

MENUS DE GRUPO

éLeBê
restaurantes



*“adoramos a perfeição,
porque a não podemos ter;
repugná-la-íamos se a tivéssemos.*

*o perfeito é o desumano porque
o humano é imperfeito.”*

Fernando Pessoa
in Livro do Desassossego, 1986.

menu 1



entradas

Couvert

pão, azeitonas, queijo do Chef

Fondue de três queijos

Salada éLeBê

Alheira de perdiz

prato de peixe¹

Bacalhau do Chef

guarnecido por trilogia de legumes do campo, gambas e mozzarella

prato de carne¹

Montada minhota

tornedós de alcatra corado em azeite, alho, picante do Chef e redução de vinho verde

sobremesa

(buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais & regionais de época

bebida

Vinho verde,
Casa do Homem

Douro Branco e Tinto,
LH

Alentejo Branco e Tinto,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Água, refrigerantes
e cerveja

café

27,90€
p.p.p.

menu 2



Menu válido para 15 pessoas (mínimo)

entradas

Couvert

pão, manteiga do Chef e
azeitonas aromatizadas.

Fondue de três queijos

Salada éLeBê

Alheira de perdiz

Sugestão Tradicional

Sugestão do Chef

prato de peixe¹

Risotto de Bacalhau e Gambas
risotto de bacalhau aromatizado
em caldo de gambas.

prato de carne¹

Bochecha de Porco Selvagem
receita típica onde a bochecha
é assada a baixa temperatura e
acompanhada de batatinha
assada e legumes do campo.

sobremesa

(buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais
& regionais de época

bebida

Vinho Verde,
Casa do Homem

Douro Branco e Tinto,
LH

Alentejo Branco e Tinto,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Água, refrigerantes
e cerveja

café

32,90€
p.p.p.

I. Selecionar um prato de peixe ou carne

menu 3



Menu válido para 15 pessoas (mínimo)

Welcome drink
Porto Tónico

entradas

Couvert
pão, azeitonas, manteiga do Chef.

Fondue de três queijos

Alheira de perdiz

Caçarola de Gambas

Sugestão do Chef

Escabeche de Faisão

prato de peixe¹

Tranche de garoupa

garoupa fresca guarnecida por
batata sauté e gambas.

prato de carne¹

Bife campestre

bife de novilho grelhado com
acompanhamentos.

1. Selecionar um prato de peixe ou carne

sobremesa

(buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais
& regionais de época

bebidas

Vinho Verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Manuel Correia Reserva

Alentejo Branco e Tinto,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Água, refrigerantes
e cerveja

café

44.00€
p.p.p.

menu 4



Menu válido para 15 pessoas (mínimo)

Welcome drink
Porto Tónico

entradas

Couvert
pão, azeitonas, manteiga do Chef.

Seleção do mar

momento de satisfação composto
por sapateira éLeBê, caçarola de
gambas, amêijoas e mexilhão do
chef

sugestão mar

Filete de Robalo em amêndoa

guarnecido por risotto de tomate
maduro, ou puré de alho francês e
legumes assados.

sugestão serra

Vitelinha da avó

assada lentamente e adocicada
por castanhas selvagens.

sobremesa

(buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais
& regionais de época

bebidas

Vinho Verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Manuel Correia Reserva

Alentejo Branco e Tinto,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Água, refrigerantes
e cerveja

café

55,00€
p.p.p.

Este menu inclui prato de peixe e carne

GROUP MENUS

There are no consumption restrictions (food or drinks) during the service, which ends when the coffee is served. After that, every consumption (food or drinks) will charge individually and not as part of the menu. The displayed menus, are standard, they can be adapted if case of need.

The pictures present in this document are merely illustrative. Other service options may be requested in person.

© éLeBê 2019

elebe.pt
fb/elebept

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

221 126 603
entreparedes@elebe.pt

porto **baixa**
rua St. Ildefonso, 118
4000 - 382 Porto

222 032 455
baixa@elebe.pt

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

222 011 651
centro@elebe.pt

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

224 942 985
povoa@elebe.pt

éLeBê
restaurantes