

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

MENU ALMOÇO
LUNCH MENU



M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

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 Açafão 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.

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA



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

MENU DISPONÍVEL - 12:30 ÀS 16:00

AVAILABLE MENU - 12:30PM TO 4PM

Pão alentejano, azeitonas galega, azeite biológico da Malhadinha e flor de sal . 3,5€ **(VG)**

Alentejo bread, Galician olives, Malhadinha organic olive oil and flower of salt

Sopa fria de melancia, gamba da costa algarvia e crocantes de pão alentejano . 14€

Cold watermelon soup served with algarvian prawn and alentejo bread croutons

Esparquete com molho de tomate da nossa horta, azeitona e manjeriço . 16€ **(V)**

Spaghetti with tomato "from our garden" sauce with olives and basil

Ceviche de peixe do dia da costa algarvia, puré de milho assado, algas e romãs dos nossos Pomares biológicos da Malhadinha . 26€

Ceviche of Fish of the day from the Algarve coast served with a roasted corn puree, seaweed and pomegranate from our Malhadinha organic orchards

Salada de quinoa biológica, tomate da horta, espinafre, uvas, sementes de girassol e tiborna de abacate . 18€ **(VG)**

Organic quinoa salad, garden tomatoes, spinach, grapes, sunflower seeds and avocado "tiborna"

(V) Vegetariano . Vegetarian / **(VG)** Vegano . Vegan

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

A nossa conserva de atum
Salada de alface, tomate biológico
da Malhadinha, feijão verde, batata nova cozida,
ovo de codorniz, anchovas e azeitona . 24€

A salad served with lettuce, organic tomato
from Malhadinha, green beans, boiled new
potatoes, quail egg, anchovies and olives

Salada César

Alface, tomate biológico, ovo, anchovas,
parmesão, croutons e bacon crocante . 16€

Lettuce, organic tomato, egg, anchovies,
parmesan cheese, croutons and crispy bacon

Enriqueça a sua salada:

Peito de frango com especiarias . 19 €

Camarão ao alho . 24 €

Enhance your salad:

Seasoned chicken breast

Garlic prawns

Hambúrguer de vaca alentejana DOP fumado em
rama de oliveira Malhadinha, compota de cebola
roxa e curgete da horta Malhadinha . 24€

Smoked in Malhadinha Olive branch Alentejo
DOP beef burger, red onion jam and courgette
from Malhadinha's vegetable garden

Porco preto DOP com arroz de coentros,
coração de alface e romã dos pomares biológicos
da Malhadinha . 25€

DOP black pig with Coriander rice, lettuce
hearts and pomegranate from Malhadinha's
organic orchards

(V) Vegetariano . Vegetarian / **(VG)** Vegano . Vegan

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

MICHELIN
2024


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

Vazia DOP com arroz de coentros,
coração de alface e romã dos pomares biológicos
da Malhadinha . 28€

DOP steak with Coriander rice, lettuce hearts
and pomegranate from Malhadinha's organic
orchards

A nossa taça de gelados caseiros
Gelado de baunilha, granola, compota
e fruta da Herdade . 12€ **(V)**

Vanilla ice cream, granola, jam and
fruit from the estate

Bolo de chocolate da Malhadinha e avelã . 14€ **(V)**
Malhadinha chocolate and hazelnut cake

Seleção de frutas do dia . 9€ **(VG)**
Selection of fruit of the day

Seleção de gelados caseiros **(V)**
Morango, chocolate, baunilha e gelado do dia. 5€ / bola
Strawberry, chocolate, vanilla and ice
cream of the day

(V) Vegetariano . Vegetarian / **(VG)** Vegano . Vegan

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

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. We have an allergen list. No dish, food or drink, including couvert
cannot be charged if it is not requested by the customer or it is unusable.