

A LOUSÃ TEM MEL



Org.: Companhia Marimbondo

A Lousã tem sabor. Leve o seu passaporte e registe a participação nos eventos gastronómicos.



EMENTAS

Restaurante Raiz - Palácio da Lousã Boutique Hotel

Rua Viscondessa do Espinhal, 3200-257 Lousã

Tel.: 239 990 800

Aberto todos os dias - 13h00-15h00; 19h30-21h30

Entrada: Crocante de alheira e maça

Prato principal: Javali no forno a lenha com cremoso de batata-doce e cogumelos

Sobremesa: Crème brûlée de castanha com gelado de nata

Restaurante O Burgo da Lousã

Ermidas da Nossa Senhora da Piedade, 3200-235 Lousã

Tel.: 239 991 162

Encerra ao domingo à noite e 2.ª feira, de 3.ª a 5.ª feira aberto ao almoço, e jantares sob reserva.

Entradas: Entradas do Burgo

Sopa: Sopa serrana com castanhas

Pratos principais: Galinha com castanhas e tortulhos I Coelho com molho à bruxa I Javali com castanhas I Veado com tortulhos I Petingas fritas e papas laberças I Migas à Lousã

Sobremesas: Burgos com molho de Licor Beirão I Trambolhos I Pudim de Mel DOP Serra da Lousã e castanha I Mousse de frutos silvestres I Papos d'anjo

Restaurante Casa Velha

Praça Sá Carneiro, nº 14, 3200-212 Lousã

Tel.: 919 458 549 / 239 991 555

Encerra domingo ao jantar e 2.ª feira todo o dia. Aberto de 3.ª feira a sábado das 12h00-15h00 e das 19h00-22h30. Domingo das 12h00-15h00

Entradas: Empadas de chanfana da Casa Velhal Castanhas com Mel DOP Serra da Lousã I Cogumelos frescos de cebolada I Misto de enchidos da Beira I Peixinhos da horta com maionese de limão

Pratos principais: Bacalhau à Casa Velha com presunto serrano I Cortadinhos de javali com castanhas e alecrim I Ossobuco de vitela com cogumelos e batata-doce I Rojões à beirão com castanhas e enchidos regionais I Cabritinho no forno com castanhas

Sobremesas: Requeijão com Mel DOP Serra da Lousã I Pudim de ovos à antiga com Licor Beirão I Tigelada da Lousã I Tarte de requeijão com doce de abóbora

Churrascaria GalinhAmiga

Rua Quinta das Camélias, 3200-106Lousã

Tel.: 917 104 623 / 239 104 420

Aberto todos os dias

Pratos principais: Lombinhos de porco com castanhas I Chanfana

Sobremesa: Pudim de Mel DOP Serra da Lousã e Licor Beirão

Restaurante Sabores da Aldeia

Aldeia do Xisto de Candal, Loja Aldeias do Xisto, 3200-067 Lousã

Tel.: 963 715 819 / 239 991 393

Aberto ao fim de semana e durante a semana sob reserva

Entradas: Pão I Azeitonas temperadas I Queijo de cabra

Prato principal: Entrecosto assado em forno de lenha com castanhas, batatas e hortaliça

Sobremesas: Tigelada I Pera bêbeda I Doce da casa - Talasnico (bolo de castanha, Mel DOP Serra da Lousã e amêndoa) com bola de gelado, aromatizado com Licor Beirão

Restaurante Taberna/Talasnal

Aldeia do Xisto do Talasnal, 3200-120 Lousã

Tel.: 239 994 425 / 918 212 523

Encerra às 3.ª. Aberto 2.ª, 4.ª, 5.ª feira e domingo das 9h00-18h00,

6.ª e sábado das 9h00-22h00

Sopa: Sopa de castanha com cogumelos

Entradas: Cogumelos das bruxas I Cogumelos serranos I

Pratos Principais: Pratos de caça (veado ou javali) com castanhas e cogumelos silvestres I Prato vegetariano com castanhas e cogumelos

Sobremesas: Pudim de castanha e Mel DOP Serra da Lousã I Tigelada com Licor Beirão

EMENTAS

Restaurante Quelho da Lena

Aldeia do Xisto do Talasnal, 3200-120 Lousã

Tel.: 933 832 624

Aberto aos sábados, domingos e feriados - 12h30-20h30

Pratos principais: Cabrito assado com batatas e castanhas I Chanfana I Bacalhau assado com batatas a murro

