

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

RESTAURANTE DA MALHADINHA

ORGANIC AND
INSPIRED CUISINE

O chefe Executivo Joachim Koerper, a chefe Executiva de Pastelaria Cintia Koerper, a equipa de cozinha, o nosso Sommelier Andrii Pokryshko e a equipa de sala dão-lhe as boas-vindas.

Na Malhadinha pratica-se uma cozinha onde a escolha dos produtos, a precisão na elaboração e a combinação inteligente de sabores está presente em cada prato, utilizando em grande parte produtos da Herdade em modo biológico e privilegiando produtores locais, sempre inspirados na tradição gastronómica alentejana e na cultura da região.

A produção biológica e auto-suficiente é hoje uma realidade nos 714 hectares da propriedade. São servidos no nosso restaurante os vinhos, o azeite e o mel, cereais variados tais como trigo duro e barbela, aveia, centeio, cevada, a vaca alentejana, o borrego Merino e o porco preto, todos com denominação de origem protegida DOP, e os legumes e frutas das hortas e pomares recuperados na propriedade.

A aposta em produtores locais e em relações sólidas de longa data, de que são exemplo a Padaria Inácio, em Entradas, o Arroz Ronaldo, de Alcácer do Sal - uma espécie em extinção e recuperada - o Açafrão do Lagar do Clavijo em Nisa, a Queijaria Soares, em Albernoa, ou ainda o Sal Marinho, de Castro Marim, são apenas alguns exemplos da nossa aposta em produtos de alta qualidade e de proximidade.

Executive Chef Joachim Koerper, Executive Pastry Chef Cintia Koerper, the kitchen team, our Sommelier Andrii Pokryshko and the restaurant team welcome you.

Malhadinha practices a cuisine where the choice of products, precision in preparation and intelligent combination of flavours is present in every dish, using mostly organic products from the Herdade and favouring local producers, always inspired by the Alentejo's gastronomic tradition and the region's culture.

The organic and self-sufficient production is now a reality on the estate's 714 hectares. Our restaurant serves wines, olive oil and honey, a variety of cereals such as durum and barley wheat, oats and rye, the Alentejo cow, Merino lamb and black pork, all PDO (Protected Designation of Origin), vegetables and fruits from the gardens and orchards, which have all been restarted on the estate.

Our commitment to local producers and long-standing, solid relationships, such as the Inácio Bakery in Entradas, Ronaldo Rice from Alcácer do Sal - an endangered species that has been recovered - Saffron from the Lagar do Clavijo in Nisa, the Soares Cheese Factory in Albernoa, and Sea Salt from Castro Marim, are just a few examples of our commitment to high-quality, local products.

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL



MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

COUVERT	TELHAS DE PÃO ALENTEJANO, PÃO DE MASSA MÃE ARTESANAL (PRODUÇÃO PRÓPRIA), AZEITE BIOLÓGICO GALEGA DA MALHADINHA, MANTEIGA COM FLOR DE SAL DE CASTRO MARIM (ALGARVE) E VINHO TINTO DA MALHADINHA , PRESUNTO PATA NEGRA E QUEIJO DE SERPA . 6€ (POR PESSOA) ALENTEJO BREAD, HANDMADE BREAD (OWN PRODUCTION), MALHADINHA ORGANIC OLIVE OIL, BUTTER WITH RED WINE FLEUR DE SEL FROM CASTRO MARIM (ALGARVE), PATA NEGRA CURED HAM AND SERPA CHEESE . 6€ (PER PERSON)	
ENTRADAS TO START	ATUM, ROMÃS DA NOSSA HERDADE E LIMÃO CAVIAR . 23€ TUNA, POMEGRANATES FROM OUR ESTATE, AND LEMON CAVIAR . Carpaccio de atum recheado com seu tártaro, romãs do pomar e vinagrete de cebola roxa Tuna carpaccio stuffed with tartare served with home grown pomegranates and a red onion vinagrette Monte da Peceguina Rosé/Rose 2022 . 15cl 5€	
	SOPA DE CAMARÃO E SUAS TEXTURAS . 14€ TEXTURED PRAWN SOUP . Camarão em diferentes texturas, funcho e citrinos Variety of prawn textures served with fennel and citrus Antão Vaz da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2023 100% BIO . 15cl 6€	
	OVO DO GALINHEIRO . 19€ THE HEN'S EGG . Espinafres da horta e butarga Garden spinach and bottarga Verdelho da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2022 100% BIO . 15cl 6€	
	TÁRTARO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP E TOMATE DA NOSSA ESTUFA . 24€ CERTIFIED ALENTEJO BEEF TARTARE AND THE ESTATE'S TOMATOES . Tártaro de lombo Carne Alentejana, nosso ketchup caseiro, brioche de tomate seco e trigo sarraceno crocante Alentejo's beef sirloin tartar, our homemade ketchup, sundried tomato brioche and crispy buckwheat. Monte da Peceguina Branco/White 2017. 15cl 7€	
	TEXTURAS DE TUBÉRCULOS DA HORTA . 21€ TEXTURES OF GARDEN . Mousse de nabo, leite de castanha assada e quinoa bio crocante Turnip mousse served with a roasted chestnut milk and crispy organic quinoa Arinto da Peceguina 2015 . 15cl 8€	

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alérgénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

VAT included at the current legal rate. We have an allergen list available. No dish, food or drink, including the couvert will be charged, if it is not requested or unstouched by the customer.

M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

VEGETARIANO
VEGETARIAN

ARROZ CREMOSO DE ALCÁCER DO SAL COM LEGUMES BIOLÓGICOS DE NOSSA HERDADE . 20€
CREAMY RICE FROM LOCAL PRODUCE WITH ORGANIC VEGETABLES FROM OUR ESTATE .
Arroz ronaldo com legumes bio da temporada
Ronaldo rice with seasonal organic vegetables
Roupeiro da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2023 | 100% BIO . 15cl 7€

PEIXE
FISH

CARABINEIRO DO ALGARVE E ARROZ DE ALCÁCER DO SAL COM MANJERICÃO 55€
DA NOSSA HORTA .
ALGARVE SCARLET PRAWN AND ALCÁCER DO SAL RICE WITH BASIL FROM OUR GARDEN .
Carabineiro em duas texturas, arroz de manjericão e amêndoas tostadas
Two textures Scarlet prawn served with basil rice and toasted almonds
Malhadinha Branco 2016 . 15cl 13€

PEIXE DE ANZOL, ALHO FRANCÊS E VINHO BRANCO . 35€
LINE-CAUGHT FISH, LEEK, AND WHITE WINE .
Peixe do dia, alho francês, cebolinhas em pickles, molho de chalota e Monte da Peceguina branco
Catch of the day, leek, pickled onions, shallot sauce, and Monte da Peceguina white wine.
Teixinha Field Blend 2022 . 15cl 7€

BACALHAU, COUVE DA HORTA, "PIL PIL" DE AÇAFRÃO E AZEITE DA MALHADINHA . 34€
CODFISH, GARDEN CABBAGE, AND SAFFRON "PIL-PIL" WITH MALHADINHA OLIVE OIL .
Bacalhau, couve da estufa, cogumelos silvestres, castanhas, espargos e toucinho de porco preto
Codfish, greenhouse cabbage, wild mushrooms, chestnuts, asparagus and black pork bacon
Malhadinha Branco/White 2023 . 15cl 8€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alergénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

VAT included at the current legal rate. We have an allergen list available. No dish, food or drink, including the couvert will be charged, if it is not requested or untouched by the customer.

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

CARNE MEAT	PRESA DE PORCO PRETO ALENTEJANO, AMÊIJOA E GAMBA DA COSTA . ALENTEJO BLADE-END BLACK PORK LOIN, CLAM AND COASTEAL PRAWN . Porco preto alentejano DOP, batata confitada, puré de beringela fumada, cenouras glaceadas e pickles Certified alentejano black pork, confit potato, smoked eggplant puree, glazed carrots and pickles Monte da Peceguina Tinto/Red 2011 . 15cl	34€ 12€
	FRANGO DO CAMPO COM ABÓBORA E LEGUMES DA HORTA . FREE-RANGE CHICKEN WITH BUTTERNUT SQUASH AND VEGETABLES . Peito de frango, demi de aves e legumes bio Chicken breast, poultry demi and organic vegetables Monte da Peceguina Tinto/Red 2022 . 15cl	28€ 5€
	NOVILHO ALENTEJANO DOP COM VINHO TINTO DA NOSSA HERDADE . PDO ALENTEJO VEAL WITH THE ESTATE'S RED WINE . Naco de novilho, cebola assada e puré batata doce da nossa horta Veal steak, roast onions and mashed sweet potatoes from our estate's garden Malhadinha Tinto/Red 2022 . 15cl	38€ 12€
	BORREGO MERINO DOP E LEGUMES DA MALHADINHA . CERTIFIED MERINO LAMB AND MALHADINHA VEGETABLES . Estufado de borrego e legumes da temporada, acompanhado de tartelete de chalota caramelizada Braised lamb and seasonal vegetables stew served with a caramelized shallot tartlet Touriga Franca da Malhadinha - Vinha do Ancoradouro 2021 . 15cl	35€ 9€
	ARROZ CALDOSO DE PERDIZ . SUCCULENT PARTRIDGE RICE . Arroz ronaldo de alcácer do sal, perdiz, cogumelos silvestres e jus de caça Ronaldo rice from Alcácer do Sal, partridge, wild mushrooms, and game jus Teixinha Field Blend 2022 . 15cl	38€ 9€
	COSTELETÃO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP (Para 2 pessoas) . CERTIFIED ALENTEJO VEAL RIBEYE (For 2 persons) . Costeletão maturado 30 dias, puré de batata gratinado, legumes grelhados e bordalesa de vinho malhadinha 30-day aged ribeye, gratin potato puree, grilled vegetables, and Malhadinha wine Bordelaise sauce Malhadinha Tinto/Red 2010 . 15cl	120€ 28€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alérgénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

VAT included at the current legal rate. We have an allergen list available. No dish, food or drink, including the couvert will be charged, if it is not requested or untouched by the customer.

M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

**SOBREMESA
DESSERT**

MEL DA HERDADE .	15€
Mousse de mel, sponge cake de azeite, gel de eucalipto, azeite aromatizado com água de flor de laranjeira, pinhão fumado em eucalipto, hortelã da Ribeira Honey mousse with a olive oil sponge cake, eucalyptus gel and olive oil flavored with orange blossom water served with smoked in eucalyptus smoked pine nuts and stream mint Porto Niepoort Colheita 2007 . 7cl	15€
“NOSSO OVO” .	18€
“OUR EGG” .	
Mousse de arroz doce, esfera de doce de ovos e penas de chocolate branco Rice pudding mousse, sweet egg yolk sphere, and white chocolate feathers Malhadinha Late Harvest 2020 . 7cl	10€
CRÈME BRÛLÉE DE BAUNILHA, MARMELO E GELADO DE ALECRIM .	15€
VANILLA CRÈME BRÛLÉE, QUINCE, AND ROSEMARY ICE CREAM .	
Brûlée clássica e marmelo confitado em sumo de laranja Classic brûlée with quince confit in orange juice Moscatel Roxo DSF . 7cl	7€
JARDIM DE CHOCOLATE E FRAMBOESA .	18€
CHOCOLATE AND RASPBERRY GARDEN .	
Cremoso de chocolate e leite, chocolate negro, coulis de framboesa e terra de cacau Creamy milk and dark chocolate, raspberry coulis and cocoa earth Graham's LBV . 7cl	15€
TARTE DE FRUTA DA ESTAÇÃO .	15€
SEASONAL FRUIT TART .	
Tarte de fruta da nossa herdade e gelado de baunilha Fruit tart from our estate with vanilla ice cream Blandy's Madeira 10 anos . 7cl	9€
FRUTA DA ÉPOCA .	11€
SEASONAL FRUIT .	
A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS TRADICIONAIS ALENTEJANOS .	15€
OUR ALENTEJO CHEESE SELECTION .	
Queijos típicos alentejanos com compota de frutas do nosso pomar Typical Alentejo cheeses with fruit compote from our orchard	

WWW.MALHADINHANOVA.PT

M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

