

boas-vindas

Couvert 4,6€
o pão, a manteiga do chef e o azeite do produtor

aconchego

Creme de legumes 3,6€
creme leve de legumes frescos

entradas

Alheira de perdiz 10,6€
alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo

Fondue de três queijos 11,9€
três queijos gratinados

Ninho de passarinho 11,8€
cogumelo portobello recheado com bacon caramelizado e ovos de codorniz

Salada éLeBê 12,9€
alface, tomate cherry, queijo parmesão, frutos secos, frutas tropicais, salmão fumado e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico

Carpaccio de veado 13,8€
lascas finas de veado guarnecido por citrinos, nozes, rúcula e parmesão

Zamburinas 14,9€
refrescadas pelo limão e alho (4 unidades de frescura e sabor)

Caçarola de gambas 25,9€
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do chef (6 unidades)

Misto de entradas - 5 sabores 48€
selecione cinco entradas e faça uma pequena degustação

sugestões de peixe

Filete de robalo 21,8€
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 39,8€
guarnecido por tagliatelle fresca e pesto de manjeriço

Arroz de tamboril e gambas 49,6€
receita típica e cuidada (2 pessoas, mínimo 30 minutos)

sugestões de carne

Vitelinha da avó 22,6€
assada lentamente e adocicada
por castanhas selvagens

Perdiz à caçador 22,9€
perdiz estufada à antiga
e guarnecida com arroz de forno
(mínimo 30 minutos)

Bochechas de porco preto 22,9€
em tostinha de pão
e vinagrete de pimentos

Montada minhota 22,9€
carne de alcatra corada com broa
e enriquecidos por redução de vinho
verde

Arouquesa DOP* 24,8€
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€ - 49,4€
receita típica em que o cabritinho
é assado lentamente, guarnecido
por batatinha assada
e grelos do campo



*Carne tenra e suculenta, proveniente de cabritos alimentados
exclusivamente com leite materno e pasto natural nas serras
transmontanas. Produzida segundo métodos tradicionais, com
certificação DOP.

DOP - Denominação de Origem Protegida

menu infantil

Bolonhesa do chef 13,50€

vegetariano

Trilogia de legumes 19,8€
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 9,3€
receita escondida do chef

Coco e abóbora 9,8€
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 8,8€
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).