éSeBê

entreparedes

menu gold

Couvert
bolo do caco, azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos

amuse-bouche

Vitela DOP
crocante de vitela assada
e cogumelos

entradas

Sabores portugueses
presunto Pata Negra, queijo da ilha

Garoupa pela mão do chef
ceviche, gema de ovo cozida, mostarda, soja e coentros

Mexilhão
em calda de tomate e pimentos

corta sabores

Pepino, maça verde, wasabi

mar

Garoupa
perfumada pelo carvão, acompanhada pelos tortellini de farinheira e o puré de alho negro

serra

Bife na caçarola da avó Gustinha
bife do lombo de boi adocicado pelo segredo da avó, enriquecido por presunto da serra

sobremesa

A Sintonia
a sintonia entre o gelado,
queijo e frutos vermelhos

ou

Tarte de pêra nacional
adocicada pelo licor de amêndoa amarga

ou

Trilogia de frutas da época
cuidadosamente laminadas e decoradas

84€
por pessoa

IVA incluído à taxa em vigor.

wine pairing

amuse-bouche

Moscow mule

entradas

Rabiosca
Alvarinho, Loureiro

mar

Bora Lá
Síria e Arinto

serra

Oupa! Reserva
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinto Cão

sobremesa

Oupa! 10 anos
envelhecido em cascos de carvalho,
com uma cor dourada e um aroma
de frutos secos

49,90€
por pessoa

IVA incluído à taxa em vigor.

éLeBê

entreparedes

boas-vindas

Couvert 5,6€
bolo do caco, azeitonas em tempero de azeite, alho e orégãos

entradas

minho

Papas de sarrabulho 9,6€
receita ancestral portuguesa de uma mistura de carnes, a perfeição dos sabores do campo

Salada de polvo 9,7€
salada tradicional de Polvo em harmonia com molho verde

porto

Francesinha 10,9€
o melhor snack do mundo, guarnecido por bife do lombo, linguiça, salsicha fresca, queijo, fiambre e molho do chef

alentejo e açores

Sabores portugueses 17,9€
presunto Pata Negra e queijo da ilha

a nossa cozinha

Fondue 11,8€
três queijos gratinados

Salada éLeBê 13,3€
alface, tomate cherry, queijo parmesão, frutos secos, frutas tropicais, salmão fumado e regada por fusão de Porto tinto e vinagre balsâmico

Caçarola de gambas 26€
gamba gigante salteada em azeite, alho e picante do chef

escolhas do chef

34€ para duas pessoas

alentejo

Presunto Pata Negra
36 meses de cura natural

açores

Queijo da ilha
9 meses de cura

a nossa cozinha

Garoupa pela mão do chef
ceviche, gema de ovo cozida, mostarda, soja e coentros

Mexilhão
em calda de tomate e pimentos, aromatizada pelos sabores do atlântico

IVA incluído à taxa em vigor.

éSeBê

entreparedes

bacalhau

a nossa cozinha

Risotto bacalhau e gambas 25,7€
aromatizado em calda de gambas, grelos do campo e queijo

minho

Bacalhau à carvalheira 26,9€
receita tradicional onde o bacalhau grelhado é guarnecido por batatinha a murro, pimento, cebola e ovo cozido

peixe

a nossa cozinha

Polvo bebé em azeite da serra 24,9€
confitado com puré de batata doce e cebola caramelizada

Garoupa 28,1€
perfumada pelo carvão, acompanhado pelos tortellini de farinheira e o puré de alho negro

oeste

Robalo e garoupa 34,9€
guarnecido por mexilhão, gamba e amêijoa da nossa costa, regada como molho de marisco

nacional

Arroz de lavagante 63€
descascado e aromatizado pelo seu sabor, em companhia de coentros

carne

alentejo

Porco preto 23,9€
prato típico onde o porco preto é acompanhado por castanhas do outono

minho

Arroz de cabidela 44€
receita tradicional de arroz solto com galo do campo (2 pessoas)

a nossa cozinha

Bife na caçarola da avó Gustinha 24,9€
bife do lombo de boi adocicado pelo segredo da avó, enriquecido por presunto da serra

Travesseiro de lombo de boi 56,7€
lombo de boi flamejado, envolvido em massa folhada e servido ao momento (2 pessoas)

IVA incluído à taxa em vigor.

éLeBê

entreparedes

vegetariano

a nossa cozinha

Risotto de cogumelos 19,7€
guarnecido por cogumelos frescos e queijo

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

menu infantil

Bolonhesa do chef 14,8€

sobremesa

a nossa cozinha

Tarte de pêra nacional 10,9€
adocicada pelo licor de amêndoa amarga

Doce e amargo 11,2€
fusão de chocolate, lima e limão

A sintonia 11,7€
a sintonia entre o gelado, queijo
e frutos vermelhos

alentejo

Sericaia 10,6€
doce de ovos típico alentejano

minho

Rabanada 10,9€
doce típico de natal enriquecido
por gelado de licor de baunilha

nacional

Trilogia de frutas da época 9,8€
cuidadosamente laminadas e decorada

elebe.pt elebept elebe.restaurantes

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).

IVA incluído à taxa em vigor.