

MENU

MUSEU DA CHANFANA



DESEFRUTE A NOSSA AUTENTICIDADE ... COM PROPÓSITO SOCIAL ENJOY OUR AUTHENTICITY... WITH A SOCIAL PURPOSE

O Restaurante Museu da Chanfana é uma homenagem à nossa gastronomia, valorizando os sabores tradicionais das serras da Lousã e do Sicó, agora com uma aposta ainda mais autêntica na cozinha regional..

Privilegiamos as receitas locais, utilizando sempre que possível ingredientes da nossa horta, garantindo frescura e qualidade. A louça e a decoração do espaço são selecionadas com especial atenção, dando preferência a peças produzidas no nosso Museu de Artes e Ofícios Tradicionais ou na Olaria do Carapinhal, património de referência do concelho.

Com o surgimento do Hotel Parque Serra da Lousã, o Restaurante Museu da Chanfana passou a dispor de duas magníficas salas de refeição. Para potenciar esta disponibilidade e proporcionar experiências distintas, ao almoço utilizamos a sala do Parque Biológico, com a sua interligação à natureza e uma magnífica vista, enquanto ao jantar, optamos pelo ambiente acolhedor e requintado da sala do Hotel Parque.

A seleção das nossas carnes e peixes privilegia fornecedores locais, assegurando qualidade e frescura. Os vegetais que enriquecem os nossos pratos são, maioritariamente, cultivados na horta da Fundação ADFP, segundo métodos biológicos e com o empenho de pessoas “especiais”.

O Restaurante Museu da Chanfana, o Hotel Parque Serra da Lousã, o Parque Biológico Serra da Lousã e o Templo Ecuménico Universalista formam um conjunto integrado de equipamentos de Turismo com Propósito Social, revertendo a totalidade dos seus lucros para o desenvolvimento das atividades sociais da sua proprietária, a Fundação ADFP. Em 2024, vencemos o prémio nacional de Turismo Expresso/BPI.

Este projeto aposta na sustentabilidade económica e ambiental, promovendo a coesão social. O nosso objetivo é criar emprego e atividades ocupacionais para pessoas vítimas de exclusão, desempregados de longa duração, pessoas com deficiência ou doenças crónicas, promovendo a igualdade, a dignidade humana e o respeito pela natureza.

A Fundação ADFP, entidade proprietária, é uma instituição particular de solidariedade social sem fins lucrativos e de utilidade pública, reconhecida como exemplo de boas práticas na integração de diferentes grupos e no convívio intergeracional. Apoia crianças, mulheres-mães, jovens adultos com deficiência ou doença crónica e idosos, oferecendo também serviços de saúde para doentes mentais graves, clínica de fisioterapia e reabilitação, unidades de cuidados continuados, atividades desportivas e culturais.

Bom apetite.

The Museu da Chanfana Restaurant is a tribute to our gastronomy, honoring the traditional flavors of the Lousã and Sicó mountains, now with an even stronger commitment to authentic regional cuisine.

We prioritize local recipes, using ingredients from our own garden whenever possible to ensure freshness and quality. The tableware and decor are carefully selected, with a preference for pieces crafted at our Museum of Traditional Arts and Crafts or the Carapinhal Pottery, both of which are significant cultural landmarks in the region.

With the opening of the Hotel Parque Serra da Lousã, the Museu da Chanfana Restaurant now offers two magnificent dining rooms. To make the most of this availability and provide distinct experiences, we serve lunch in the Parque Biológico dining room, which offers a connection to nature and stunning views, while for dinner, we opt for the warm and refined atmosphere of the Hotel Parque dining room.

Our selection of meats and fish favors local suppliers, ensuring quality and freshness. The vegetables that enhance our dishes are mostly grown in the ADFP Foundation's garden using organic methods and cultivated with dedication by “special” individuals.

The Museu da Chanfana Restaurant, Hotel Parque Serra da Lousã, Parque Biológico Serra da Lousã, and the Universalist Ecumenical Temple form an integrated set of tourism facilities with a Social Purpose, with all profits going toward the social activities of its owner, the ADFP Foundation. In 2024, we won the national Tourism Expresso/BPI award.

