados  
e refrescados por sumo de lima

**Zamburinas** 14,9€  
refrescadas pelo limão e alho

**Gambas aromatizadas** 23,9€  
gamba gigante salteada  
em azeite, alho e picante do Chef  
(6 unidades)

## **sugestões de peixe**

**O robalo e o carvão** 51€/kg  
grelhado no forno a carvão, em companhia de puré de alho francês e legumes assados (2 pessoas)

**O robalo** 19,3€  
e o creme guloso do chef e do mar

**Tentáculo de polvo ao alho** 24,8€  
acompanhado por batatão recheado com maionese de alho e grelos do campo

**Camarão tigre grelhado** 39€  
bem acompanhado por massa fresca e molho de manjerição

**Arroz de polvo e gambas** 44,7€  
receita típica e cuidada (2 pessoas)

## **bacalhau**

**Risotto bacalhau e gambas** 21,6€  
em caldo de gambas

**O bacalhau e o carvão** 22,4€  
guarnecido com puré de alho francês, legumes assados e ovo cozido perfumado com azeite de coentros

## **sugestões de carne**

**Francesinha** 16,2€  
o melhor snack do mundo, guarnecido por bife do lombo, linguiça, salsicha fresca, queijo, fiambre e molho do chef

**Costeleta Minhota DOP\*** 19,9€  
guarnecida por arroz de enchidos, cogumelos e vinagrete de cebola roxa

**Costelinha de porco a baixa temperatura** 19,5€

acompanhada por batata padeiro, cogumelos e vinagrete de cebola roxa, adocicada pelo mollho agridoce

**Vitelinha da avó** 19,9€

assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens

**Bife na caçarola da avó Gustinha** 21,9€

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

**Perna de cabrito** 42€

perfumado pelo carvão e acompanhado por batata padeiro e arroz do mesmo (aproximadamente 700 g)

## **menu infantil**

**Bolonhesa do chef** 12€

## **vegetariano**

**Lasanha vegetariana** 18,9€

sugestão do chef envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

**Risotto de legumes** 19,6€

enriquecido com queijo e legumes assados

## **acompanhamentos**

**Puré de alho francês trufado** 3,9€

**Batata padeiro** 3,9€

**Legumes assados** 3,9€

**Grelos do campo salteados** 3,9€



\*A Carne Minhota DOP é a carne bovina certificada da região do Minho, conhecida pela sua tradição agrícola e pecuária. Esta carne destaca-se pela sua qualidade e sabor, sendo produzida a partir de raças autóctones.

DOP - Denominação de Origem Protegida

IVA incluído à taxa em vigor.

## **sobremesa**

**Tarte de maçã e canela** 7,3€

confeccionada no momento  
e guarnecida por gelado do chef

*Chef sugere:*

*Ramos Pinto Lágrima (branco)*

**Mousse de chocolate** 7,6€

copinho de bolacha onde  
tudo é para saborear

*Chef sugere:*

*Oupa! Tawny Reserva*

**Toucinho do céu** 7,8€

receita tradicional e cuidada

*Chef sugere:*

*Niepoort LBV*

**Chocolate e frutos secos** 8,2€

bolo de chocolate bem acompanhado  
por crumble de amêndoa e pera  
recheada com gelado

*Chef sugere:*

*Oupa! 10 anos*

**Doce éLeBê** 17,4€

receita cuidada de doce  
de ovos confeccionado ao momento  
(2 pessoas)

*Chef sugere:*

*Oupa! 20 anos*

**Trilogia de frutas** 6,9€

tropical e Portugal

 elebe.pt
  elebept
  elebe.restaurantes

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado ( Artigo 135º, nº3 Decreto-Lei nº10/2015 de 16/01).