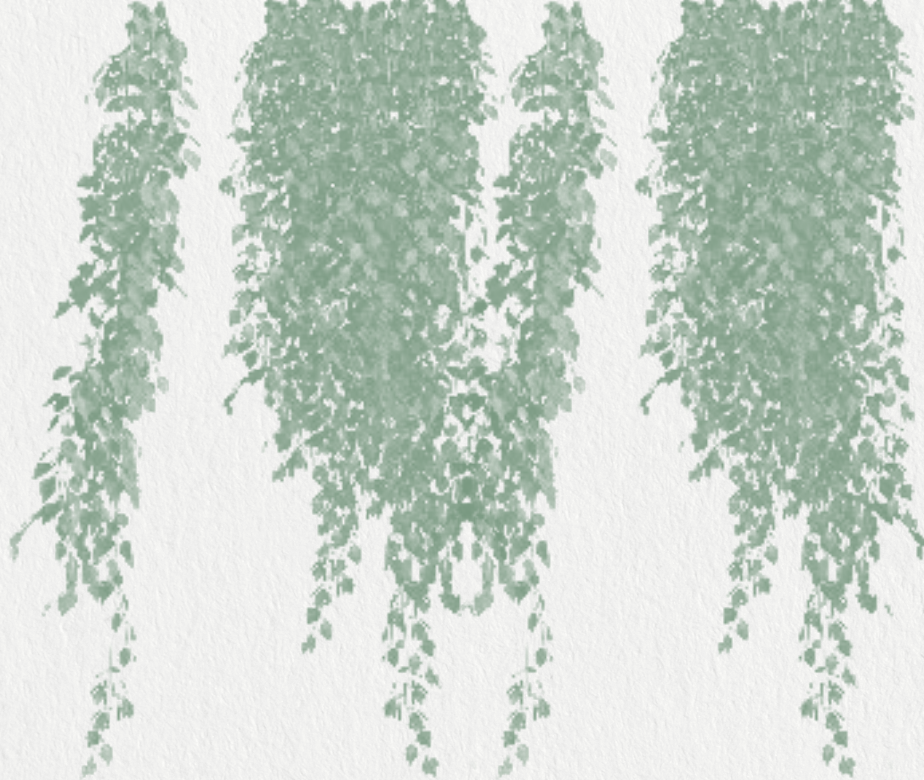
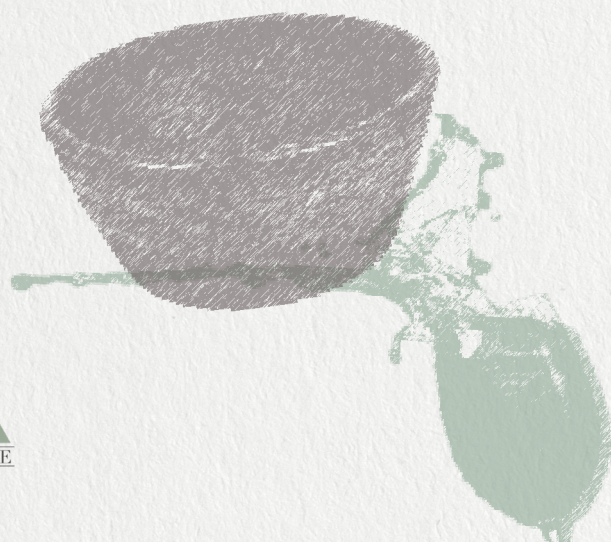




MENU

MUSEU DA CHANFANA



O Restaurante Museu da Chanfana é uma homenagem à nossa gastronomia que, fundindo com os sabores tradicionais das serras da Lousã e do Sicó com uma cozinha contemporânea, nos oferece uma ementa diversificada para paladares exigentes, privilegiando a qualidade e o requinte do serviço.

Com o surgimento do Hotel Parque Serra da Lousã o restaurante Museu da Chanfana passou a dispor de duas magníficas salas de refeição.

Entendendo-se que se devia potenciar esta disponibilidade, aproveitando o que de melhor cada uma delas nos pode oferecer, optou-se pela utilização ao almoço da sala do Parque Biológico, com a sua interligação com a natureza e uma magnífica vista do parque, e ao jantar da sala do Hotel Parque com o seu requinte acolhedor e aconchegante.

A seleção das nossas carnes e peixes privilegia os fornecedores locais que nos garantem uma boa frescura e qualidade.

Os vegetais incluídos nas ementas são, na sua quase totalidade, produzidos pela Fundação ADFP na sua horta, graças ao trabalho de pessoas “especiais” e segundo métodos biológicos.

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

Pretende-se com este conjunto turístico 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.

A Fundação ADFP, a entidade proprietária, é uma instituição particular de solidariedade social sem fins lucrativos e de utilidade pública, 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; oferece serviços de saúde para doentes mentais graves, possui clínica de fisioterapia e de reabilitação, unidades de cuidados continuados, secções desportivas e atividades culturais.

