

# menu

(Porto Baixa)

## *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*

<b>Alheira de Perdiz</b> alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo	6,80€
<b>Carpaccio de Veado</b> Lascas finas de veado guarnecido por citrinos, rúcula e parmesão	8,90€
<b>Crocante de Cogumelos</b> cogumelos frescos salteados com gambas e aromatizados com tomilho-limão	7,40€
<b>Vieira em Tempura de Lima</b> vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada	7,90€
<b>Caçarola de Gambas (para duas pessoas)</b> gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
<b>Camarão Tigre Flamejado</b> tigre em tempero de abacaxi flamejado	26,80€
<b>Fondue de Três Queijos</b> três queijos gratinados no interior de pão de sementes	6,20€
<b>Escabeche de Faisão</b> 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)** 21,90€  
mediante as entradas apresentadas,  
selecione cinco e faça uma pequena degustação  
(camarão tigre não incluído)

### *Capítulo IV - sugestões de peixe*

**Filete de Robalo** 15,90€  
robalo em amêndoa, guarnecidos por puré de alho francês

**Tentáculo de Polvo ao Alho** 17,40€  
bem acompanhado por "batatão"  
recheado com maionese de alho e grelos do campo

**Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas)** 33,20€  
receita típica e cuidada



## *Capítulo V- bacalhau*

### **Bacalhau éLeBê**

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

17,90€ | 33,90€

### **O Bacalhau**

lombo de bacalhau envolto em couve portuguesa  
e em cama de batata sauté

16,90€

## *Capítulo VI- sugestões de carne*

### **Bife campestre**

bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos

17,80€

### **Tornedó éLeBê**

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

18,90€

### **Montada Minhota**

tornedós de alcatra corados com broa  
e enriquecidos por redução de vinho verde

16,40€

### **Bochechas de Porco Preto**

em tostinha de pão e vinagrete de pimentos

16,60€

### **Cabritinho Assado no Forno**

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

17,90€ | 34,60€



## *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

<b>Leite Creme</b> queimado no momento, se necessário	4,90€
<b>Pudim Abade de Priscos</b> receita típica do melhor pudim de ovos	5,30€
<b>Cheesecake</b> de abóbora ou morango	4,80€
<b>Mousse de Chocolate</b> num copinho de bolacha onde tudo é para saborear	4,90€
<b>Cestinha de Abade de Priscos</b> em cestinha de massa filo com frutos secos e acompanhado por sorvete de lima	6,90€
<b>Tarte de Maçã Gratinada com Queijo da Serra</b>	7,90€
<b>Travesseiro de Requeijão e Doce de Abóbora</b> requeijão enriquecido por frutos secos	7,40€
<b>Doce éLeBê (para quatro pessoas)</b> Receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento	18,90€



<b>Seleção de Queijos (para duas pessoas)</b> seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros	9,80€
<b>Trilogia de Frutas</b>	6,40€
<b>Abacaxi ao Natural</b>	4,40€
<b>Manga</b>	4,70€
<b>Papaia</b>	4,70€
<b>Café Delicado</b> 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)



# menu

(Porto Centro)

## *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*

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



## 4.<sup>a</sup> Inspiração - entradas de mariscos

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



## *5.ª Inspiração - sugestões de peixe*

<b>Filete de Robalo em Amêndoa</b> bem acompanhado por risotto de tomate	15,90€
<b>Tentáculo de Polvo ao Alho</b> bem acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo	17,40€
<b>Tranche de Garoupa</b> garoupa com gambas, guarnecida com batata sauté	17,90€
<b>Arroz de Tamboril e Gambas (para duas pessoas)</b> receita típica e cuidada	33,20€
<b>Arroz de Lavagante / Lagosta (para duas pessoas)</b> receita típica e cuidada	73,80€
<b>Bacalhau éLeBê</b> faz do molho o seu segredo e do puré de batata a companhia ideal	17,90€   33,90€



## 6.<sup>a</sup> *Inspiração - sugestões de carne*

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

## 7.<sup>a</sup> *Inspiração - risottos e vegetariano*

<b>Risotto Vegetariano</b> risotto de legumes frescos	14,40€
<b>Risotto de Bacalhau e Gambas</b> risotto de bacalhau aromatizado em caldo de gambas	16,90€
<b>Lasanha Vegetariana</b> 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

**Cestinha de Sabores e Frutos Secos** 5,90€  
com gelado de lima e gengibre e gelado de framboesa e bolacha

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

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



Trilogia de Frutas	5,90€
Abacaxi ao Natural	4,10€
Manga	4,30€
Papaia	4,30€
<b>Café Delicado</b> café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras nas nossas sobremesas caseiras	7,90€

# menu

(Porto Póvoa)

## *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*

<b>Seleção de Entradas (cinco sabores)</b> mediante as entradas apresentadas, selecione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre não incluído)	19,90€
<b>Vieira em Tempura de Lima</b> vieira gratinada em tempura de lima e puré de pêra bêbada	7,90€
<b>Crocante de Gambas</b> gambas crocantes em 3 tentações	9,80€
<b>Caçarola de Gambas (para duas pessoas)</b> gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do <i>Chef</i>	18,90€
<b>O meu tigre</b> camarão tigre do <i>Chef</i>	26,80€
<b>Camarão tigre grelhado</b> 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** 17,40€  
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*

<b>Bife campestre</b> bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos	17,80€
<b>Tornedó éLeBê</b> lombo de boi em bacon caramelizado e regado com molho de carne e cogumelos frescos	18,90€
<b>Bochechas de Porco Preto</b> em tostinha de pão e vinagrete de pimentos	16,60€
<b>Cabritinho “bebé” Assado no Forno</b> receita típica em que o cabritinho é assado lentamente, guarnecido por batatinha assada e grelos do campo	16,90€   33,40€
<b>Vitelinha da avó</b> assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens	16,40€   32,80€

## *Capítulo VII - sugestões de caça*

<b>Costeletinhas de Javali</b> coradas e regadas com molho agreste	15,80€
<b>Perdiz à Caçador</b> perdiz estufada à antiga e guarnecida com arroz de forno	14,90€



## *Capítulo VIII - massas*

### **Lasanha Vegetariana**

sugestão do *Chef* envolvendo legumes,  
cogumelos frescos e massa

14,90€

### **Linguini de pesto e gambas**

linguini nero guarnecido por gambas, pesto e manjeriço

15,90€

## *Capítulo IX - menu infantil*

### **Hambúrguer do Chef**

hambúrguer de novilho  
guarnecido por ovo e batata.

9,90€

### **Bifinho no Prato**

bifinho de alcatra acompanhado  
de batata e arroz de forno

9,90€



## Capítulo X - sobremesas

<b>Leite Creme de manjeriçãõ</b> queimado no momento, se necessário	4,90€
<b>Pudim Abade de Priscos</b> receita típica do melhor pudim de ovos	4,90€
<b>Cheesecake</b> de abóbora ou morango	4,80€
<b>Mousse de Chocolate</b> num copinho de bolacha onde tudo é para saborear	4,90€
<b>Cestinha de Abade de Priscos</b> em cestinha de massa filo com frutos secos e acompanhado por sorvete de lima	6,20€
<b>Tatin de Maçã</b> confeccionada ao momento e guarnecida por gelado do <i>Chef</i>	6,90€
<b>Doce éLeBê (quatro pessoas)</b> Receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento	18,90€
<b>Seleção de Queijos (para duas pessoas)</b> seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros	9,80€



Trilogia de Frutas	6,40€
Abacaxi ao Natural	4,10€
Manga	4,30€
Papaia	4,30€
<b>Café Delicado</b> 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)