This project is committed to economic and environmental sustainability while promoting social cohesion. Our goal is to create employment and occupational activities for people facing exclusion, long-term unemployed individuals, people with disabilities or chronic illnesses, fostering equality, human dignity, and respect for nature.

The ADFP Foundation, the owning entity, is a nonprofit private social solidarity institution recognized as a model of best practices in integrating different groups and fostering intergenerational interaction. It supports children, mothers, young adults with disabilities or chronic illnesses, and the elderly, while also providing healthcare services for people with severe mental illnesses, a physiotherapy and rehabilitation clinic, long-term care units, and sports and cultural activities.

Enjoy your meal.



MENU TRADICIONAL

TRADITIONAL MENU

16 € por pessoa /
per person

Apenas almoços, nos dias úteis.

Sopa de casamento*

(couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana)

"Wedding Soup": traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread

Prato Tradicional Regional da Semana (Bucho, Negalhos ou Serrabulho)*

Traditional Regional Dish of the Week (Bucho, Negalhos ou Serrabulho)

Nabada de Semide*

Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip

2 copos de vinho ou 1 cerveja/1 refrigerante/1 água e café

2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

16 € por pessoa /
per person

Sopa do dia

Soup of the day

Prato do dia

Dish of the day

Sobremesa do dia ou fruta

Dessert of the day or fruit

2 copos de vinho ou 1 cerveja/1 refrigerante/1 água e café

2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

Só se aplica a dias de semana ao almoço. Não se aplica aos jantares nem aos fins-de-semana e feriados.

This menu is only available for lunch on week days. Doesn't apply at dinner, weekends or holidays.

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



MENU DEGUSTAÇÃO - AS NOSSAS TRADIÇÕES | TASTING MENU - OUR TRADITIONS

4 MOMENTOS | 4 MOMENTS

25 €

Negalhos (bucha de cabra recheado e assado em vinho, com batatinhas cozidas e grelos)*

Goat's stomach and guts stuffed and slowly cooked in red wine, with boiled potatoes and turnip greens

Sopa de Casamento*

Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana

Wedding soup

Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and sauce, cabbage and bread

Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e grelos)*

Goat's meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes and turnip greens

Nabada de Semide e Pudim de jeropiga

Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond and Jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy)

6 MOMENTOS | 6 MOMENTS

32.5 €

Negalhos (bucha de cabra recheado e assado em vinho, com batatinhas cozidas e grelos)*

Goat's stomach and guts stuffed and slowly cooked in red wine, with boiled potatoes and turnip greens

Sopa de Casamento*

Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana

Wedding soup

Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and sauce, cabbage and bread

Bucho (recheado com arroz e carnes diversas, acompanhado de grelos)*

Porc stomach filled with rice and mixed meats garnished with turnip greens

Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco, com batatinhas cozidas e grelos)*

Sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and sautéed turnip greens

Chanfana - Uma das 7 Maravilhas à Mesa (carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e grelos)*

Goat's meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes and turnip greens

Nabada de Semide e Pudim de jeropiga

Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond and Jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy)

HARMONIZAÇÃO VÍNICA ADEP | WINE PAIRING ADEP

15 €

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo
Traditional dishes from Miranda do Corvo



COUVERT'S

Variedade de pães, azeite com vinagre balsâmico, azeitonas

Variety of bread, olive oil with balsamic vinegar, olives

2.20 € por pessoa/
per person

Cesto de pão

Bread's basket

3 €

Azeitonas marinadas em azeite e alho

Olives marinated in olive oil and garlic

1.75 €

Manteiga

Butter

1 €

PARA ENTRETER STARTERS

Tábua de 5 petiscos regionais (salada de polvo, bacalhau com grão, estaladiço de queijo, enchidos regionais, folhado de chanfana)

Platter of 5 regional snacks (octopus salad, codfish with chickpeas, crispy cheese, regional sausages, chanfana puff pastry.)

12 €

Salada de polvo

Octopus salad

5 €

Bacalhau com grão

Codfish with chickpeas

5 €

Estaladiço de queijo

Crispy cheese

5 €

Enchidos regionais

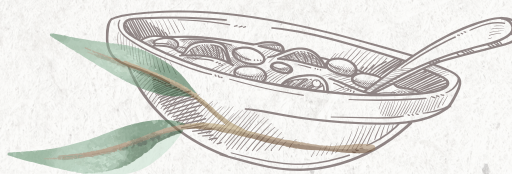
Regional sausages

4 €

Folhado de chanfana

Chanfana puff pastry

6 €





SOPAS SOUPS

Sopa de Casamento*

Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana

Wedding soup

Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread

5.50 €

Creme de Legumes da nossa horta

Vegetable cream from our garden

3.5 €



*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



PRATOS PRINCIPAIS

DA QUINTA FROM THE FARM

Chanfana - Uma das 7 Maravilhas à Mesa (carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e grelos)* 19 €

Goat's meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes and turnip greens

Bucho (recheado com arroz e carnes diversas, acompanhado de grelos)* 16 €

Porc stomach filled with rice and mixed meats garnished with turnip greens

Negalhos (bucho de cabra recheado e assado em vinho, com batata e legumes)* 16 €

Goat's stomach and guts stuffed and slowly cooked in red wine, with potatoes and vegetables

Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco, com batatas cozidas e legumes)* 16 €

Sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and vegetables

Cabrito assado em forno a lenha (batatinhas, arroz carolino do baixo Mondego, grelos salteados) - apenas disponível ao fim de semana 21 €

Roast kid in a wood-fired oven (potatoes, Carolino rice from Baixo Mondego, and sautéed turnip greens) - only available on weekends

Bife do lombo à Portuguesa (bife do lombo, batata frita em rodelas, ovo, molho à portuguesa e salada) 21 €

Portuguese-style tenderloin steak (tenderloin steak, sliced fries, egg, portuguese sauce, and salad)

Supremo de frango em molho de cogumelos (supremo de frango, batata frita em rodelas, legumes salteados e molho de cogumelos) 15 €

Chicken supreme in mushroom sauce (chicken supreme, fried potato slices, sautéed vegetables, and mushroom sauce).

Naco de javali - 2 pessoas (batatinha assada e migas) 35 €

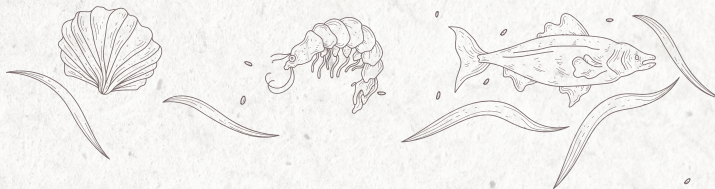
Wild boar meat - for 2 people (roasted potatoes and migas)

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



DO MAR FROM THE SEA



Lombo de bacalhau em crosta de broa (lombo de bacalhau, crosta de broa, batata de cebolada e grelos) 21 €

Cod fillet with cornbread crumbs (cod fillet, cornbread crumbs, potatoes and onion confit, and turnip greens)

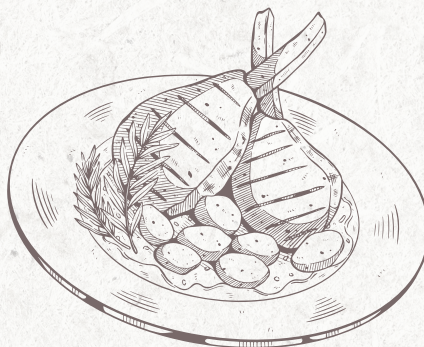
Polvo à lagareiro com batatinha e grelos 20€

Lagareiro-style octopus with baby potatoes and turnip greens

DA TERRA FROM THE LAND

Crepe de legumes da nossa horta
Vegetable crepe from our garden

15 €



PARA OS MAIS PEQUENOS CHILDREN'S

Creme de legumes + bifeinho de frango grelhado com batatas fritas e salada 10 €
Vegetable cream + grilled chicken fillet with french fries and salad

Creme de legumes + douradinhos com arroz e salada 10 €
Vegetable cream + fish sticks with rice and salad

ACOMPANHAMENTOS E EXTRAS / SIDE DISHES AND EXTRAS

Arroz / Rice 3€

Batata frita / French Fries 3€

Ovo estrelado / Fried egg 2€

Legumes salteados / Sautéed vegetables 2€

Migas 2€

Salada / Salad 2€



PARA ADOÇAR DESSERTS



Nabada de Semide e amêndoa*

Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond

5 €

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

4.5 €

Pudim de Jeropiga

Jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional Portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy)

4.5 €

Leite creme queimado

Burnt cream

4.5 €

Cheesecake frutos do bosque

Forest fruit cheesecake

4.5 €

Fruta

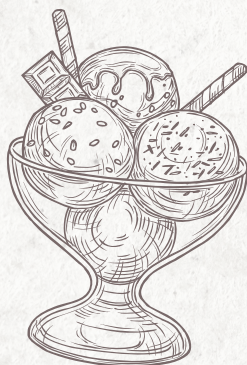
Fruit

3,5 €

Gelado

Ice cream

4 €



*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



TAKE AWAY

Sopa de Casamento* Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana Wedding soup Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread	4 €
Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto, sem acompanhamentos) Goat's meat slowly cooked in red wine, without side dishes	16 €
Negalhos (bucha de cabra recheado e assado em vinho, sem acompanhamentos) Goat's stomach & guts stuffed and slowly cooked in red wine, without side dishes	14 €
Covete de alumínio take – away Aluminum tray for take-away	1 € / uni
Taça sopa para take – away Soup bowl for take-away	0.50 € / uni
Saco Bag	0.20 € / uni

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo / *Traditional dishes from Miranda do Corvo

IVA incluído à taxa em vigor / all prices include VAT

Se é alérgico ou intolerante a algumas substâncias a seguir discriminada, e tem dúvidas se foram utilizadas na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informações a um dos nossos colaboradores. Cereais que contém glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço. / If you have allergies or intolerances to any of the substances listed below and have doubts about whether they were used in the preparation of the dish you intend to consume, you can request information from one of our staff members. The substances are: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, sulfites, and lupin.

Se gostou do nosso serviço e projeto,
ajude-nos a fazê-lo crescer.

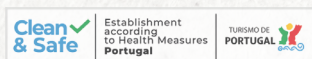
If you enjoyed our service and project,
help us to make it grow.



Avalie-nos no Tripadvisor
Share your review at Tripadvisor



Avalie-nos no Google
Share your review at Google



BOA CAMA
BOA MESA

MENU TRADICIONAL
TRADITIONAL MENU

Sopa de casamento* 19€
(couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana)
"Wedding Soup": traditional dish from the region made with chanfana -
Leftovers and souce, cabbage and bread

Prato Tradicional Regional do Dia
Traditional Regional Dish of the Day

Nabada de Semide*
Conventual sweet from the convent of santa maria de semide, made with
turnip

2 copos de vinho ou 1 cerveja/1 refrigerante/1 água e café
2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

MENU EXECUTIVO
EXECUTIVE MENU

Sopa do dia
Soup of the day

Prato do dia
Dish of the day

Sobremesa do dia ou fruta
Dessert of the day or fruit

2 copos de vinho ou 1 cerveja/1 refrigerante/1 água e café
2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

Só se aplica a dias de semana ao almoço. Não se aplica aos jantares nem aos fins-de-semana e feriados.
This menu is only available for lunch on week days. Doesn't apply at dinner, weekends or holidays.

15€
por pessoa /
per person

COUVERT'S

Broa de Serpins, broa de milho, pão regional, queijo do rabaçal, morcela doce, manteigas de cabra, ovelha e vaca 3.5 €
Serpins cornbread, cornbread, regional bread, rabaçal cheese, sweet blood
sausage, goat, sheep, and cow butters

PARA ENTRETER
STARTERS

Lula, molho de queijo de cabra e manteiga de amendoim 8 €
Squid, goat cheese sauce, and peanut butter

Pastel de queijo de penela, mel, pólen e noz caramelizada 8.5 €
Penela cheese pastry, honey, pollen, and caramelized walnut

Perdiz, azeitona verde em massa tenra, maionese de miso 8 €
Partridge and green olives in tender paste, miso mayonnaise

SOPAS
SOUPS

Creme de castanha 4 €
Chestnut soup

Sopa de Casamento* 5 €
Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana
Wedding soup
Traditional dish from the region made with chanfana - Leftovers and
souce, cabbage and bread

DA QUINTA
FROM THE FARM

Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto), batata cozida e grelos salteados* 18 €
Goat's meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes
and sautéed turnip greens

Negalhos (bucha de cabra recheado e assado em vinho), batata cozida e grelos salteados* 16 €
Goat's stomach & guts stuffed and slowly cooked in red wine, with boiled
potatoes and sautéed turnip greens

Bucho (recheado com arroz e carnes diversas) acompanhado de grelos salteados* 16 €
Porc stomach filled with rice and mixed meats garnished with sautéed
turnip greens

Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco), batata cozida e grelos salteados* 16 €
Sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and sautéed
turnip greens

Cabrito assado, arroz carolino do baixo Mondego de forno 21 €
Roasted lamb, oven-baked lower Mondego carolino rice

Estufado de perna de javali, espargos e cogumelos 18 €
Wild boar leg stew, asparagus, and mushrooms

Bife da vazia, queijo do rabaçal, mil folhas de batata e lombo de porco fumado 22 €
Sirloin steak, rabaçal cheese, potato mille-feuille, and smoked pork loin

DO MAR
FROM THE SEA

Peixe selvagem da costa atlântica, arroz carolino do baixo Mondego, tinta de choco, pinhão e clorofila coentros 25 €
Wild fish from the Atlantic coast, lower Mondego carolino rice, cuttlefish
ink, pine nuts, and cilantro chlorophyll

Lombo de bacalhau e seu colagénio, meia desfeita de grão, couve peca 17.5 €
Cod loin and it's collagen, half-chickpea disarray, Portuguese kale

Polvo assado, espuma de azeite, cogumelos selvagens 19 €
Roasted octopus, olive oil foam, wild mushrooms



DA TERRA
FROM THE LAND

Arroz vegetariano 17 €
Vegetarian rice

PARA OS MAIS PEQUENOS
CHILDREN'S

Creme de legumes + bifeinho de frango grelhado com batatas fritas, salada ou arroz 10 €
Vegetable cream + grilled chicken fillet with french fries, salad, or rice

Creme de legumes + douradinhos com batatas fritas, salada ou arroz 10 €
Vegetable cream + fish sticks with french fries, salad, or rice

PARA ADOÇAR
DESSERTS

Nabada de Semide e amêndoa* 6 €
Conventual sweet from the convent of santa maria de semide, made
with turnip and almond

Arroz doce 4.5 €
Sweet rice

Leite de creme de erva peixeira 5 €
Herbed Crème brûlée

Mousse de chocolate, com azeite e flor de sal 5 €
Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel

Pudim de mel, redução de jeropiga 5 €
Honey pudding, jeropiga reduction

Fruta 4 €
Fruit

***Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo / Traditional dishes from Miranda do Corvo.**
IVA incluído à taxa em vigor / all prices include VAT

Se é alérgico ou intolerante a algumas substâncias a seguir discriminada, e tem dúvidas se foram utilizadas na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informações a um dos nossos colaboradores. Cereais que contém glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço. / If you have allergies or intolerances to any of the substances listed below and have doubts about whether they were used in the preparation of the dish you intend to consume, you can request information from one of our staff members. The substances are: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, sulfites, and lupin.

Se gostou do nosso serviço e projeto,
ajude-nos a fazê-lo crescer.

If you enjoyed our service and project,
help us to make it grow.



Avalie-nos no Tripadvisor
Share your review at Tripadvisor



Avalie-nos no Google
Share your review at Google



MENU TRADICIONAL / TRADITIONAL MENU

Sopa de casamento*
(couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana)
“Wedding Soup”: traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread

Prato Tradicional Regional da Semana (Bucho ou Serrabulho)*
Traditional Regional Dish of the Week (Bucho or Serrabulho)

Nabada de Semide*
Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip

2 copos de vinho ou 1 cerveja/1 refrigerante/1 água e café
2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

MENU EXECUTIVO / EXECUTIVE MENU

Sopa do dia
Soup of the day

Prato do dia
Dish of the day

Sobremesa do dia ou fruta
Dessert of the day or fruit

2 copos de vinho ou 1 cerveja/1 refrigerante/1 água e café
2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

Só se aplica a dias de semana ao almoço. Não se aplica aos jantares nem aos fins-de-semana e feriados.
This menu is only available for lunch on week days. Doesn't apply at dinner, weekends or holidays.

MENU DEGUSTAÇÃO - AS NOSSAS TRADIÇÕES / TASTING MENU - OUR TRADITIONS

DA CABRA / FROM THE GOAT

Negalhos (bucho de cabra recheado e assado em vinho, com batatinhas cozidas e grelos)*
Goat’s stomach and guts stuffed and slowly cooked in red wine, with boiled potatoes and turnip greens

Sopa de Casamento*
Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana
Wedding soup
Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread

Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e grelos)*
Goat’s meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes and turnip greens

Delícias doces, pudim de jeropiga e nabada de Semide e amêndoa*
Sweet delicacies, jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy) and a Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond

2 copos de vinho ou 1 cerveja / 1 refrigerante / 1 água e café
2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

DO PORCO / FROM THE PIG

Sopa do campo
Country Soup

Bucho (recheado com arroz e carnes diversas, acompanhado de grelos salteados)*
Porc stomach filled with rice and mixed meats garnished with sautéed turnip greens

Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco, com batatinhas cozidas e grelos)*
Sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and sautéed turnip greens

Delícias doces, pudim de jeropiga e nabada de Semide e amêndoa*
Sweet delicacies, jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy) and a Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond

2 copos de vinho ou 1 cerveja / 1 refrigerante / 1 água e café
2 glasses of wine or 1 beer/1 soft drink/1 water and coffee

COUVERT’S

Broa de milho, pão regional, manteiga artesanal, azeitonas e cenoura temperada
Cornbread, regional bread, artisanal butter, olives, and seasoned carrots

Cesto de pão
Bread's basket

15 € por pessoa/
per person

15 € por pessoa/
per person

26 €

25 €

2 € por pessoa/
per person

1.80 €

PARA ENTRETER / STARTERS

Tábua de 5 petiscos regionais (queijo, azeitonas, morcela, bacalhau desfiado com azeite e alho, sugestão do chef)
Platter of 5 regional snacks (cheese, olives, blood sausage, shredded cod with olive oil and garlic, chef's suggestion)

Folhado de queijo de Penela, mel e noz caramelizada
Penela cheese puff pastry with honey and caramelized walnut

Bolinhas de alheira
Alheira balls

Queijo do rabaçal
Rabaçal cheese

Morcela doce
Sweet blood sausage

12 €

8.50 €

6 €

3.50 €

3.50 €

SOPAS / SOUPS

Sopa de Casamento*
Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana
Wedding soup
Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread

5 €

Sopa de Peixe
Fish soup

6 €

Creme de Legumes
Vegetable cream soup

3 €

SALADAS / SALADS

Salada mista (alface, tomate e cebola em molho vinagrete)
Mixed salad (lettuce, tomato, and onion in vinaigrette dressing)

4 €

Salada de salmão fumado (alface, tomate, salmão fumado, queijo feta em molho vinagrete e oregãos)
Smoked salmon salad (lettuce, tomato, smoked salmon, feta cheese in vinaigrette dressing and oregano)

15.5 €

DA QUINTA / FROM THE FARM

Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e grelos)*
Goat’s meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes and turnip greens

18€

Bucho (recheado com arroz e carnes diversas, acompanhado de grelos salteados)*
Porc stomach filled with rice and mixed meats garnished with sautéed turnip greens

16 €

Negalhos (bucho de cabra recheado e assado em vinho, com batatinhas cozidas e grelos)*
Goat’s stomach and guts stuffed and slowly cooked in red wine, with boiled potatoes and turnip greens

16 €

Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco, com batatinhas cozidas e grelos)*
Sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and sautéed turnip greens

16 €

Cabrito assado (batatinhas no forno, arroz carolino do baixo mondego, grelos salteados) - apenas disponível ao fim de semana
Roasted lamb (with oven-baked potatoes, Carolino rice from Baixo Mondego, and sautéed turnip greens) - only available on weekends

21 €

Estufado de perna de javali, espargos, castanhas e cogumelos
Braised wild boar leg (asparagus, chestnuts, and mushrooms)

19 €

Bife da vazia à Portuguesa (bife da vazia, batata frita em rodelas, ovo, molho à portuguesa e salada)
Portuguese-style sirloin steak (sirloin steak, sliced fries, egg, portuguese sauce, and salad)

