

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

RESTAURANTE DA MALHADINHA

ORGANIC AND
INSPIRED CUISINE

O chefe Executivo Joachim Koerper, o sub-chefe Executivo Pedro Almeida e o chefe Residente António Simões, a chefe Executiva de Pastelaria Cintia Koerper e a chefe de Pastelaria Residente Leticia 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, by Executive Sous-Chef Pedro Almeida and Resident Chef António Simões, Executive Pastry Chef Cintia Koerper and Resident Pastry Chef Leticia 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	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) 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)	
ENTRADAS TO START	ATUM, PEPINO, CITRINOS E ALGAS TUNA, CUCUMBER, CITRUS AND SEAWEED . Tártaro de barriga de atum, gelado de pepino, laranja dos nossos pomares Tuna tartare, cucumber ice cream, orange from the orchards Verdelho da Peceguina 2018 . 15cl	23€ 7€
	O OVO DO GALINHEIRO . THE HEN'S EGG . Ninho de batata, ovo biológico a baixa temperatura, cogumelos e emulsão de espinafre da nossa estufa Potato nest with a low temperature cooked organic egg served with mushrooms and an emulsion of homegrown spinach Arinto da Peceguina 2015 . 15cl	19€ 8€
	LEGUMES BIOLÓGICOS DA NOSSA ESTUFA . ORGANIC VEGETABLES FROM OUR GREENHOUSE . Legumes da horta e da estação Garden and seasonal vegetables Monte da Peceguina Rosé 2022 . 15cl	17€ 5€
	CAMARÃO VIOLETA DO ALGARVE, TOMATE DA HORTA E FUNCHO . ALGARVE'S PURPLE SHRIMP, TOMATOES FROM THE GARDEN AND FENNEL . Camarão grelhado no jospier, texturas de tomate e laminas de funcho Grilled shrimp in jospier, tomato textures and fennel slices Monte da Peceguina Branco/White 2022 . 15cl	33€ 5€
	TÁRTARO DE NOVILHO ALENTEJANA DOP COM TUTANO E BATATA-DOCE . CERTIFIED VEAL TARTARE WITH MARROWBONE AND SWEET POTATOES . Tártaro de carne alentejana, tutano, batata doce, alcaparras e brioche caseiro Alentejo beef tartare, marrow, sweet potato, capers and homemade brioche Antão Vaz da Peceguina 2018 . 15cl	24€ 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. 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	ARROZ CALDOSO DE ALCÁCER DO SAL COM LEGUMES BIOLÓGICOS DA HORTA . CREAMY RICE FROM LOCAL PRODUCE WITH ORGANIC VEGETABLES FROM OUR GREENHOUSE . Arroz caldoso de legumes biológicos da nossa estufa Organic vegetable creamy rice from our greenhouse Viognier da Malhadinha - Vinha dos Eucaliptos 2021 100% BIO . 15cl	19€ 7€
PEIXE FISH	PEIXE DE ANZOL COM TEXTURAS DE ALHO FRANCÊS E MOLHO BRANCO . 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 picked onion and a shallot sauce Verdelho da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2022 100% BIO . 15cl	35€ 6€
	BACALHAU COM ERVILHAS, CEBOLA ROXA E AÇAFRÃO DO ALENTEJO . CODFISH WITH PEAS, RED ONION AND SAFFRON . Lombo de bacalhau, mexilhão à bulhão pato e presunto pata negra DOP Cod fillet, typical "bulhão pato" style mussels and black pork certified ham Malhadinha Branco/White 2021 100% BIO . 15cl	29€ 8€
	CARPACCIO DE CARABINEIRO DO ALGARVE E ARROZ DE ALCÁCER DO SAL COM MANJERICÃO DA NOSSA HORTA . CARPACCIO OF ALGARVE CARABINIERI AND LOCAL RICE WITH BASIL FROM THE GARDEN . Carabineiro em duas texturas, arroz de manjeriçao e amêndoas tostadas Carabinero in two textures, basil rice and toasted almonds Roupeiro da Peceguina 2017 . 15cl	55€ 10€

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.

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

CARNE	FRANGO BIOLÓGICO DO CAMPO .	27€
MEAT	MEAT FREE RANGE CHICKEN, WILD MUSHROOMS AND FRESH CHEESE FROM ALBERNOA . Peito de frango, ravioli de queijo fresco de Albernoa e tomilho, cogumelos e chalotas flamejadas Chicken breast, fresh cheese and thyme ravioli, mushrooms and flamed shallots Touriga Franca da Malhadinha 2020 . 15cl	9€
	PRESA DE PORCO PRETO ALENTEJANO, AMÊIJOA E GAMBA DA COSTA .	33€
	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	25€
	NACO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP .	35€
	CERTIFIED VEAL LOIN WITH CAULIFLOWER FROM OUR GARDEN AND HAZELNUT VINAIGRETTE . Couve flor da nossa horta gratinada, cebolete grelhado e vinagrete de avelã e mostarda Veal loin, cauliflower from our garden au gratin, grilled spring onions and hazelnut and mustard vinaigrette Monte da Peceguina Tinto/Red 2011 . 15cl	12€
	SELEÇÃO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP - 2 PESSOAS .	98€
	SELECTION OF DOP ALENTEJO VEAL - 2 PEOPLE . Batata crocante, cenouras glaceadas e salada de alface grelhada, vinagrete de mostarda e mel da herdade Crispy potato, glazed carrots and grilled lettuce salad served with a mustard and HMN honey vinaigrette Malhadinha Tinto/Red 2021 . 15cl	12€
	BORREGO MERINO DOP DA MALHADINHA .	33€
	CERTIFIED MERINO LAMB OF MALHADINHA WITH CABBAGE, CORN AND MINT FROM OUR STREAM . Borrego com gomo de couve grelhado, xerém, milho queimado e hortelã da ribeira Lamb with grilled cabbage wedges, sherry, roasted corn and mint Tinta Miúda da Malhadinha 2021 100% BIO . 15cl	9€

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	ALENTEJOSU . Mousse de requeijão e Late Harvest, redução de laranja e telha de cacau Cottage cheese and late Harvest mousse served with an orange reduction and a cocoa tile Graham's 20 Anos/Years . 7cl	15€
		15€
	TEXTURAS DE CHOCOLATE . CHOCOLATE TEXTURES . Cremoso de chocolate, brownie e coulis de polpa de cacau Chocolate cream, brownie and cocoa pulp coulis Niepoort 2007 . 7cl	17€
		15€
	MEL DA HERDADE . "MEL DA HERDADE" WITH LEMON CREAM AND HONEY ICE CREAM . Bavaoise de mel biológico da Malhadinha com cremoso de limão e gelado de mel Honey bavaroise with lemon cream and Malhadinha organic honey ice cream Moscatel Roxo . 7cl	15€
		7€
	BRISA DO LIZ COM GELADO DE CAMOMILA . TYPICAL PORTUGUESE DESSERT "BRISA DO LIZ" WITH CHAMOMILE ICE CREAM . Amêndoas e gemas Almonds and yolks, chamomile ice cream Late Harvest 2020 . 7cl	16€
		10€
	NOSSA TARTE DA ESTAÇÃO . OUR SEASONAL TART . Madeira 10 Anos/Years . 7cl	15€
		9€
	FRUTA DA ÉPOCA . SEASONAL FRUIT .	11€
	PRATO DE QUEIJOS ALENTEJANOS . PLATE OF ALENTEJO CHEESES . Queijos típicos alentejanos com compota de fruta do nosso pomar Typical Alentejo cheeses with fruit compote from our orchard	15€

WWW.MALHADINHANOVA.PT

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX