

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



FOOD LOVE FEST

EXPERIÊNCIA DE 1 NOITE
E JANTAR A 8 MÃOS
DE 22 A 23 DE MARÇO DE 2025

MICHELIN
2025


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL



M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

FOOD LOVE FEST PROGRAMA ESPECIAL

DE 22 A 23 DE MARÇO DE 2025
(PROGRAMA DE 1 NOITE DE ALOJAMENTO)

A Herdade da Malhadinha Nova associa-se à iniciativa promovida pelo Turismo do Alentejo, o Festival Food Love Fest, numa experiência gastronómica a 8 mãos, onde convidamos o Chef Dieter Koschina (2 estrelas Michelin), a juntar o seu talento à cozinha e criatividade do Chef Joaquim Koerper (1 estrela Michelin) & Cintia Koerper, que assinam o nosso projeto gastronómico desde 2010, e o Chef Rodrigo Madeira, que iniciou o seu percurso com o Chef Joaquim Koerper no Eleven e, mais tarde, na Herdade da Malhadinha Nova, onde, em conjunto, promoveram a gastronomia alentejana e portuguesa.

Esta iniciativa faz todo o sentido sobretudo neste ano em que renovamos a nossa Estrela Verde do *Guia Michelin*, uma distinção que premeia os restaurantes que se distinguem, precisamente, pelo seu contributo sustentável à gastronomia.

Desde a abertura do nosso Restaurante, em 2008, que nos batemos por uma cozinha onde a escolha de produtos, a precisão no gesto e a combinação inteligente de sabores estão presentes em cada prato servido, sempre que possível usando produtos da própria herdade e privilegiando os produtores locais. Porque queremos uma cozinha, e um turismo e um mundo, mais sustentável.

Partilhar esta paixão pela Gastronomia representa para nós o expoente máximo do sucesso e o mote para este Programa Temático de 2 dias, em que cada dia é dedicado a um dos pilares essenciais que se baseia o projeto da Herdade da Malhadinha Nova: a Sustentabilidade, a Natureza e a Partilha.



M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

OS CHEFS



Chef residente

Joachim Koerper 🍀🍀

Chef Executivo na Malhadinha

Após um percurso iniciado na Alemanha, o seu país natal, passou por França, Espanha, Brasil até desaguar em Portugal, no Eleven, restaurante galardoado com uma estrela Michelin.



Chef residente

Cintia Koerper 🍀🍀

Chef Executiva de Pastelaria na Malhadinha

De origem brasileira, a nossa Chef pasteleira herdou da mãe a paixão pela cozinha tendo sido com ela que aprendeu as primeiras receitas. Todas essas experiências e memórias embalam as suas criações.



Chef convidado

Dieter Koschina 🍀🍀

Chef no Vila Joya

Em 1991, Dieter Koschina veio da Áustria para o Algarve, elevando à perfeição a sua arte culinária. Ao ganhar a sua primeira estrela Michelin em 1995 e a segunda em 1999, o Chef Koschina e a sua equipa trouxeram ao Vila Joya a sua reputação internacional como Joya gastronómica.



Chef convidado

Rodrigo Madeira

Sous Chef Executivo na Discover Land Company

Vencedor do Prémio Melhor Carreira Jovem, dos Hospitality Education Awards, atribuídos anualmente para distinguir o percurso de jovens profissionais nas áreas de turismo e hotelaria. Iniciou o seu percurso profissional no Hemingway, em Cascais, onde começou a trabalhar com o Chef Joachim Koerper, no Eleven, e mais tarde na Herdade Da Malhadinha Nova, onde em conjunto promoveram a gastronomia alentejana e portuguesa.

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DIA 1 “COZINHA & SUSTENTABILIDADE” SÁBADO, 22 DE MARÇO

A essência da Malhadinha Nova e o seu pilar base é, sem dúvida, a Sustentabilidade, aliada, em toda a sua essência, à cozinha que praticamos diariamente. Neste primeiro dia damos-lhe a conhecer a nossa história, os nossos vinhos e a nossa Gastronomia.

A partir das 15h00 - A chegada à Herdade da Malhadinha é marcada por uma experiência gastronómica única e acolhedora, começando com o nosso tradicional pão alentejano com chouriço de porco preto. Este momento é uma verdadeira celebração dos sabores autênticos da terra, enriquecida por uma seleção de vinhos exclusivos da Herdade, que irão harmonizar perfeitamente com a sua chegada e tornar a sua estadia ainda mais inesquecível.

17h00 – Passeio de Jeep pelas vinhas, seguido de uma visita á nossa Adega onde se descobre o processo de vinificação. A experiência termina com uma prova de vinhos na Cave das Barricas, onde o ambiente único e o cheiro amadeirado prevalece para degustar os vinhos da Herdade.

19h30 - A receção para o jantar começa com um cocktail refrescante, cuidadosamente preparado, acompanhado de uma seleção de canapés sofisticados e deliciosos. É o momento ideal para relaxar, socializar e preparar-se para uma noite memorável, rodeado de boa companhia e sabores exclusivos.

20h00 - Jantar a 8 Mãos no Restaurante – *Organic & Inspired Cuisine*. Joaquim Koerper convida os Chefs Dieter Koschina e Rodrigo Madeira para um Jantar Temático onde será apresentado um Menu especial, desafiando os seus convidados a aliar a sua criatividade à produção biológica e auto-suficiente da Herdade: desde o azeite e o mel, aos cereais variados, passando pela nossa produção animal e os legumes e frutas das hortas e pomares recuperados na propriedade.



M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



MENU 8 MÃOS
4 ESTRELAS MICHELIN

COUVERT

Nosso pão de massa mãe, telhas de pão alentejano, azeite biológico Galega da Malhadinha, manteiga com flor de sal e vinho tinto, presunto Pata Negra DOP e queijo de Serpa.

AMOUSE BOUCHE

Chef Rodrigo Madeira

Atum e texturas de beterraba

Chef Joachim Koerper

Mil-folhas de frango do nosso campo

Chef Dieter Koshina

Foie Gras

Malhadinha Bruto Natural Rosé 2017

ENTRADA

Chef Joachim Koerper

Carabineiro do Algarve - Falso ravioli de carabineiro, sua emulsão, maçã granny smith, nabo e lima caviar

Teixinha Field Blend Branco 2022

PRATOS PRINCIPAIS

Chef Dieter Koshina

Salmonete - Lulas e vinagrete de pimenta de Espelette

Malhadinha Branco 2021

Chef Rodrigo Madeira

Lombo de novilho alentejano DOP - Cevadinha fumada, cogumelos selvagens e túberas alentejanas

Menino António Tinto 2021

SOBREMESA

Chef Cintia Koerper

Tarte de maçã e gelado de maçã verde

Late Harvest 2018

(Seleção de vinhos exclusivos incluído no menu)



M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DIA 2
“A NATUREZA”
DOMINGO, 23 DE MARÇO

A natureza e a importância de a respeitar no seu todo é um dos principais valores que pretendemos passar à nossa família, às novas gerações e a todos os que nos visitam através da Malhadinha Nova.

8h30-11h00 - Desfrute do nosso pequeno-almoço com produtos orgânicos e biológicos da propriedade, com vista para as piscinas infinitas sob a planície alentejana.

11h00 - Visita aos animais e às Hortas da Herdade. Oportunidade de imergir no mundo da agricultura sustentável. Aqui, terá a oportunidade de aprender sobre o cultivo responsável e a preservação da natureza. Além disso, poderá participar na colheita de vegetais frescos, vivendo de perto o ciclo da terra e o sabor autêntico dos produtos locais. Uma experiência enriquecedora para os sentidos e para a consciência ambiental.

12h30 - O almoço tradicional no restaurante da Herdade da Malhadinha Nova é uma verdadeira celebração da gastronomia alentejana. O menu oferece pratos autênticos e recheados de sabor, preparados com ingredientes locais e receitas que respeitam a tradição sobre as mãos da nossa cozinheira tradicional – Vitalina Santos.



M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

VALOR POR EXPERIÊNCIA

Experiência por pessoa baseado em ocupação dupla:

500 € [Experiência por pessoa em quarto duplo no Monte da Peceguina]

525 € [Experiência por pessoa em suite júnior no Monte da Peceguina]

550 € [Experiência por pessoa em suite no Monte da Peceguina]

650 € [Experiência por pessoa na Casa do Ancoradouro]

700 € [Experiência por pessoa na Casa das Pedras]

775,00 € na Casa das Artes e Ofícios [Ocupação mínima de 4 pessoas]

775,00 € na Casa da Ribeira [Ocupação mínima de 6 pessoas]

0-3 anos gratuito / 4-6 anos 100€/ 7-12 anos 150€

[Inclui] 1 Noite de alojamento. Todas as refeições e bebidas mencionadas no programa. Todas as atividades mencionadas no programa. Welcome em todos os quartos composto por um vinho, fruta da herdade, azulejo com queijo curado de ovelha e compota caseira acompanhado de pão alentejano.

[Exclui] Todas as bebidas às refeições e fora das mesmas, exceto as mencionadas no programa.

[Ofertas] Possibilidade de oferta de late check-out.

[Notas] As condições meteorológicas adversas poderão colocar em causa as atividades outdoor, pelo que será apresentada uma experiência de equivalente valor.

[Política de cancelamento e pagamento] A confirmação do programa fica sujeita à liquidação inicial de 50% do valor do programa. Se cancelado até 15 dias antes, será cobrado 50% do total da reserva. Se cancelado a menos de 7 dias do programa ou em caso de no show, será cobrado o valor total do programa.

[1] – Tratamentos de Spa não incluídos em Programa, sob pagamento e marcação adicional.