19 €

Posta de novilho à Parque (novilho 300g, batata à murro e grelos)
Parque-style veal steak (300g veal steak, punched potatoes, and turnip greens)

25 €

Osso buco (osso buco estufado em lume brando, batata doce e legumes)
Osso buco (slow-cooked osso buco, sweet potato, and vegetables)

17 €

Tábua de porco para 2 pessoas (plumas, entremeada, lombinho, abacaxi e arroz)
Pork platter for 2 people (presa, streaky pork, tenderloin, pineapple, and rice)

32 €

Supremo de frango (batata frita em rodelas e salada)
Chicken supreme (sliced fries and salad)

15 €

DO MAR / FROM THE SEA

Bacalhau à Museu (bacalhau, cebolada, pimento, batata frita em rodelas e salada)
Codfish à Museu (codfish, onion sauce, bell pepper, sliced fried potatoes, and salad)

21 €

Polvo assado, espuma de azeite e cogumelos selvagens
Roasted octopus, olive oil foam, and wild mushrooms

20 €

Filete de robalo (filete de robalo, batata à murro, legumes e molho à marinheiro)
Sea bass fillet (sea bass fillet, punched potatoes, vegetables, and sailor's sauce)

22 €

Arroz de Tamboril com gambas (para duas 2 pessoas e disponível ao fim de semana)
Monkfish Rice with prawns (serves 2 people and available on weekends)

35 €

DA TERRA / FROM THE LAND

Caril de legumes com arroz
Vegetable curry with rice

15 €

Crepe recheado com legumes
Vegetable-filled crepe

15 €

PARA OS MAIS PEQUENOS / CHILDREN’S

Creme de legumes + bifinho de frango grelhado com batatas fritas e salada
Vegetable cream + grilled chicken fillet with french fries and salad

10 €

Creme de legumes + douradinhos com arroz e salada
Vegetable cream + fish sticks with rice and salad

10 €

ACOMPANHAMENTOS E EXTRAS / SIDE DISHES AND EXTRAS

Arroz / Rice
Batata frita / French Fries
Ovo estrelado / Fried egg

3 €

3 €

2 €

PARA ADOÇAR / DESSERTS

Nabada de Semide e amêndoa*
Conventual sweet from the Convent of Santa Maria de Semide, made with turnip and almond

5 €

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

4.5 €

Pudim de Jeropiga
Jeropiga pudding (Jeropiga is a traditional Portuguese alcoholic beverage made from grape must and aguardente - a type of brandy)

4.5 €

Crepe com doce de ovos e chantilly, polvilhado com amêndoa
Crepe with sweet egg custard and whipped cream, sprinkled with almonds

5 €

Crepe do Museu (crepe, fruta e gelado)
Museum Crepe (crepe, fruit, and ice cream)

6 €

Fruta ou salada de fruta
Fruit

3.5 €

Gelado
Ice cream

4 €

TAKE AWAY

Sopa de Casamento*
Couve lombarda ou troncha, sobras de pão, molho e sobras da chanfana
Wedding soup
Traditional dish from the region made with chanfana leftovers and souce, cabbage and bread

4€

Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto, sem acompanhamentos)
Goat’s meat slowly cooked in red wine, without side dishes

16 €

Negalhos (bucho de cabra recheado e assado em vinho, sem acompanhamentos)
Goat’s stomach & guts stuffed and slowly cooked in red wine, without side dishes

14 €

Cuvete de alumínio take – away
Aluminum tray for take-away

1€ / uni

Taça sopa para take – away
Soup bowl for take-away

0.50 €

Saco
Bag

0.20 €

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo / *Traditional dishes from Miranda do Corvo

IVA incluído à taxa em vigor / all prices include VAT

Se é alérgico ou intolerante a algumas substâncias a seguir discriminada, e tem dúvidas se foram utilizadas na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informações a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço. / If you have allergies or intolerances to any of the substances listed below and have doubts about whether they were used in the preparation of the dish you intend to consume, you can request information from one of our staff members. The substances are: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, sulfites, and lupin.

Se gostou do nosso serviço e projeto, ajude-nos a fazê-lo crescer.

If you enjoyed our service and project, help us to make it grow.



Avalie-nos no Tripadvisor
Share your review at Tripadvisor



Avalie-nos no Google
Share your review at Google

