


MENU

MUSEU DA CHANFANA





Todos os dias procuramos produtos orgânicos e de identidade portuguesa, de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável, e fazemos do inconformismo e da criatividade os nossos condimentos. Preparamos uma cozinha honesta, genuína, artesanal e dinâmica, que não segue correntes e que tem como único credo narrar uma nova história da cozinha, desejando que o nosso compromisso vá ao encontro da nossa visão.

Every day we search for organic products with Portuguese identity, preferably native and originating from sustainable agriculture. We make nonconformity and creativity our seasonings. We prepare an honest, genuine, artisanal, and dynamic cuisine that does not follow trends and has only one creed: to tell a new story of cooking, hoping that our commitment aligns with our vision.



MENU TRADICIONAL TRADITIONAL MENU

19€ por pessoa /
per person

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 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

15€ 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.

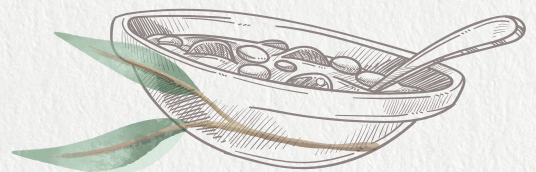


COUVERT'S

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

PARA ENTRETER STARTERS

Lula, molho de queijo de cabra e manteiga de amendoim Squid, goat cheese sauce, and peanut butter	8 €
Pastel de queijo de penela, mel, pólen e noz caramelizada Penela cheese pastry, honey, pollen, and caramelized walnut	8.5 €
Perdiz, azeitona verde em massa tenra, maionese de miso Partridge and green olives in tender paste, miso mayonnaise	8 €



SOPAS SOUPS



Creme de castanha
Chestnut soup

4 €

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 €

DA QUINTA FROM THE FARM

Chanfana (carne de cabra assada em vinho tinto), batata cozida e grelos salteados*

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

18 €

Negalhos (bucho de cabra recheado e assado em vinho), batata cozida e grelos salteados*

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

16 €

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 €

Serrabulho (salteado de carne de porco, miúdos e sangue de porco), batata cozida e grelos salteados*

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

16 €

Cabrito assado, arroz carolino do baixo Mondego de forno

Roasted lamb, oven-baked lower Mondego carolino rice

21 €

Estufado de perna de javali, espargos e cogumelos

Wild boar leg stew, asparagus, and mushrooms

18 €

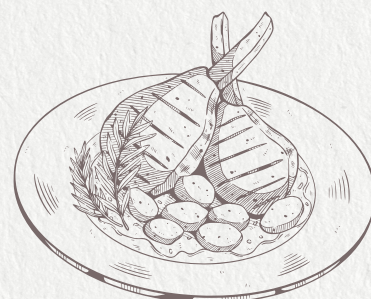
Bife da vazia, queijo do rabaçal, mil folhas de batata e lombo de porco fumado

Sirloin steak, rabaçal cheese, potato mille-feuille, and smoked pork loin

22 €

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo





DO MAR FROM THE SEA

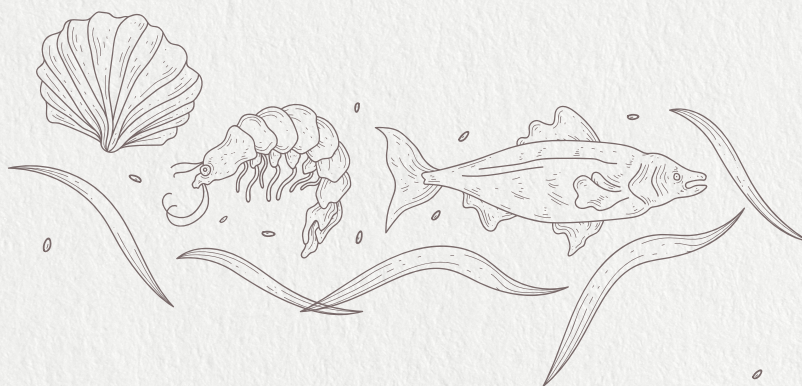
Peixe selvagem da costa atlântica, arroz carolino do baixo Mondego, tinta de choco, pinhão e clorofila coentros 25 €
Wild fish from the Atlantic coast, lower Mondego carolino rice, cuttlefish ink, pine nuts, and cilantro chlorophyll

Lombo de bacalhau e seu colagénio, meia desfeita de grão, couve penca 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* Conventual sweet from the convent of santa maria de semide, made with turnip and almond	6 €
Arroz doce Sweet rice	4.5 €
Leite de creme de erva peixeira Herbed Crème brûlée	5 €
Mousse de chocolate, com azeite e flor de sal Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel	5 €
Pudim de mel, redução de jeropiga Honey pudding, jeropiga reduction	5 €
Fruta Fruit	4 €



*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 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

