



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	



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)



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



Mar

Filete de Espada com banana da ilha 15,90€
filete braseado e guarnecido por banana e calda de maracujá
(1 pessoa)

Serra

Francesinha éLeBê 12,90€
o melhor snack do mundo, guarnecido por bife de alcatra,
linguiça, chouriça fresca, queijo, fiambre, ovo e molho do chef.
(1 pessoa)

Tripas à moda do Porto 13,90€ - 24,90€
receita típica e cuidada, com dobrada e feijão
branco devidamente acompanhada por arroz branco
(1 - 2 pessoas)

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

15,80€

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

Serra

Chanfana de Javali

16,80€ - 34,10€

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

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 vinagrete 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 14,70€
Sugestão do chef envolvendo legumes,
cogumelos frescos e massa

Risotto de cogumelos 15,40€
risotto guarnecido por cogumelos frescos

Menu Infantil

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

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€