

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

RESTAURANTE DA MALHADINHA

ORGANIC AND
INSPIRED CUISINE

O chefe Executivo Joachim Koerper e o chefe Residente António Simões, a chefe Executiva de Pastelaria Cintia Koerper e a chefe de Pastelaria Residente Letícia Silva, 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 610 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 and Resident Chef António Simões, Executive Pastry Chef Cintia Koerper and Resident Pastry Chef Letícia Silva, 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 610 hectares. Our restaurant serves wines, olive oil and honey, a variety of cereals such as durum wheat and barley, oats, rye, barley, the Alentejo cow, Merino lamb and the black pig, all with PDO protected designations of origin, and vegetables and fruit from the gardens and orchards that have been restored 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


RELAIS &
CHATEAUX

COUVERT	<p>TELHAS DE PÃO ALENTEJANO, PÃO DE MASSA MÃE ARTESANAL (PRODUÇÃO PRÓPRIA), AZEITE BIOLÓGICO GALEGA DA MALHADINHA, MANTEIGA DOS AÇORES COM FLOR DE SAL DE CASTRO MARIM (ALGARVE) E VINHO DA MALHADINHA, PRESUNTO PATA NEGRA E QUEIJO DE SERPA . 6€ (POR PESSOA)</p> <p>ALENTEJO BREAD, HANDMADE BREAD (OWN PRODUCTION), MALHADINHA ORGANIC OLIVE OIL, AZORES BUTTER WITH RED WINE FLEUR DE SEL FROM CASTRO MARIM (ALGARVE), PATA NEGRA CURED HAM AND SERPA CHEESE . 6€ (PER PERSON)</p>	
ENTRADAS TO START	<p>ATUM CURADO EM CITRINOS, LIMA CAVIAR E NÊSPERAS DA NOSSA HERDADE 23€</p> <p>CURED TUNA IN CITRUS, LIME CAVIAR AND LOQUATS FROM OUR ESTATE</p> <p>Rosa de atum e seu tártaro, nêsperas caramelizadas e vinagrete de cebola roxa</p> <p>Pink tuna and tartar, caramelised loquats and red onion vinaigrette</p> <p>Arinto da Peceguina 2015 . 15cl 8€</p> <p>GAMBA DA COSTA, CABEÇA DE XARA E VINAGRETE DE SALSA . 32€</p> <p>COASTAL PRAWN, SHRIMP HEAD AND PARSLEY VINAIGRETTE .</p> <p>Gamba braseada, xara, folhagens da estufa e crocante de pão alentejano</p> <p>Braised shrimp, xara, hothouse leaves and crunchy Alentejo bread</p> <p>Antão Vaz da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2022 100% BIO . 15cl 6€</p> <p>OVO DO GALINHEIRO . 19€</p> <p>THE HEN'S EGG .</p> <p>Texturas de espinafres da horta e demi aves</p> <p>Spinach and demi poultry textures</p> <p>Verdelho da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2022 100% BIO . 15cl 6€</p> <p>TÁRTARO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP, TOMATE DA NOSSA ESTUFA E TRIGO . 24€</p> <p>ALENTEJANO CERTIFIED BEEF TARTARE, TOMATO FROM OUR GREENHOUSE AND WHEAT .</p> <p>Tártaro de lombo Carne Alentejana, a nossa interpretação de ketchup caseiro e brioche sarraceno e tomate seco</p> <p>Tenderloin tartar Carne Alentejana, our interpretation of homemade ketchup and sarraceno brioche and sundried tomatoes</p> <p>Antão Vaz da Peceguina 2012 . 15cl 10€</p> <p>LEGUMES BIOLÓGICOS DA NOSSA ESTUFA . 17€</p> <p>ORGANIC VEGETABLES FROM OUR GREENHOUSE .</p> <p>Tomate da horta, melância e queijo fresco de Albernoa</p> <p>Tomatoes from the garden, watermelon and fresh Albernoa cheese</p> <p>Monte da Peceguina Rosé/Rose 2022 . 15cl 5€</p>	

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. No dish, food or drink, including the couvert can be charged, if it is not requested by the customer or it is unusable.

VEGETARIANO VEGETARIAN	<p>ARROZ CREMOSO DE ALCÁCER DO SAL COM LEGUMES BIOLÓGICOS DA HORTA . 20€ CREAMY RICE FROM LOCAL PRODUCE WITH ORGANIC VEGETABLES FROM OUR GREENHOUSE . Arroz cremoso de legumes biológicos da nossa horta Organic vegetable creamy rice from our greenhouse Viognier da Malhadinha - Vinha dos Eucaliptos 2021 100% BIO . 15cl 7€</p>
PEIXE FISH	<p>ARROZ CALDOSO DE ALCÁCER DO SAL, O PEIXE E MARISCO DA NOSSA COSTA . 32€ CREAMY RICE FROM LOCAL PRODUCE, FISH AND SEAFOOD FROM OUR COAST . Aromáticas do nosso Alentejo, poejo, hortelã e coentros, arroz Ronaldo de Alcácer do Sal, peixe e marisco da nossa costa Aromatics from our Alentejo, pennyroyal, mint and coriander, Ronaldo rice from Alcácer do Sal, fish and seafood from our coast Teixinha Field Blend 2021 . 15cl 7€</p> <p>CARPACCIO DE CARABINEIRO DO ALGARVE E ARROZ DE ALCÁCER DO SAL COM MANJERICÃO DA NOSSA HORTA . 55€ CARPACCIO OF ALGARVE CARABINIERI AND LOCAL RICE WITH BASIL FROM THE GARDEN . Carabineiro em duas texturas, arroz de manjericão e amêndoas tostadas Carabinero in two textures, basil rice and toasted almonds Malhadinha Branco 2017 . 15cl 12€</p> <p>PEIXE DE ANZOL COM TEXTURAS DE ALHO FRANCÊS E MOLHO BRANCO . 35€ ANGLED FISH WITH LEEK TEXTURES FROM THE GARDENS AND A WHITE SAUCE . Peixe do dia, alho francês da horta queimado, cebolinhas em pickle e molho de chalota Fish of the day served with charred leek pickled onion and a shallot sauce Monte da Peceguina Branco/White 2023 . 15cl 5€</p> <p>BACALHAU NO JOSPER, ERVILHA DA HORTA E "PIL PIL" DE AZEITE DA MALHADINHA . 34€ COD IN JOSPER, GARDEN PEAS AND "PIL PIL" OF MALHADINHA OLIVE OIL . Bacalhau, ervilhas da horta, espargos, cogumelos silvestres, hortelã da ribeira Cod, garden peas, asparagus, wild mushrooms, brook mint Malhadinha Branco/White 2022 (BIO) . 15cl 8€</p>

