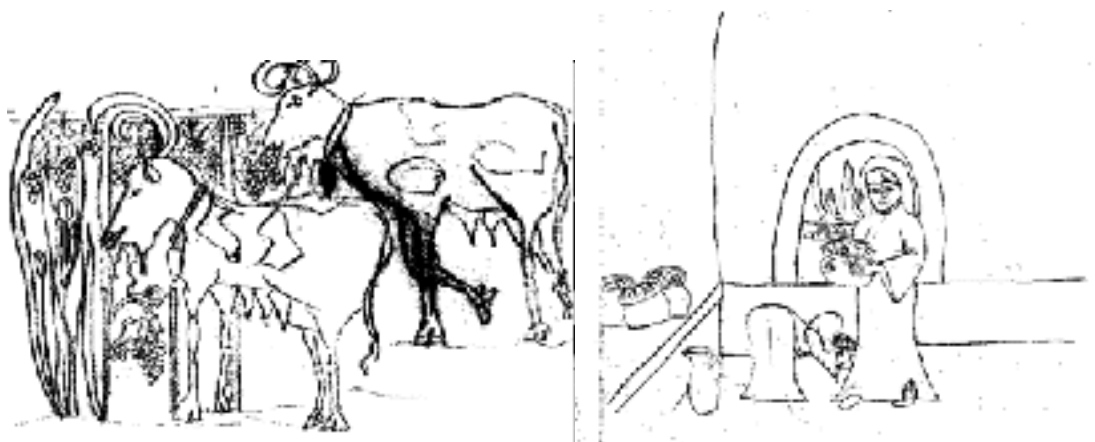


Museu da Chanfana



Restaurante

Bem-vindo

EMENTA MUSEU

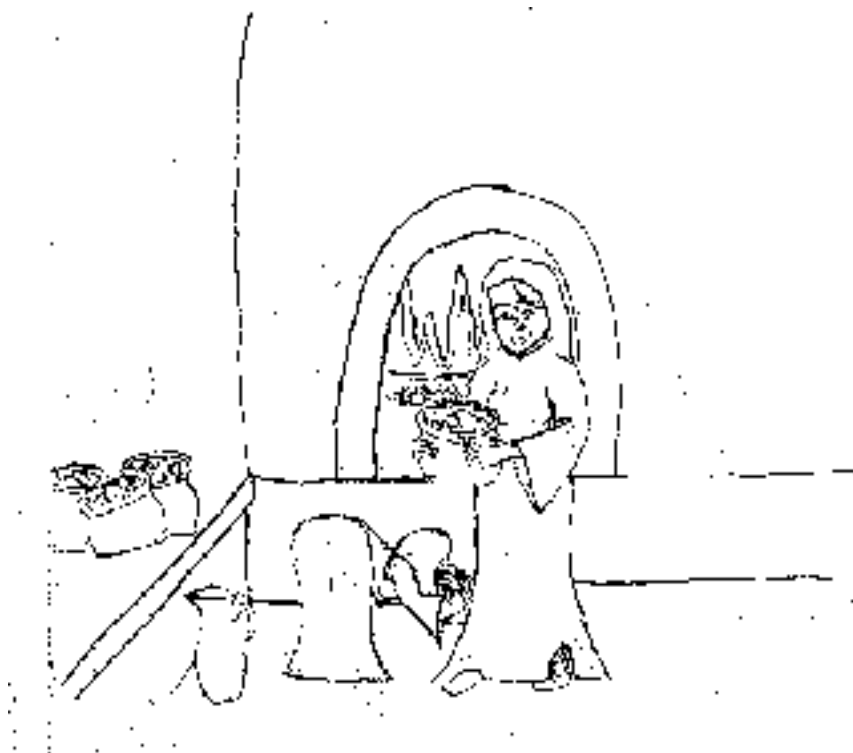
Sopa de Casamento

Era tradição, no dia seguinte ao casamento, servir o almoço aos convidados. Como nas caçoilas já só havia molho e restos de Chanfana aproveitavam as sobras para fazer a Sopa de Casamento.

Para a sopa utiliza-se o pão alternando em camadas com a couve da época, previamente cozida. Rega-se com o molho de chanfana bem aquecido e enfeita-se com os restantes pedaços de carne. Tal como a chanfana, este prato é cozinhado em recipiente de barro, para depois ir ao forno apurar.



Sopa de Casamento
..... 2.25 €



Chanfana

Miranda é berço da chanfana.

Crê-se que tenha nascido com as monjas do Mosteiro de Santa Maria de Semide, fundado no séc. XII

A sua difusão foi favorecida pelo facto do Santuário ao Divino Senhor da Serra ser local de peregrinação de toda a região centro, tendo perdido a sua importância no século XX devido ao surgimento de Fátima.

É um prato ligado à vida agro pastoril.

A cabra era utilizada para produzir leite e para gerar novos animais.

Os cabritos, desnecessários aos rebanhos constituídos por bodes com harém de cabras, eram abatidos e utilizados como manjar dos nobres e famílias ricas.

Chegadas ao fim da vida útil as cabras velhas eram cozinhadas nos fornos de lenha também utilizados para o pão e/ou broa.

A utilização do vinho garante não só o seu excelente sabor como contribui, junto com a gordura do assado, para facilitar a conservação da chanfana, nas caves do Mosteiro ou nos locais mais frescos e escuros de cada casa.

Julga-se que o facto da freguesia de Lamas ser local privilegiado de produção de vinho tenha facilitado o nascimento da Chanfana, também favorecido por Miranda ser terra de oleiros, fabricantes das caçoilas.

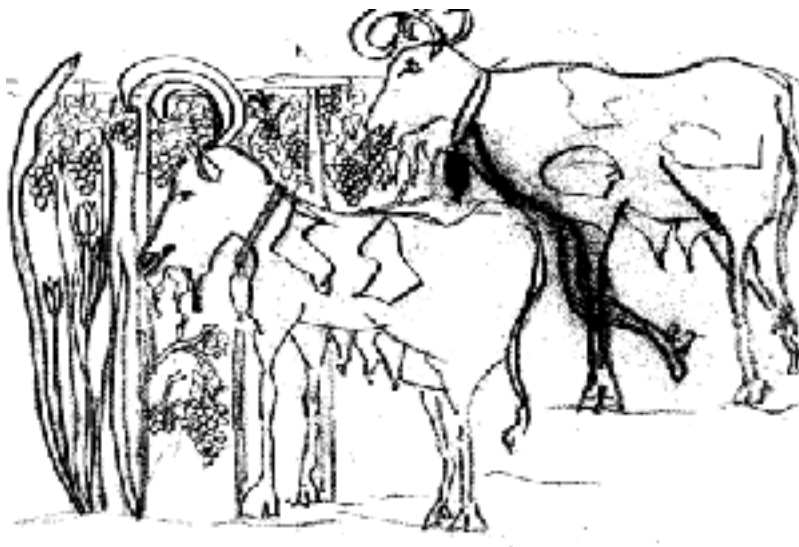
A carne de cabra é cortada às postas, colocada com os temperos a marinar nas caçoilas e coberta de vinho.

A chanfana é prato obrigatório nos dias de festa e imprescindível nas ementas dos casamentos.

Chanfana
..... 9.50 €

(Acompanhamento: couve e batatas cozidas)

Chispe



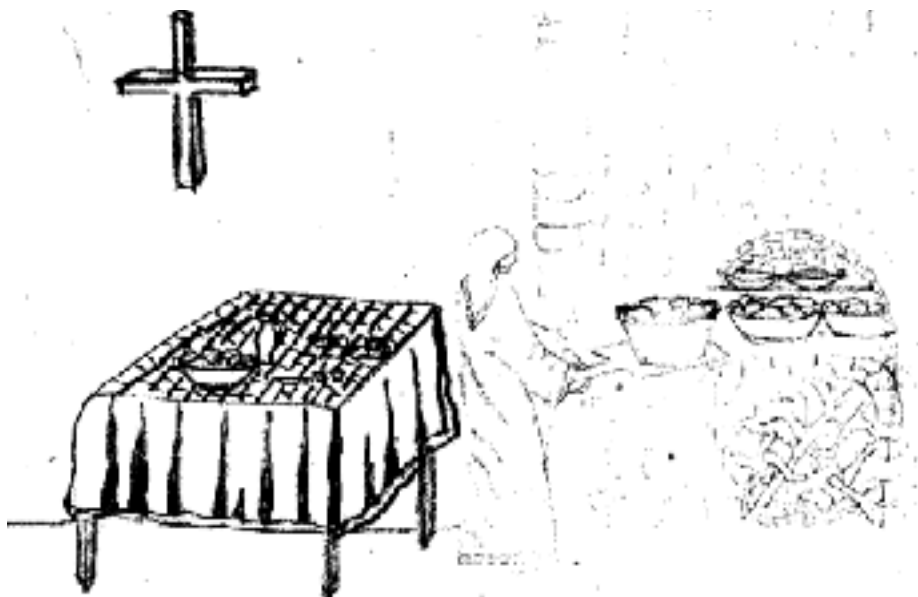
O Pernil de Cabra, conhecido por Chispe, é um prato tradicional que é confeccionado com a perna da cabra, condimentada com vários temperos e vinho.

