

boas-vindas

Couvert 2,95€

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

sopas

Sopa à Lavrador 2,80€

sopa de legumes enriquecida com feijão vermelho

Creme de Legumes 2,70€

creme leve de legumes frescos

entradas

Alheira de Perdiz 7,90€

alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo

Carpaccio de Veado 8,90€

lascas finas de veado guarnecido por citrinos, rúcula e parmesão

Ninho de Passarinho 8,70€

cogumelo portobello recheado com bacon caramelizado e ovos de codorniz

Vieira em Tempura de Lima 9,80€

vieira gratinada em tempura de lima e puré de pera bêbada

Caçarola de Gambas 19,60€

gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do Chef (para duas pessoas)

Camarão Tigre Flamejado 27,90€

tigre em tempero de abacaxi flamejado

Fondue de Três Queijos 7,30€

três queijos gratinados no interior de pão de sementes

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 16,60€

seleção de três entradas tradicionais: salada de polvo, alheira de perdiz e escabeche de faisão

Misto de Entradas (cinco sabores) 23,90€

mediante as entradas apresentadas, selecione cinco e faça uma pequena degustação (camarão tigre não incluído)

sugestões de peixe

Filete de Robalo 17,60€

robalo em amêndoa, guarnecidos por puré de alho francês

Tentáculo de Polvo ao Alho 21,30€

bem acompanhado por “batatão” recheado com maionese de alho e grelos do campo

Arroz de Tamboril e Gambas 36,00€

receita típica e cuidada (para duas pessoas)

Bacalbau

Bacalhau éLeBê 18,40€ - 34,90€

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

O Bacalhau e o Pão Alentejano 16,90€

em caldo de coentros e ovo escalfado

sugestões de carne

Bife campestre 18,60€

bife de novilho grelhado com acompanhamentos gulosos

Tornedó éLeBê 19,40€

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

Montada Minhota 17,80€

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

Bochechas de Porco Preto 17,40€

em tostinha de pão e vinagrete de pimentos

Cabritinho Assado no Forno 18,90€ - 35,90€

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

Perdiz à Caçador 17,30€

perdiz estufada à antiga e guarnecida com arroz de forno

massas

Lasanha Vegetariana 15,40€

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

Penne “Suspiro do Mar” 16,30€

penne de gambas, mexilhão e cogumelos frescos.

menu infantil

Bifinho no Prato 9,90€

bifinho de alcatra acompanhado de batata e arroz de forno

sobremesas

Leite Creme 5,40€

queimado no momento, se necessário

Pudim Abade de Priscos 6,30€

receita típica do melhor pudim de ovos

Cheesecake 5,80€

de abóbora ou morango

Mousse de Chocolate 6,80€

num copinho de bolacha onde tudo é para saborear

Cestinha de Abade de Priscos 6,90€

em cestinha de massa filo com frutos secos
e acompanhado por sorvete de lima

Tarte de Maçã Gratinada com Queijo da Serra 7,90€

confeccionada ao momento

Travesseiro de Requeijão e Doce de Abóbora 7,90€

requeijão enriquecido por frutos secos

Doce éLeBê - quatro pessoas 22,30€

receita cuidada de doce de ovos confeccionado ao momento

Seleção de Queijos - duas pessoas 12,30€

seleccionámos três queijos acompanhados por tostinhas e doces caseiros

Trilogia de Frutas 6,40€

Abacaxi ao Natural 4,40€

Manga 4,70€

Papaia 4,70€

Café Delicado 8,40€

café expresso devidamente acompanhado por três pequenas amostras das nossas sobremesas caseiras

especialidades por encomenda

Arroz de Frango “Pica no Chão” Sugestão para quatro pessoas

Arroz de Lavagante Sugestão para quatro pessoas

Caldeirada de Cabrito Sugestão para quatro pessoas

Javali éLeBê Sugestão para quatro pessoas

Rojões à Minhota Sugestão para quatro pessoas

Papas de Sarrabulho Sugestão para quatro pessoas

Ossobuco à Milanese Sugestão para quatro pessoas

Sapateira Recheada éLeBê Sugestão para quatro pessoas



porto **entreparedes**
rua de entreparedes, 37
4000 - 198 Porto

porto **centro**
rua da conceição, 94
4050 - 214 Porto

póvoa de varzim
rua tenente veiga leal, 40
4490 - 586 Póvoa de Varzim

éLeBê
restaurantes



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

Entradas

Pataniscas de bacalhau 6,30€
pastel tradicional de bacalhau

Escabeche de Lampreia 9,90€
lampreia do rio Lima em cebola avinagrada

Salada de Polvo 5,90€
salada tradicional de Polvo em harmonia com molho verde

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€
Mandarim 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€

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´avó	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 7,90€
vieira gratinada em tempura de lima
e puré de pera bêbada

Mexilhão do Chef 7,30€
em tomatada de presunto e
crosta de ervas aromáticas

Gambas Aromatizadas (para duas pessoas) 18,90€
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do *Chef*

Sapateira Recheada éLeBê (para duas pessoas) 19,30€
o segredo de uma receita ancestral e única

O Meu Tigre 26.80€
camarão tigre do *Chef*

Seleção do Mar (para quatro pessoas) 59,90€
momento de satisfação composto por sapateira éLeBê,
caçarola de gambas em tempura de lima e mexilhão do *Chef*



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

7.^a *Inspiração - risottos e vegetariano*

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



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

Mandarim de Maça 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€

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

Lascas 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€
Mandarim 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)