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. No dish, food or drink, including the couvert can be charged, if it is not requested by the customer or it is unusable.

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

CARNE
MEAT

PRESA DE PORCO PRETO ALENTEJANO, AMÊIJOA E GAMBA DA COSTA . ALENTEJO BLADE-END BLACK PORK LOIN, CLAM AND SHRIMP . Porco preto alentejano DOP, batata confitada, pimentos vermelhos, cenouras glaceadas e pickles Certified alentejano black pork, confit potatoes, red peppers, glazed carrots and pickles Malhadinha Tinto/Red 2012 . 15cl	34€ 25€
FRANGO DO CAMPO COM MASSA FRESCA E COGUMELOS SILVESTRES . FREE-RANGE CHICKEN WITH FRESH PASTA AND WILD MUSHROOMS . Peito de frango, demi de aves, legumes da nossa horta e aipo Chicken breast, poultry demi, vegetables from our garden and celery Monte da Peceguina Tinto/Red 2013 . 15cl	28€ 9€
NOVILHO ALENTEJANO DOP COM VINHO TINTO DA NOSSA HERDADE . CERTIFIED ALENTEJO VEAL WITH RED WINE FROM OUR ESTATE . Naco de novilho, cebola assada, puré de batata e molho à bordalesa Veal steak, roast onions, mashed potatoes and "Bordelaise" sauce Malhadinha Tinto/Red 2017 . 15cl	38€ 18€
BORREGO MERINO DOP E FAVAS DA HORTA . CERTIFIED MERINO LAMB AND BROAD BEANS FROM THE GARDEN . Estufado com batata e favas da horta acompanhado de tartelete de queijo fresco de Albarnoa e azeitona Galega Stew with potatoes and broad beans with a tartlet of fresh Albarnoa cheese and Galician olives Touriga Nacional da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2019 . 15cl	35€ 12€

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. No dish, food or drink, including the couvert can be charged, if it is not requested by the customer or it is unusable.

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 laranja, pinhão fumado em eucalipto, hortelã da Ribeira

Honey mousse, olive oil sponge cake, eucalyptus gel, olive oil flavoured with orange water, pine nuts smoked in eucalyptus, Ribeira mint

Niepoort 2007 . 7cl 15€

TARTE DE FRUTA DA ESTAÇÃO . 16€

SEASONAL FRUIT PIE .

Tarte de fruta da nossa herdade, gelado de baunilha

Tart with seasonal fruit from our estate, vanilla ice cream

Moscatel Roxo DSF . 7cl 7€

BOLO DE CENOURA E AMÊNDOA . 15€

CARROT AND ALMOND CAKE .

Bolo de amêndoa, cenoura e laranja, compota de cenoura, quinoa puff, chocolate de amêndoa, tiras de cenoura em flor
Almond, carrot and orange ball, carrot compote, quinoa puff, almond chocolate, carrot flower strips

Madeira 10 Anos . 7cl 9€

CITRINOS DA NOSSA HERDADE . 16€

CITRUS FRUITS FROM OUR ESTATE .

Financier de tangerina, cremoso de camomila e tangerina, gomas de citrinos em calda de cardamomo e poejo, gel de limão, gel de tangerina, ganache de yuzu

Tangerine financier, chamomile and tangerine cream, citrus gums in cardamom and pennyroyal syrup, lemon gel, tangerine gel, yuzu ganache

Graham's Blend nº5 . 7cl 7€

JARDIM DE CHOCOLATE E MORANGO . 18€

CHOCOLATE AND STRAWBERRY GARDEN .

Cremoso de chocolate de leite, chocolate negro e chocolate de framboesa, coulis de morango, terra de cacau, mirtilos

Milk chocolate, dark chocolate and raspberry chocolate cream, strawberry coulis, cocoa powder, blueberries

Graham's LBV . 7cl 15€

FRUTA DA ÉPOCA . 11€

SEASONAL FRUIT .

PRATO DE QUEIJOS ALENTEJANOS . 15€

PLATE OF ALENTEJO CHEESES .

Queijos típicos alentejanos com compota de fruta do nosso pomar

Typical Alentejo cheeses with fruit compote from our orchard

WWW.MALHADINHANOVA.PT

M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX