

## **boas-vindas**

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

## **aconchego**

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

## **entradas**

**Alheira de perdiz** 8,7€  
alheira de caça com carnes  
de perdiz em cama de grelos do campo

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

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

**Carpaccio de veado** 10,4€  
lascas finas de veado guarnecido  
por citrinos, rúcula e parmesão

**Salada éLeBê** 11,3€  
alface, tomate cherry, queijo parmesão,  
frutos secos, frutas tropicais, salmão  
fumado e regada por fusão de Porto  
tinto e vinagre balsâmico

**Zamburinas** 11,7€  
refrescadas pelo limão e alho  
(4 unidades de frescura e sabor)

**Caçarola de gambas** 23,5€  
gamba gigante salteada  
em azeite, alho e picante do chef  
(6 unidades)

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

## **sugestões de peixe**

**Filete de robalo** 19,8€  
robalo em amêndoa guarnecido  
por puré de alho francês

**Tentáculo de polvo ao alho** 24,9€  
acompanhado por “batatão”  
recheado com maionese  
de alho e grelos do campo

**Camarão tigre flamejado** 34,9€  
guarnecido por tagliatelle fresca  
e pesto de manjerição

**Arroz de tamboril e gambas** 47€  
receita típica e cuidada  
(2 pessoas, mínimo 30 minutos)

## **bacalhau**

**Bacalhau éLeBê** 22,9€  
faz do molho o seu segredo  
e do puré de batata a companhia ideal

## sugestões de carne

**Vitelinha da avó** 19,7€  
assada lentamente e adocicada  
por castanhas selvagens

**Perdiz à caçador** 21,8€  
perdiz estufada à antiga  
e guarnecida com arroz de forno  
(mínimo 30 minutos)

**Bochecas de porco preto** 19,8€  
em tostinha de pão  
e vinagrete de pimentos

**Montada minhota** 19,9€  
carne de alcatra corada com broa  
e enriquecidos por redução de vinho  
verde

**Arouquesa DOP\*** 22,3€  
costeleta de novilho grelhada com  
acompanhamentos gulosos



\*A "Carne Arouquesa DOP" é a carne bovina certificada  
proveniente da região de Arouca, reconhecida pela sua  
tradição agrícola e pecuária. Esta carne é valorizada pela sua  
qualidade e sabor únicos, obtida a partir da raça autóctone  
Arouquesa.

DOP - Denominação de Origem Protegida

**Cabritinho assado** 23,6€ - 43,9€  
receita típica em que o cabritinho  
é assado lentamente, guarnecido  
por batatinha assada  
e grelos do campo

## menu infantil

**Bolonhesa do chef** 13€

## vegetariano

**Trilogia de legumes** 18,9€  
em cama de tagliatelle e aromatizada  
pelo manjeriço (vegan)

**Lasanha vegetariana** 18,9€  
sugestão do chef envolvendo  
legumes, cogumelos frescos e massa

## sobremesa

**Mousse de chocolate** 7,8€  
copinho de bolacha onde  
tudo é para saborear

**Tarte de pêra nacional** 7,9€  
receita escondida do chef

**Pudim Abade de Priscos** 7,9€  
receita típica do melhor  
pudim de ovos

**Coco e abóbora** 8,8€  
perfeita combinação entre coco  
e a abóbora com a frescura do gelado

**Toucinho do céu** 9,9€  
receita conventual portuguesa  
guarnecida por gelado do chef

**Trilogia de frutas** 7,9€  
tropical e Portugal

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).