

## ***boas-vindas***

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

## ***entradas serra***

**Fondue de três queijos** 8,9€  
a fusão de três queijos

**Os ovos e a rúcula trufada** 8,9€  
ovo em cama de rúcula, enriquecido  
por toucinho fumado e cogumelos  
selvagens

**Ninho de passarinho** 9,8€  
cogumelo portobello recheado  
com bacon caramelizado  
e ovos de codorniz

**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  
(camarão tigre não incluído)

## ***aconchego***

**Creme de legumes** 2,9€  
creme leve de legumes frescos

## ***entradas mar***

**Carpaccio de polvo** 9,9€  
lascas finas de polvo macio,  
azeite de trufa, rúcula  
e frutos secos

**Vieira em tempura de lima** 12,9€  
vieira gratinada em tempura  
de lima e puré de pêra bêbada

**Caçarola de gambas** 23,9€  
gamba gigante salteada em  
azeite, alho e picante do chef  
(duas pessoas)

**Camarão tigre grelhado** 49,8€  
dois tigres abertos, grelhados  
e regados por molho de manteiga  
picante

### **sugestões de peixe**

**Filetes de robalo em amêndoa** 19,8€  
guarnecidos com risotto de tomate

**Bacalhau éLeBê** 20,9€  
faz do molho o seu segredo  
e do puré de batata a companhia ideal

**Tranche de garoupa** 22,9€  
guarnecida por bimi tenro e succulento

**Tentáculo de polvo** 24,8€  
O polvo, o cogumelo e as avelãs

**Tagliatelle e tigre** 39€  
o tigre, a massa fresca, o pesto de  
manjeriço

### **sugestões de carne**

**Frango chimichurri** 18,9€  
o sabor, os aromas e o risotto  
de cogumelos

**Vitelinha da avó** 19,9€  
assada lentamente e adocicada  
por castanhas selvagens

**Bife campestre** 21,9€  
o bife da vazia e acompanhamentos  
gulosos

**Bife na caçarola da avó Gustinha** 21,9€  
bife do lombo de boi, o segredo da avó,  
presunto da serra

**Cabritinho “bebé”** 21,9€ - 42€  
assado lentamente, guarnecido  
por batatinha assada  
e grelos do campo

### **massas e risottos**

**Risotto de cogumelos** 19,6€  
risotto guarnecido  
por cogumelos frescos

**Tagliatelle serra e mar** 19,8€  
guarnecido por gambas,  
pesto e manjeriço

**Risotto de bacalhau e gambas** 19,9€  
aromatizado em calda de gambas  
e grelos do campo

### **menu infantil**

**Bolonhesa do chef** 12,5€

### **acompanhamentos**

Risotto de cogumelos 3,9€

Risotto de tomate 3,9€

Puré de batata 3,9€

Puré de alho francês trufado 3,9€

Batatas (frita /assada) 3,9€

Legumes (grelhados /salteados) 3,9€

## **sobremesa**

<p><b>Tiramisú</b> a tradição italiana...</p>	7,8€	<p><b>Toucinho do céu</b> a receita tradicional e cuidada</p>	7,8€
<p><b>Trilogia de frutas</b> cuidadosamente laminada e decorada</p>	7,4€	<p><b>Coco e abóbora</b> perfeita combinação entre coco e a abóbora com a frescura do gelado</p>	7,9€
<p><b>Mousse de chocolate</b> em copinho de bolacha onde tudo é para saborear</p>	7,6€	<p><b>Café delicado</b> café expresso, acompanhado por três pequenos exemplares das nossas sobremesas</p>	12,8€
<p><b>A tarte de pêra nacional</b> receita escondida do chef</p>	7,6€		