

(Entreparedes)

menu

Couvert

Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

3,20€

Entradas

Pataniscas de bacalhau

pastel tradicional de bacalhau

6,30€

Escabeche de Lampreia

lampreia do rio Lima em cebola avinagrada

9,90€

Salada de Polvo

salada tradicional de Polvo em harmonia com molho verde

5,90€

Minho



Mar

Bacalhau à Carvalheira

18,10€ - 34,70€

receita tradicional onde o bacalhau grelhado é guarnecido por batatinha a murro, pimento, cebola e ovo cozido.
(1 - 2 pessoas)

Serra

Arroz de frango pica no chão

36,90€

receita tradicional de arroz solto com galo do campo e sangue do mesmo.
(2 pessoas)

Minho



Couvert 3,20€
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

Entradas

Creme de tomate da ilha 3,60€
receita típica onde a sopa de tomate é enriquecida
por ovo escalfado

Escabeche de peixe espada 5,90€
em tostinha com azeite

Tripas à moda do Porto 5,30€
receita típica e cuidada, com dobrada e feijão branco

Porto e Ilha da Madeira



Mar

Filete de Espada com banana da ilha

filete braseado e guarnecido por banana e calda de maracujá
(1 pessoa)

15,90€

Serra

Francesinha éLeBê

o melhor snack do mundo, guarnecido por bife de alcatra,
linguiça, chouriça fresca, queijo, fiambre, ovo e molho do chef.
(1 pessoa)

12,90€

Tripas à moda do Porto

receita típica e cuidada, com dobrada e feijão
branco devidamente acompanhada por arroz branco
(1 - 2 pessoas)

13,90€ - 24,90€

Porto e Ilha da Madeira



Couvert 3,20€
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

Entradas

Seleção de enchidos 16,70€
selecção de enchidos e queijos da região
(2 pessoas)

Alhada de porco preto 7,40€
plumas de porco preto grelhadas e aromatizadas
com vinagrete de alho

Torricado do Ribatejo 6,90€
lascas de bacalhau em tosta Ribatejana,
cebola e tomate maduro

Alentejo e Ribatejo



Mar

Açorda de Bacalhau em pão Alentejano

receita típica de açorda no interior de um pão Alentejano
e acompanhado por gambas
(1 pessoa)

15,80€

Serra

Chanfana de Javali

prato típico onde o javali selvagem é
acompanhado com castanhas do outono
(1 -2 pessoas)

16,80€ - 34,10€

Alentejo e Ribatejo



Couvert 3,20€
Bolo do caco da Madeira em manteiga de alho,
companhia de azeitonas aromatizadas e azeite avinagrado do chef

Entradas

Fondue de três queijos 6,40€
três queijos gratinados no interior de pão branco

Almofada de enchidos 7,90€
rolo crocante de enchidos adocicados por maçã caramelizada

Esfera crocante de risotto de bacalhau 6,40€
guarnecido por gelado de queijo serra

Caçarola de gambas 19,40€
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do Chef
(2 pessoas)

Salada à éLeBê 8,90€
guarnecida com alface e rúcula, tomate cherry, queijo,
frutos secos, abacaxi, salmão fumado e regada por vinagre de Porto

A nossa Cozinha



Mar

Risotto de bacalhau e gambas 16,90€
risotto de bacalhau com molho de gambas e grelos do campo

Polvo bebé em azeite da serra 18,90€
púlpito confitado com puré de batata doce e cebola caramelizada

Tagliatelle e Tigre 28,90€
camarão tigre guarnecido por tagliatelle aromatizada de manjeriço

Serra

Bife na caçarola da avó Gustinha 18,90€
bife do lombo de boi adocicado pelo segredo da avó, enriquecido por presunto da serra

Travesseiro de Lombo de Boi 38,90€
lombo de boi flamejado, envolvido em massa folhada e servido ao momento (2 pessoas)

A nossa Cozinha



Vegetariano

Lasanha Vegetariana

Sugestão do chef envolvendo legumes,
cogumelos frescos e massa

14,70€

Risotto de cogumelos

risotto guarnecido por cogumelos frescos

15,40€

Menu Infantil

Bifinho no Prato

Bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz de forno

9,90€



Sobremesas

Rabanada tradicional do chef doce típico de natal enriquecido por gelado de licor de baunilha	4,90€
Mousse chocolate em copinho de bolacha onde tudo é para saborear	4,90€
Tartin de maçã confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do chef com areia de amêndoa	6,40€
Sericaia doce de ovos típico alentejano	4,90€
Pudim abade priscos receita típica do melhor pudim de ovos servido com licor de limão	5,30€
Romeu e Julieta do Chef a melhor combinação de queijo amanteigado e marmelada do chef	5,30€
Bombom o momento em que um porto de qualidade tem a companhia perfeita	9,70€
Trilogia de frutas de época cuidadosamente laminadas e decorada	5,90€
Manga cuidadosamente laminada e decorada	4,30€
Abacaxi cuidadosamente laminada e decorada	4,10€

(Porto Baixa)

menu

Capítulo I – boas-vindas

Couvert

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

2,90€

Capítulo II - sopas

Sopa à Lavrador

sopa de legumes enriquecida com feijão vermelho

2,80€

Creme de Legumes

creme leve de legumes frescos

2,70€



Capítulo III - entradas

Alheira de Perdiz alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo	6,80€
Carpaccio de Veado Lascas finas de veado guarnecido por citrinos, rúcula e parmesão	8,90€
Crocante de Cogumelos cogumelos frescos salteados com gambas e aromatizados com tomilho-limão	7,40€
Vieira em Tempura de Lima vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada	7,90€
Caçarola de Gambas (para duas pessoas) gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
Camarão Tigre Flamejado tigre em tempero de abacaxi flamejado	26,80€
Fondue de Três Queijos três queijos gratinados no interior de pão de sementes	6,20€
Escabeche de Faisão carnes de faisão envolvidas em cebolada avinagrada	5,90€



Salada éLeBê 8,90€
guarnecida com alface, tomate cherry,
queijo fresco, frutos secos, abacaxi, salmão fumado
e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico

Trilogia Tradicional 13,90€
seleção de três entradas tradicionais:
salada de polvo, alheira de perdiz e escabeche de faisão

Misto de Entradas (cinco sabores) 22,90€
mediante as entradas apresentadas,
selecione cinco e faça uma pequena degustação
(camarão tigre não incluído)

Capítulo IV - sugestões de peixe

Filete de Robalo 16,60€
robalo em amêndoa, guarnecidos por puré de alho francês

Tentáculo de Polvo ao Alho 19,80€
bem acompanhado por "batatão"
recheado com maionese de alho e grelos do campo

Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas) 33,80€
receita típica e cuidada



Capítulo V - bacalhau

Bacalhau éLeBê 17,90€ | 33,90€
faz do molho o seu segredo
e do puré de batata a companhia ideal.

O Bacalhau 16,90€
lombo de bacalhau envolto em couve portuguesa
e em cama de batata sauté

Capítulo VI - sugestões de carne

Bife campestre 17,80€
bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos

Tornedó éLeBê 18,90€
lombo de boi envolvido em bacon caramelizado
e regado com molho de carne e cogumelos frescos

Montada Minhota 16,40€
tornedós de alcatra corados com broa
e enriquecidos por redução de vinho verde

Bochechas de Porco Preto 16,60€
em tostinha de pão e vinagrete de pimentos

Cabritinho Assado no Forno 17,90€ | 34,60€
receita típica em que o cabritinho é assado lentamente,
guarnecido por batatinha assada e grelos do campo



Capítulo VII - sugestões de caça

Perdiz à Caçador 16,20€
perdiz estufada à antiga e guarnecida com arroz de forno

Costoletinhas de Javali 16,30€
coradas e regadas com molho agreste

Capítulo VIII - massas

Lasanha Vegetariana 14,70€
sugestão do *Chef* envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

Penne "Suspiro do Mar" 14,90€
penne de gambas, mexilhão e cogumelos frescos.

Capítulo IX - menu infantil

Bifinho no Prato 9,90€
bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz de forno



Capítulo X - sobremesas

Leite Creme queimado no momento, se necessário	4,90€
Pudim Abade de Priscos receita típica do melhor pudim de ovos	5,30€
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	6,90€
Tarte de Maçã Gratinada com Queijo da Serra	7,90€
Travesseiro de Requeijão e Doce de Abóbora requeijão enriquecido por frutos secos	7,40€
Doce éLeBê (para 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	6,40€
Abacaxi ao Natural	4,40€
Manga	4,70€
Papaia	4,70€
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)

(Póvoa)

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

Lascaas 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

Seleccção 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 14,90€
sugestão do *Chef* envolvendo legumes,
cogumelos frescos e massa

Linguini de pesto e gambas 15,90€
linguini nero guarnecido por gambas, pesto e manjeriço

Capítulo IX - menu infantil

Hambúrguer do Chef 9,90€
hambúrguer de novilho
guarnecido por ovo e batata.