Utiliza “pingadeiras” de barro vermelho e é um processo de cozedura feito em forno de lenha, num processo em tudo idêntico à Chanfana, apenas com diferenças no tempo de forno.

Pernil de Cabra - “CHISPE”
..... 7.50 €

(Acompanhamento: grelos)

Negalhos



O aproveitamento gastronómico da cabra velha, após conclusão do seu ciclo produtivo, está ligado à pobreza, associada à vida agro-pastoril.

Era necessário aproveitar todas as potencialidades alimentares da cabra e nada perder.

O aproveitamento das tripas, das entranhas da cabra, terá surgido da necessidade de se garantir uma dieta com um mínimo de proteínas de origem animal.

O vinho, os temperos fortes e a confecção no forno de lenha, foram os ingredientes que permitiram a criação desta preciosidade gastronómica.

O vinho de Lamas e as caçoilas fabricadas pelos oleiros, hoje conhecidos como do Carapinhal, foram contributos facilitadores.

Negalhos ha é
..... 8.00 € com
(Acompanhamento: batata cozida e verdura) a sua
ajuda

Menu da “Matança”

SARRABULHO

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

.....
.....

(disponível por encomenda)

A matança do porco era a mais frequente festa de confraternização de vizinhos e famílias.

Durante a matança o porco era sangrado e depois chamuscado para eliminar as cerdas e o pêlo.

A carcaça do animal era depois pendurada num local fresco e escuro antes de ser cortada e conservada na salgadeira ou, enchidos e presuntos, nos fumeiros.

O convívio familiar da matança culminava com o saboroso sarrabulho.

Os “miúdos” do porco, que não podiam ser conservados na salgadeira, eram cozinhados com o sangue e tradicionalmente servido com batata cozida e grelos na sua época.

Há quem considere que o sarrabulho possui virtudes afrodisíacas.

7.50€

BUCHO RECHEADO

(disponível por encomenda)

O porco era, junto com os animais da capoeira, a principal origem da carne escassa que as famílias podiam consumir.

A pobreza levava ao aproveitamento integral do animal tal como acontecia com a cabra.

As tripas eram usadas para os enchidos, chouriço de carne, farinheira ou morcela com sangue.

O estômago, popularmente chamado de bucho, era recheado com carne entremeada, peças com febra e gordura, marinadas em vinho d'alhos, algum chouriço antigo e arroz.

Cozido e depois aloirado no forno constitui um prato muito típico da região.

7.50€

MENU

Sopas e Entradas

Iva incluído à taxa em vigor

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

Creme legumes

2.50€

Sopa do Museu

(sopa de legumes e enchidos)

2.50€

Folhadinho de Chanfana

4.00€

Cogumelos salteados sobre tosta

6.50€

Tosta de queijo do Rabaçal em fio de mel quente

6.50€

Salada de Salmão curado em citrinos

7.50€

Gambas salteadas em azeite e alho

7.50€

Camarão Tigre na grelha

13.50€

Os mimos da Quinta

(preços à unidade)

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

Manteiga

0.75€

Azeitonas

0.75€

Paté do Museu

1.50€

Queijo do Rabaçal

1.50€

Enchidos da região na grelha

2.25€

Ovos mexidos com farinheira

2.00€

Presunto com fruta da época

2.00€

Peixes

Lombo de bacalhau em crosta de broa de milho*

12.50€

Bacalhau lascado com batatinhas assadas no sal e azeite de alho

10.50€

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

Misto de lulas e camarão tigre na grelha*
(com aroma de limão)

14.50€

Espadarte em cebola crocante

10.50€

Polvo na grelha com batatinhas em camisa
(ensopadas de azeite e alho)

12.50€

Dourada na grelha com migas

11.00€

Pratos vegetarianos

Massinhas salteadas em azeite e alho com legumes estufados

6.50€

Crepe com recheio de legumes

7.00€

Cogumelos sobre fatia de pão

7,50€

* Acompanhamento: Guarnição do chefe

Pratos confeccionados no momento (tempo previsto de confeção - 20 a 40 minutos)

Carnes

Plumas de porco preto na grelha*

Iva incluído à taxa em vigor

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

9.50€

Supremo de Pato corado com cinco pimentas*

9.50€

Cabrito no forno e o seu aroma da serra

(com batatas assadas no seu molho)

12.00€

Naco de novilho na grelha com pimenta verde*

13.50€

Bife de Veado*

13.50€

Costeletas de Veado*

14.50€

Tranche de novilho lacado em manteiga de alho*

26.00€

(para duas pessoas)

Churrasco da Quinta*

(carne de veado, pato, novilho e porco preto)

13.00€

Menu criança

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

Creme de legumes

2.50€

Ovos Mexidos com Salsicha e esparguete

4,00€

Douradinhos de Pescada com arroz

5.50€

Hambúrguer com batata frita

4.00€ (1 hambúrguer)

