

boas-vindas

1. Couvert 2,9€

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

aconchego

2. Creme de Alho francês 2,8€

creme leve de legumes frescos
e areia de azeitona.

entradas

3. O Ovo 5,6€

inspiração do Chef com Ovos,
Cogumelos e Rúcula Trufada

4. Crocante Adociado 6,2€

crocante de queijo de cabra
e doce de abóbora caseiro.

5. Fondue de Três Queijos 6,6€

três queijos gratinados

6. Alheira de Perdiz 7,9€

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

7. Salada éLeBê 8,9€

alface, tomate cherry, queijo fresco,
frutos secos, abacaxi, salmão
fumado e regada com fusão de
Porto tinto e vinagre balsâmico

8. Foie gras 9,2€

na companhia de compota
de tomate maduro e cebola
da nossa horta

9. O Caviar 46,7€

o sabor do cáspio bem
acompanhado por ovo de codorniz,
funcho ou pimenta preta

10. Misto de Entradas - 5 Sabores 23,9€

mediante as entradas apresentadas,
selecione cinco e faça uma pequena
degustação - Caviar não incluído

entradas de marisco

11. Mexilhão do Chef 11,3€

frescos, aromatizados e
refrescados por sumo de lima

12. A minha amêijoa 18,3€

aberta suavemente em sumo de lima
e azeite da serra - duas pessoas

13. Gambas Aromatizadas 18,9€

gamba gigante salteada em azeite,
alho e picante do Chef - duas pessoas

14. Sapateira Recheada éLeBê 19,3€

o segredo de uma receita
ancestral e única - duas pessoas

15. Selecção do Mar 59,9€

momento de satisfação composto
por sapateira éLeBê, caçarola
de gambas, amêijoa e mexilhão
do Chef - quatro pessoas

sugestões de peixe

16. O Robalo 17,6€

em cama de polenta e creme
guloso do chef e do mar

17. Tentáculo de Polvo ao Alho 21,3€

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

18. Camarão Tigre grelhado 27,9€

bem acompanhado por massa
fresca e molho de majericão

19. Arroz de Tamboril e Gambas 33,2€

receita típica e cuidada
- duas pessoas

20. Caldeirada de Peixe e Marisco 42,7€

sintonia entre sabor do mar, garoupa,
robalo, gambas, mexilhões e ameijoas
- duas pessoas

21. Peixe fresco do dia 43€/Kg

a frescura e o respeito pelo
sabor do mar - duas pessoas

22. Lavagante braseado 73,8€

grelhado no carvão natural
e refrescado com o molho
de Limão e coentros

bacalhau

23. Risotto Bacalhau e Gambas 16,9€

risotto de bacalhau aromatizado
em caldo de gambas

24. O Bacalhau e a grelha 18,1€

grelhado no carvão natural
guarnecido por puré trufado



sugestões de carne

25. Tornado na grelha 17,9€

grelhado e perfumado
por sabores asiáticos
(acompanhamentos à parte)

26. O Bife 18,9€

perfeição da fusão entre queijo e carne
(acompanhamentos à parte)

27. Porco Preto 14,7€

o sabor da carne alentejana
e os pickles de perâ bêbada
(acompanhamentos à parte)

28. Vitelinha da Avó 16,7€ - 33,8€

assada lentamente e adocicada
por castanhas selvagens

29. A Vazia e carvão 37,9€

onde o carvão e a qualidade
se revelam - duas pessoas
(acompanhamentos à parte)

menu infantil

30. Preguinho no Prato 9,9€

bifinho de alcatra
acompanhado de batata e arroz

vegetariano

31. Risotto de legumes 14,4€

enriquecido com queijo e
legumes assados

32. Tofu grelhado 15,4€

em crosta de broa e salada
três pimentos

acompanhamentos

33. Polenta e cogumelos 2,7€

34. Puré de batata doce 2,7€

35. Puré de alho francês trufado 2,7€

36. Cubos de batata frita 2,7€

37. Legumes assados 2,7€

38. Arroz basmati 2,7€

39. Salada fria de pimentos assados 2,7€

40. Batata a murro 2,7€

41. Grelos do campo salteados 2,7€

sobremesas

42. Mousse de Chocolate 4,9€

em copinho de bolacha onde
tudo é para saborear

43. Enlace perfeito 5,9€

simbiose de porto com morango

44. Chocolate e frutos frescos 7,9€

bolo de chocolate bem acompanhado
por crumble de amêndoa e pera
recheada com gelado

45. Tarte de Maçã e Canela 6,9€

confeccionada ao momento e
guarnecida por gelado do Chef

46. Pudim Abade de Priscos 6,3€

receita típica do melhor
pudim de ovos

47. Requeijão com Doce de abóbora 6,1€

sabores da Serra da Estrela

48. Trilogia de Frutas 5,9€

tropical e Portugal



elebe.pt/reservas
@elebept