Sobremesas: Farófias I Bolo de Mel DOP Serra da Lousã com bola de gelado I Peras bêbedas em calda de Licor Beirão I Arroz-doce

Restaurante Taberna do Canelas

Rua Dr. Henrique Figueiredo, 9B - 3200-207 Lousã

Tel.: 926 085 964

Aberto todos os dias das 9h às 01h, almoço 12h às 15h, jantar 19h 30 às 22h30

Prato Principal: Bochechas de porco estufadas com castanhas em molho de vinho tinto e Mel DOP Serra da Lousã acompanhado de puré de batata-doce e brócolos salteados

Sobremesas: Panna Cotta de Mel DOP Serra da Lousã e Licor Beirão

Churrasqueira Borges

Rua Dr. João Santos, 3200-236 Lousã

Tel.: 239 993 489

Encerra domingo ao jantar e 2.ª feira todo o dia

Prato principal: Pernil assado no forno com castanhas, arroz de passas e migas

Sobremesas: Pudim de Licor Beirão I Tigelada com Mel DOP Serra da Lousã

Restaurante Casa Bacalhau

Rua Principal do Padrão, 3200-098 Lousã

Tel.: 239 991 424 / 916 276 619

Encerra ao domingo. Aberto das 12h00-15h00; Jantares das19h00-21h00 (apenas para grupos com mais de 10 pessoas e com marcação)

Pratos principais: (2ªfeira) Rojões com batatas fritas e castanhas I (3ªfeira) Sopa da Pedra I (4ªfeira) Sarrabulho com batatas cozidas e migas I (5ªfeira) Pernil assado no forno com batatas assadas e castanhas I (6ªfeira) Arroz de cabidela I (sábado) Lombo assado no forno com batatas assadas e cogumelos salteados

Sobremesas: Torta de cenoura, laranja e Licor Beirão I Bolo de abóbora e noz I Requeijão com Mel DOP Serra da Lousã I Romeu e Julieta (queijo com marmelada)

Baunilha - Coffee & Brunch

General Humberto Delgado, 6B loja 3 - 3200-242 Lousã

Tel.: 913 519 106

Encerramento domingo à tarde e 2.ª feira. Aberto de 3.ª a sábado 10h-19h, domingo 10h às 13h.

Prato Principal: Empada de cabrito e cogumelos

Sobremesas: Tarte de amêndoa e compota de abóbora com Mel DOP Serra da Lousã

Restaurante Alto do Padrão

Zona Empresarial do Alto do Padrão, 3200-133 Lousã

Tel.: 239 995 339 /914 179 044

Encerra ao domingo.

Entrada: Tábua de frios (marmelada caseira, queijo fresco e nozes)

Pratos principais: Chanfana à serrana I Lombo assado no forno com batatas assadas, castanhas e migas I Bacalhau assado com broa e Mel DOP Serra da Lousã

Sobremesas: Doce da casa com Licor Beirão I Bolo de nozes e Mel DOP Serra da Lousã I

EMENTAS

Manjar da Villa

Rua General Humberto Delgado, nº 4-A, 3200-242 Lousã

Tel.: 239 191 490 / 912 667 522

Encerra à 3.ª feira. Aberto das12h-15h e 19h-22h

Pratos Principais: Perna de borrego assada no forno I Ensopado de borrego I Rojões de porco à serrana I Sarrabulho I Chanfana I Cabrito assado no forno (só ao fim de semana)

Sobremesas: Tarte de abóbora c/ nozes e especiarias I Pastel de castanha I Torta de claras c/ nozes I Pudim de ovos com Mel DOP Serra da Lousã e Licor Beirão

Restaurante São Paulo - Casa dos Frangos

Rua Inês de Castro, Lt 6, Ed. nº 7, r/c, 3200-150 Lousã

Tel.: 239 995 364 / 918 595 619

2.ªfeira, 5.ª feira, 6.ª feira, sábado e domingo - 10h00-15h00 e 18h00-22h00;

Encerra domingo ao jantar, 3.ª feira ao jantar e 4.ª feira todo dia

Pratos Principais: Bacalhau com batata a murro e castanhas I Bucho de porco recheado com castanhas

Sobremesa: Panna Cotta de Licor Beirão

Restaurante Avó

Rua Dr. Francisco Viana, nº 23 R/C, 3200-241 Lousã

Tel.: 916 154 152

Encerra domingo ao jantar e 2.ª feira todo dia. Aberto das 12h00-15h e 19h00- 22h00

