éLeBê

póvoa

boas-vindas

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

entradas serra

Fondue de três queijos 9,9€
a fusão de três queijos

Os ovos e a rúcula trufada 10,9€
ovo em cama de rúcula, enriquecido por toucinho fumado, nozes e cogumelos selvagens

Ninho de passarinho 10,9€
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

Misto de entradas - 5 sabores 44€
selecione cinco entradas
e faça uma pequena degustação
(camarão tigre não incluído)

aconchego

Creme de legumes 3,4€
creme leve de legumes frescos

entradas mar

Carpaccio de polvo 11,9€
lascas finas de polvo macio, azeite de trufa, rúcula e frutos secos

Zamburinas 18,9€
refrescadas pelo limão e alho
(5 unidades de frescura e sabor)

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

Camarão tigre grelhado 49,8€
dois tigres abertos, grelhados e regados por molho de manteiga picante

IVA incluído à taxa em vigor.

éLeBê

póvoa

sugestões de peixe

Filetes de robalo em amêndoa 19,8€
guarnecidos com risotto de tomate

Bacalhau éLeBê 24,8€
faz do molho o seu segredo
e do puré de batata a companhia ideal

Tranche de garoupa 24,4€
guarnecida por bimi tenro e suculento

Tentáculo de polvo 25,9€
acompanhado por "batatão" recheado com maionese de alho e grelos do campo

Tagliatelle e tigre 39€
o tigre, a massa fresca, o pesto de manjericão

Arroz de robalo e gambas do mar 54€
(para partilhar)

massas e risottos

Risotto de cogumelos 19,6€
guarnecido por cogumelos frescos e queijo

Tagliatelle serra e mar 19,8€
guarnecido por gambas, cogumelos, pesto e manjericão

Risotto de bacalhau e gambas 21,8€
aromatizado em calda de gambas, grelos do campo e queijo

sugestões de carne

Frango chimichurri 19,9€
o sabor, os aromas e o risotto de cogumelos

Vitelinha da avó 22,4€
assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens

Bife campestre 23,8€
o bife da vazia e acompanhamentos gulosos

Bife na caçarola da avó Gustinha 23,9€
o tornedó de boi, o segredo da avó e o presunto da serra

Cabritinho "bebé"* 25,9€ - 52€
assado lentamente, guarnecido por batatinha assada e grelos do campo

menu infantil

Bolonhesa do chef 13,5€

acompanhamentos

Risotto de cogumelos	3,9€
Risotto de tomate	3,9€
Puré de batata	3,9€
Batatas (frita /assada)	3,9€

Caprisserra
DESDE 1996
CABRITO TRANSMONTANO

*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

IVA incluído à taxa em vigor.

éLeBê

póvoa

sobremesa

Trilogia de frutas 8,9€
cuidadosamente laminada
e decorada

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

Tiramisú 8,9€
a tradição italiana...

A tarte de pêra nacional 8,9€
receita escondida do chef

Coco e abóbora 9,4€
perfeita combinação
entre coco e a abóbora
com a frescura do gelado

Café delicado 12,8€
café expresso, acompanhado
por três pequenos exemplares
das nossas sobremesas

elebe.pt elebept elebe.restaurant es

IVA incluído à taxa em vigor.