

boas-vindas

Couvert 3,9€
o pão, a manteiga do chef e o azeite do produtor

aconchego

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

entradas

Alheira de perdiz 9,9€
alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo

Fondue de três queijos 10,3€
três queijos gratinados

Ninho de passarinho 10,8€
cogumelo portobello recheado com bacon caramelizado e ovos de codorniz

Salada éLeBê 11,9€
alface, tomate cherry, queijo parmesão, frutos secos, frutas tropicais, salmão fumado e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico

Carpaccio de veado 12,4€
lascas finas de veado guarnecido por citrinos, nozes, rúcula e parmesão

Zamburinas 13,9€
refrescadas pelo limão e alho (4 unidades de frescura e sabor)

Caçarola de gambas 24,9€
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do chef (6 unidades)

Misto de entradas - 5 sabores 46€
selecione cinco entradas e faça uma pequena degustação

sugestões de peixe

Filete de robalo 20,8€
robalo em amêndoa guarnecido por puré de alho francês

Bacalhau éLeBê 25,9€
faz do molho o seu segredo e do puré de batata a companhia ideal

Tentáculo de polvo ao alho 26,9€
acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo

Camarão tigre flamejado 39€
guarnecido por tagliatelle fresca e pesto de manjeriço

Arroz de tamboril e gambas 49€
receita típica e cuidada (2 pessoas, mínimo 30 minutos)

sugestões de carne

Vitelinha da avó 21,4€
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)

Bochechas de porco preto 21,9€
em tostinha de pão
e vinagrete de pimentos

Montada minhota 21,9€
carne de alcatra corada com broa
e enriquecidos por redução de vinho
verde

Arouquesa DOP* 24,4€
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 25,9€ - 49€
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 19,4€
em cama de tagliatelle e aromatizada
pelo manjeriço (vegan)

Lasanha vegetariana 19,9€
sugestão do chef envolvendo
legumes, cogumelos frescos e massa

sobremesa

Mousse de chocolate 8,9€
copinho de bolacha onde
tudo é para saborear

Pudim Abade de Priscos 8,9€
receita típica do melhor
pudim de ovos

Tarte de pêra nacional 8,9€
receita escondida do chef

Coco e abóbora 9,3€
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 8,4€
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).