Entradas: Queijo com Mel DOP Serra da Lousã I Paté de chouriço serrano

Pratos principais: Plumas de porco preto 100% bolota, com puré de abóbora e castanhas da Serra da Lousã I Javali com migas serranas à Avó

Sobremesas: Leite creme com Licor Beirão I Pudim de ovos caseiros à Avó regado com Licor Beirão

Restaurante Mina da Lousã

Rua do Comércio 93, 3200-227 Lousã

Tel.: 917 133 324

Encerra à 2.ª e 3.ª feira. 4.ª feira, 5.ª feira e domingo das 16h00-24h00. 6.ª feira e sábado das 16h00-02h30

Entradas/Tapas e petiscos: Bruschetta de queijo de cabra flamejado com nozes e Mel DOP Serra da Lousã I Bruschetta de cogumelos shitake com balsâmico, nozes e Mel DOP Serra da Lousã I Chouriço regional assado - acompanhado com cesto de pão ITábua de queijos (três queijos regionais, Mel DOP Serra da Lousã, nozes, uvas e doce) I

Baileys-Bee (Baileys, whiskey e Mel DOP Serra da Lousã) I Honey (Mel DOP Serra da Lousã, limão e gasosa)

Sobremesas: Gelado Própoli de Licor Beirão I Gelado Própoli de Mel DOP Serra da Lousã

Restaurante Mimosa da Beira

EN17, 3200-025 Foz de Arouce

Tel.: 239 991 488/ 968 790 043

Encerra ao sábado. Aberto das 10h-15h

Pratos principais: Lombo assado no forno com castanhas I Sarrabulho à Mimosa

Sobremesas: Tarte de castanha e doce de abóbora e Mel DOP Serra da Lousã I Panna Cotta com redução de Licor Beirão

Churrasqueira Manuel da Póvoa

Rua Reta de Coimbra, 53, r/c, Póvoa da Lousã, 3200-113 Lousã

Tel.: 914 022 222

Encerra à 3.ª feira. Aberto das 07h00-23h00.

Sopa: Sopa da pedra

Pratos Principais: Lombo assado no forno com castanhas I Bifinhos com cogumelos e batatas assadas

Sobremesas: Requeijão com doce de abóbora e Mel DOP Serra da Lousã I Pudim caseiro com calda de Licor Beirão

PARCEIROS E DESCONTOS

Pera da Serra

Durante o período do Festival Gastronómico Sabores de Outono (entre os dias 16 e 25 de outubro de 2026), as reservas realizadas diretamente com a Pera da Serra, mencionando esta promoção, terão 10% de desconto

Contacto: 914685270

E-mail: peradaserra@gmail.com

Quintal de Além do Ribeiro Turismo Rural

Desconto de 10% sobre o preço de balcão em estadias com reserva direta

Contacto: 963323805

E-mail: quintal.tr.lousa@sapo.pt

Activar-Associação de Cooperação da Lousã

Desconto de 10% numa reserva na Casa do Caminheiro - Talasnal - durante o mês de outubro (deverão reservar diretamente com a Activar, através do email turismo@activar.org ou 913297457 e apresentar Código: SABORES DE OUTONO)

Desconto de 10% em compras na Casa da Eira, no Talasnal, exceto cafeteria e pastelaria. Deverão mencionar/informar o local onde obtiveram a informação relativa ao desconto

Desconto de 10% numa atividade de animação turística pela Activar Turismo ao longo do mês de outubro(deverão reservar diretamente com a Activar, através do email turismo@activar.org ou 913297457 e apresentar Código: SABORESOUTONO)

Contacto: 913297457

E-mail: turismo@activar.org

Montanhas do Xisto

Promoção de 15% de desconto nas reservas em Montanhas do Xisto nas casas (Casa da Parreira e Casa do Portal) e 10% (Casa da Eira) - Candal

Contacto: 918170027

E-mail: antoniomneves@outlook.pt

Pastel da Vila

Descontos de 3,50 / 4,00 / 4,50

Contacto: 912175625

E-mail: pasteldavila.pt@gmail.com

Quinta de Vale Escuro - AL

Promoção durante o período do Festival: Reservas diretas desconto 10%

Contacto: 961 187 891

E-mail: info@quintavaleescuro.com

<http://www.quintavaleescuro.com>

<https://www.facebook.com/share/1F7yfhJkGX/?mibextid=wwXlfr>

https://www.instagram.com/quintavaleescuro?stkn=czVmbW5yeXhzaHBu&utm_source=qr