Bom apetite.

The Restaurant Museu da Chanfana pays homage to our gastronomy by blending the traditional flavors of the Lousã and Sicó mountains with contemporary cuisine. It offers a diverse menu for discerning palates, prioritizing quality and refined service.

With the advent of the Hotel Parque Serra da Lousã, the Restaurant Museu da Chanfana now boasts two magnificent dining rooms. To make the most of this availability, we decided to utilize the Biologic Park dining room for lunch, with its connection to nature and stunning park view, and the Hotel Parque dining room for dinner, with its welcoming and cozy elegance.

Our selection of meats and fish favors local suppliers who ensure freshness and quality. The vegetables included in our menus are almost entirely produced by the ADFP Foundation in its garden, thanks to the work of “special” individuals and following organic methods.

The Restaurant Museu da Chanfana, Hotel Parque Serra da Lousã, Serra da Lousã Biologic Park, and the Universalist Ecumenical Temple form an integrated set of tourism facilities with a social purpose. All profits are directed to the development of the social activities of its owner, the ADFP Foundation.

This tourist complex aims to be economically and environmentally sustainable while promoting social cohesion. The goal is to create jobs and occupational activities for people who are victims of exclusion, long-term unemployed, disabled, or chronically ill, integrating them, promoting equality and human dignity, and encouraging biophilia and a passion for nature.

The ADFP Foundation, the owning entity, is a private non-profit social solidarity institution recognized for public utility, often praised as an example of good practices. It focuses on the integration of different groups and intergenerational interaction. It supports children, mothers, young adults with disabilities or chronic illnesses, and the elderly; offers health services for severely mentally ill patients, has a physiotherapy and rehabilitation clinic, continuous care units, sports sections, and cultural activities.

Enjoy your meal.



MENU TRADICIONAL

TRADITIONAL MENU

15€ 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 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

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.

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



MENU DEGUSTAÇÃO - AS NOSSAS TRADIÇÕES

TASTING MENU - OUR TRADITIONS

DA CABRA

26€

FROM THE GOAT

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

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

25€

FROM THE PIG

Sopa do campo

Country Soup

Bucha (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

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



COUVERT'S

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

2 € por pessoa/
per person

Cesto de pão
Bread's basket

1.80 €

PARA ENTRETER STARTERS

Tábua de 5 petiscos regionais (queijo, azeitonas, morcela, bacalhau desfiado com azeite e alho, sugestão do chef)

12 €

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

8.50 €

Penela cheese puff pastry with honey and caramelized walnut

Bolinhas de alheira

6 €

Alheira balls

Queijo do rabaçal

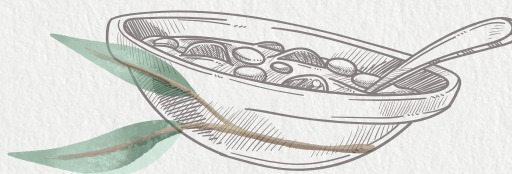
3.50 €

Rabaçal cheese

Morcela doce

3.50 €

Sweet blood sausage





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

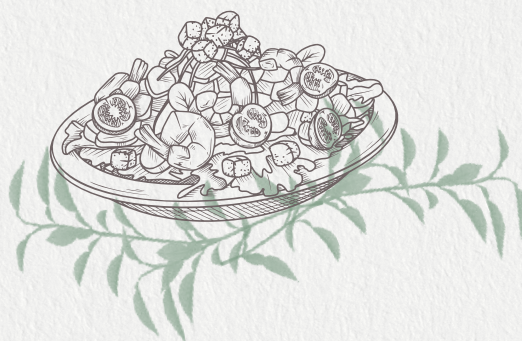
Fish soup

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 €

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo





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)* Pork 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 €

*Iguarias tradicionais no concelho de Miranda do Corvo

*Traditional dishes from Miranda do Corvo



DO MAR FROM THE SEA

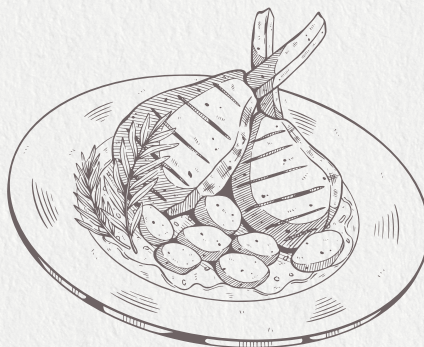


Bacalhau à Museu (bacalhau, cebolada, pimento, batata frita em rodela e salada) Codfish à Museu (codfish, onion sauce, bell pepper, sliced fried potatoes, and salad)	21 €
Polvo assado, espuma de azeite e cogumelos selvagens Roasted octopus, olive oil foam, and wild mushrooms	20€
Filete de robalo (filete 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

Crepe recheado com legumes
Vegetable-filled crepe



15 €

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€





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 (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 €

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/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, tremçoço. / 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

