menu gold

Couvert
"bolo do caco" de Madeira au beurre à l'ail, accompagné d'olives assaisonnées à l'huile d'olive et d'origan

amuse-bouche

Vitela DOP
veau rôti croustillant et champignons

entrées

Saveurs portugaises
jambon Pata Negra, fromage de l'île

Grouper par la main du chef
ceviche, jaune d'œuf cuit, moutarde, sauce soja et coriandre

Moules
en sauce tomate et poivron

nettoyant de palais

concombre, pomme verte, wasabi

mer

Mérou
perfumé au charbon de bois, accompagné de tortellini à la 'farinheira' et de purée d'ail noir

montagne

Steak à la casserole de grand-mère Gustinha
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secretde la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

dessert

"A Sintonia"
la harmonie entre la glace, le fromage, et les fruits rouges

ou

Tarte aux poires portugaises
sucré par la liqueur

ou

Trilogie de fruits
oigneusement laminés et décorés

84€
par personne

TVA incluse au taux en vigueur.

accord mets-vins

amuse-bouche

Moscow mule

entrées

Rabiosca
Alvarinho, Loureiro

mer

Bora Lá
Síria e Arinto

montagne

Oupa! Reserva
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

dessert

Oupa! 10 anos
Vin de Porto vieilli en fûts de chêne, d'une couleur dorée et d'un arôme de fruits secs

49,90€
par personne

TVA incluse au taux en vigueur.

éLeBê

entreparedes

Couvert 5,6€

"bolo do caco" de Madeira au beurre à l'ail, accompagné d'olives assaisonnées à l'huile d'olive et d'origan

entrées

minho

"Papas de sarrabulho" 9,6€

recette ancestrale portugaise d'un mélange de viandes, la perfection des saveurs du terroir

Salade de poulpe 9,7€

salade traditionnel de poulpe avec sauce vert

porto

Francesinha 10,9€

le meilleur snack du monde, garni par filet de bœuf, chorizo fin, chorizo frais, fromage, jambon et sauce du chef

alentejo e açores

Saveurs portugaises 17,9€

jambon Pata Negra, fromage de l'île

notre cuisine

Fondue 11,8€

trois fromages gratinés

Salade éLeBê 13,3€

garni avec laitue et roquette, tomate cerise, fromage, fruits secs, ananas, saumon fumé et arrosée par vinaigre du Porto

Casserole de crevettes 26€

crevette géante sautée au huile d'olive, ail et piquante du Chef

choix du chef

34€
pour deux personnes

alentejo

Jambon Pata Negra
36 mois de maturation naturelle

açores

"Queijo da ilha"
fromage affiné pendant 9 mois

notre cuisine

Grouper par la main du chef

ceviche, jaune d'œuf cuit, moutarde, sauce soja et coriandre

Moules

dans une sauce tomate et poivron

TVA incluse au taux en vigueur.

éLeBê

entreparedes

morue

notre cuisine

Risotto de morue et crevettes 25,7€
aromatisé dans un bouillon de crevettes, des pousses de navet et du fromage

minho

Morue du carvalheira 26,9€
recette traditionnel de morue grillé et garni avec pommes de terre “a murro”, poivron, oignon et œuf dur

poisson

notre cuisine

Petit poulpe au huile d’olive de sierra 24,9€
confit avec purée de patate douce et oignon caramélisé

Mérou 28,1€
perfumé au charbon de bois, accompagné de tortellini à la ‘farinheira’ et de purée d’ail noir

ouest

Sea bass et mérou 34,9€
garni de moules, crevettes et palourdes de notre côte, arrosé de sauce aux fruits de mer

national

Riz au homard 63€
épluché et aromatisé par sa saveur, en compagnie de coriandre

viande

alentejo

Porc ibérique noir 23,9€
plat typique où le porc ibérique noir est accompagné de châtaignes d’automne

minho

“Arroz de cabidela” 44€
recette traditionnel de riz avec coq du champ aux vinaigré (2 personnes)

notre cuisine

Steak à la casserole de grand-mère Gustinha 24,9€
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

“Travesseiro” de surlonge de bœuf 56,7€
surlonge de bœuf flambé, enveloppé en pâte feuilletée et servi au moment (2 personnes)

TVA incluse au taux en vigueur.

éLeBê

entreparedes

vegetarian

notre cuisine

Risotto de champignons 19,7€
garni de champignons frais et de fromage

Lasagne végétarienne 19,9€
suggestion du chef comprenant
des légumes, des champignons
frais et des pâtes

menu pour les enfants

Bolognaise du chef 14,8€

desserts

notre cuisine

Tarte aux poires portugaises 10,9€
sucré par la liqueur

Aigre-doux 11,2€
chocolat, citron vert et citron fusion

“A Sintonia” 11,7€
la harmonie entre la glace, le fromage,
et les fruits rouges

alentejo

“Sericaia” desert 10,6€
dessert d’œufs typique d’alentejo

minho

“Rabanada” 10,9€
spécialité de Noël enrichie de crème glacée
au liqueur de vanille

national

Trilogie de fruits 9,8€
soigneusement laminés et décorés

elebe.pt elebept elebe.restaurantes

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s’il n’est pas demandé par le client ou s’il est laissé inutilisé par celui-ci (Article 135, paragraphe 3, Décret-loi nº 10/2015 du 16/01).

TVA incluse au taux en vigueur.