6,00€ (2 hambúrgueres)

* Acompanhamento: Guarnição do chefe

Pratos confeccionados no momento (tempo previsto de confeção - 20 a 40 minutos)

SOBREMESAS

Suspiro da Quinta com fio de mel

(massa de profiteroles com gelado, fruta e chantilly)

3.00€

Quente frio

(bolo de chocolate e bola de gelado)

3.50€

Pudim com Jeropiga

2.50€

Iva incluído à taxa em vigor

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

Arroz doce

2.00€

Leite-creme queimado

2.50€

Mousse de Chocolate

2.50€

Salada de frutas

2.50€

Queijo Rabaçal com Doce de Abóbora

3.00€

Gelado de 2 sabores pingado com chocolate quente

3.00€

Waffle com Chocolate Quente

3.50€

Crepe com recheio de frutas da época e gelado de morango

3.50€

O sortido do museu

(misto de 3 sobremesas)

3.00€

MUSEU DA CHANFANA
Restaurante

.....
.....

Algumas sobremesas são preparadas no momento (tempo previsto de preparação - 5 a 10 minutos)

Nabada

A Nabada é um doce conventual originário do Mosteiro de Santa Maria de Semide, Miranda do Corvo.

O Mosteiro de Semide, edificado na primeira metade do século XII e com Carta de Couto passada por D. Afonso Henriques em 1154, albergou monges durante três décadas e passou a convento até 1896, data de afastamento da última freira da Ordem Beneditina.

A Nabada era servida em recipiente de barro feito nas olarias da região. Miranda do Corvo é considerado «Museu vivo da cerâmica do barro vermelho» com artesanato e indústria de olaria existente desde a Idade Média.

O Convento de Semide é conhecido por ter popularizado a receita da Chanfana, Negalhos e Sopa de Casamento, receitas que permitem o aproveitamento integral da cabra velha.

A Nabada, com dois sabores:

Amêndoa

(versão tradicional)



Noz



Com valorização de um fruto da região, é marca registada da Fundação ADFP

3,00€

Iva incluído à taxa em vigor

MUSEU DA CHANFANA

Restaurante

.....
.....
O **Restaurante Museu da Chanfana** é uma merecida homenagem à gastronomia tradicional assente na carne de **cabra velha**, de **porco** e ainda na **caça e pesca**.

A gastronomia é testemunho imaterial da história socioeconómica da região potenciando a imagem de Miranda do Corvo como Capital e Berço da Chanfana.

Aliada à gastronomia tradicional, surge a importância de uma cozinha contemporânea que privilegia a qualidade e o requinte do serviço e de uma ementa diversificada para paladares exigentes.

Os vegetais incluídos nas ementas são, na sua quase totalidade, produzidos pela fundação adfp, graças ao trabalho de pessoas "especiais" e segundo métodos biológicos.

O projeto Parque Biológico da Serra da Lousã resulta de uma parceria entre a **Fundação ADFP** e o **Município de Miranda do Corvo**

Pretende-se um projeto sustentável em termos económicos e ambientais e que aposta na coesão social. O objetivo é criar emprego e atividades ocupacionais para pessoas vítimas de exclusão, desempregados de longa duração, deficientes ou doentes crónicos, integrando, promovendo a igualdade e a dignidade humana, incentivando a biofilia e a paixão pela natureza.

O **Centro Hípico** para além de uma atividade lúdica e desportiva, gera postos de trabalho no tratamento de cavalos, promove a hipoterapia e a equitação adaptada. A prova de sucesso é um cavaleiro deste Centro Hípico ter representado Portugal em Atenas em 2004, a primeira representação nacional em provas equestres nos jogos paralímpicos.

Os trabalhos realizados no **Museu Vivo de Artes e Ofícios Tradicionais** (olaria, tecelagem, cestaria e vime) são oportunidades para a integração de pessoas com diversos tipos de deficiência ou doença crónica.

O visitante goza o prazer do conjunto turístico, que inclui o museu vivo da gastronomia regional - Restaurante Museu da Chanfana, apoiando um inovador projeto de combate à pobreza, criando emprego para pessoas excluídas.

A **Fundação ADFP**, a entidade proprietária, é uma instituição privada de solidariedade social, sem fins lucrativos, muitas vezes elogiada como exemplo de boas práticas, que aposta na integração dos diferentes grupos e no convívio inter-gerações.

Apoia crianças, mulheres-mães, jovens adultos com deficiência ou doença crónica e idosos; serviços de saúde para doentes mentais graves, clínica de fisioterapia e de reabilitação, unidades de cuidados continuados, secções desportivas e atividades culturais.