Bifinho no Prato 9,90€
bifinho de alcatra acompanhado
de batata e arroz de forno



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€
Tatin 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)

(Porto Centro)

menu

1.ª Inspiração - boas-vindas

Couvert

pão, queijinho do Chef, azeitonas
em tempero de azeite, alho e orégãos

2,90€

2.ª Inspiração - sopas

Creme de Legumes

creme leve de legumes frescos

2,70€



3.^a Inspiração - entradas

Alheira de Perdiz esferas de alheira em tostado de amendôa	6,80€
Fondue de Três Queijos três queijos gratinados em pão d'ávó	6,20€
Crocante Adocicado crocante de queijo de cabra e doce de abóbora caseiro	5,80€
Salada Fria de Lascas de Polvo polvo laminado finamente e acompanhado de salada de rúcula e citrinos	6,90€
Salada éLeBê alface, tomate cherry, queijo fresco, frutos secos e frescos, salmão fumado e regada com fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico	8,90€
Misto de Entradas (cinco sabores) mediante as entradas apresentadas, selecione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre e sapateira não incluído)	21,90€



4.^a Inspiração - entradas de mariscos

Vieira em Tempura de Lima vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada	7,90€
Mexilhão do Chef em tomatada de presunto e crosta de ervas aromáticas	7,30€
Gambas Aromatizadas (para duas pessoas) gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
Sapateira Recheada éLeBê (para duas pessoas) o segredo de uma receita ancestral e única	19,30€
O Meu Tigre camarão tigre do <i>Chef</i>	26,80€
Seleção do Mar (para quatro pessoas) momento de satisfação composto por sapateira éLeBê, caçarola de gambas em tempura de lima e mexilhão do <i>Chef</i>	59,90€



5.ª Inspiração - sugestões de peixe

Filete de Robalo em Amêndoa bem acompanhado por risotto de tomate	15,90€
Tentáculo de Polvo ao Alho bem acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo	19,80€
Tranche de Garoupa garoupa com gambas, guarnecida com batata sauté	17,90€
Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas) receita típica e cuidada	33,90€
Arroz de Lavagante / Lagosta (para duas pessoas) receita típica e cuidada	78,80€
Bacalhau éLeBê faz do molho o seu segredo e do puré de batata a companhia ideal	17,90€ 33,90€



6.^a *Inspiração - sugestões de carne*

“Bitoque do Chef” bife de alcatra acompanhado por gema de ovo e regado com molho de carne	15,90€
Plumas de Porco Preto em vinagrete de pera bêbada e grelos do campo	14,70€
Bife campestre bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos	17,80€
Vitelinha da Avó assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens	16,70€ 33,80€

7.^a *Inspiração - risottos e vegetariano*

Risotto Vegetariano risotto de legumes frescos	14,90€
Risotto de Bacalhau e Gambas risotto de bacalhau aromatizado em caldo de gambas	16,90€
Lasanha Vegetariana sugestão do <i>Chef</i> que envolve legumes, cogumelos frescos e massa	14,90€



8.ª Inspiração - menu infantil

Preguinho no Prato 9,90€
bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz

9.ª Inspiração - sobremesas

Cheesecake de Hortelã e Lima 4,80€
com abóbora ou morango

Leite Creme de Manjeriçã 4,90€
queimado no momento, se necessário

Pudim Abade de Priscos 5,30€
receita típica do melhor pudim de ovos

Mousse de Chocolate 4,90€
em copinho de bolacha onde tudo é para saborear

Tarte tatin 6,90€
confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do *Chef*

Seleção de Queijos (para duas pessoas) 9,80€
seleccionámos três queijos acompanhados
por tostinhas e doces caseiros



Trilogia de Frutas cuidadosamente laminada e decorada	5,90€
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 nas nossas sobremesas caseiras	7,90€