

Museu do Pão

SOBRE



O caminho é longo e sinuoso pela serra até chegar ao Museu do Pão, mas vale a pena o passeio, pois é bom para abrir o apetite para o vasto bufete que espera o mais comum dos visitantes. Aqui, a ementa é fixa para cada dia da semana e a sala está sempre cheia. As receitas contam a história da região e o ingrediente principal é o pão, não ficasse este restaurante no museu que lhe é dedicado. O bacalhau à Museu é uma das especialidades deste espaço, que se afirma defensor das tradições gastronómicas beirãs. Nas sobremesas, as escolhas são variadas, do arroz doce às pêras bêbadas.

Contactos

Rua de Sant'Ana - Quinta Fonte do Marrão 6270-909 Seia
Telefone: +351 238 310 760
Fax: +351 274 600 169
E-mail: info@museudopao.pt
Website: <http://www.museudopao.pt>

Caraterísticas e Serviços

Esplanada
Capacidade: 160
Parque de estacionamento
Área reservada a não fumadores

Horários e Reservas

Reserva:: reserva3
12h00-15h00 / 19h30-23h00 Encerra à segunda-feira

Pagamentos

Aceita cartões de crédito
Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€)