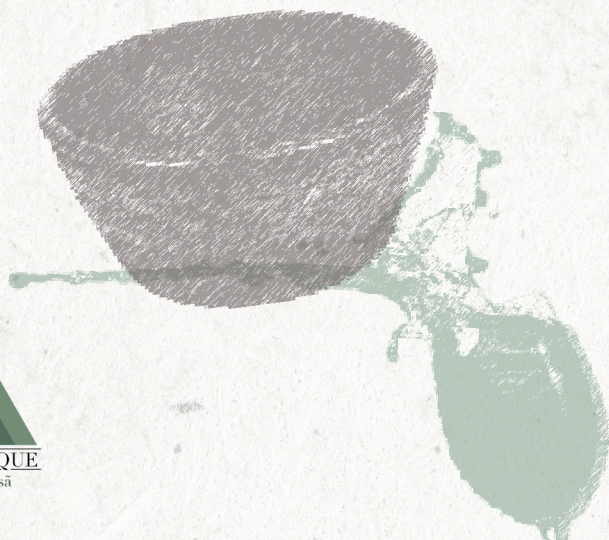


MENU

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

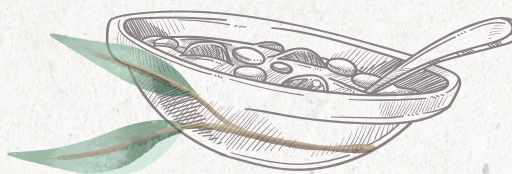
Regional sausages

4 €

Folhado de chanfana

Chanfana puff pastry

6 €



*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo





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 €

Creme de abóbora da nossa horta, aromatizado com natas e crocante de amêndoa

Pumpkin cream from our garden, flavored with cream and almond crunch

4€



*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



PRATOS PRINCIPAIS

DA QUINTA FROM THE FARM

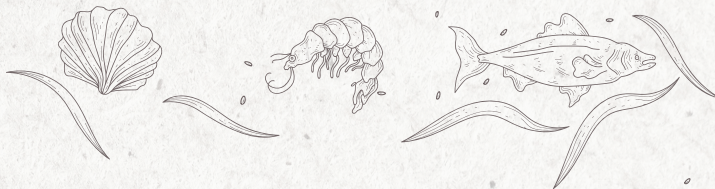
Chanfana - Uma das 7 Maravilhas à Mesa (carne de cabra assada em vinho tinto, acompanhada de batatinhas cozidas e grelos)* Goat's meat slowly cooked in red wine, garnished with boiled potatoes and turnip greens	19 €
Bucho (recheado com arroz e carnes diversas, acompanhado de grelos)* Pork stomach filled with rice and mixed meats garnished with turnip greens	16 €
Negalhos (bucho de cabra recheado e assado em vinho, com batata e legumes)* Goat's stomach and guts stuffed and slowly cooked in red wine, with potatoes and vegetables	16 €
Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco, com batatas cozidas e legumes)* Sautéed pork, giblets and porc blood with boiled potatoes and vegetables	16 €
Cabrito assado em forno a lenha (batatinhas, arroz carolino do baixo Mondego, grelos salteados) - apenas disponível ao fim de semana Roast kid in a wood-fired oven (potatoes, Carolino rice from Baixo Mondego, and sautéed turnip greens) - only available on weekends	22.5 €
Bife do lombo à Portuguesa (bife do lombo, batata frita em rodelas, ovo, molho à portuguesa e salada) Portuguese-style tenderloin steak (tenderloin steak, sliced fries, egg, portuguese sauce, and salad)	22.5€
Supremo de frango em molho de cogumelos (supremo de frango, batata frita em rodelas, legumes salteados e molho de cogumelos) Chicken supreme in mushroom sauce (chicken supreme, fried potato slices, sautéed vegetables, and mushroom sauce).	16 €
Naco de javali - 2 pessoas (batatinha assada e migas) Wild boar meat - for 2 people (roasted potatoes and migas)	35 €

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



DO MAR FROM THE SEA



Bacalhau à serrana (bacalhau lascado com esmagada de castanhas, salteado de couve à serrana aromatizada com carqueja e crosta de broa) 22.5 €

Serrana Style Cod (shredded cod with mashed chestnuts, sautéed serrana cabbage flavored with carqueja and cornbread crust)

Bacalhau à Serra da Lousã (lombo de bacalhau, presunto, queijo, esmagada de castanha e aroma de carqueja) 25€

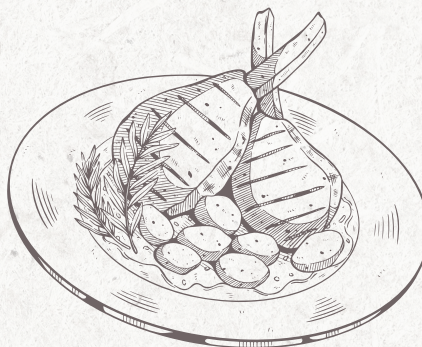
Serra da Lousã style Cod (cod loin, ham, cheese, mashed chestnut and carqueja aroma)

Polvo à lagareiro com batatinha e grelos

Lagareiro-style octopus with baby potatoes and turnip greens 22€

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

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 3€

Batata frita / French Fries 3€

Ovo estrelado / Fried egg 2€

Legumes salteados / Sautéed vegetables 2€

Migas 2€

Salada / Salad 2€

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



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 de doce de abóbora com nozes

Pumpkin cheesecake with walnuts

5€

Abóbora assada com canela, mel e bola de gelado

Roasted pumpkin with cinnamon, honey, and a scoop of ice cream

5€

Crepe com doce de ovos e chantily (exclusivo ao fim de semana)

Crepe with sweet egg cream and whipped cream (weekends only)

5.5 €

Arroz doce com canela (exclusivo ao fim de semana)

Rice pudding with cinnamon (weekends only)

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/confecção 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.

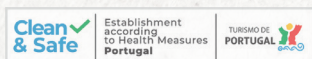
If you enjoyed our service and project,
help us to make it grow.



Avalie-nos no Tripadvisor
Share your review at Tripadvisor



Avalie-nos no Google
Share your review at Google



BOA CAMA
BOA MESA