

M  
H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## **MENU SNACKS**

SNACKS 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 - 11:00 ÀS 23:00**  
AVAILABLE MENU - 11AM TO 11PM

Creme de legumes biológicos . 7€  
Organic vegetable cream

Tábua presunto pata negra . 15€  
Pata negra ham board

Tábua de queijos Alentejanos . 13€  
Alentejo cheese board

Tábua Malhadinha . 13€  
(Misto de queijos e enchidos)  
Malhadinha board  
(Mixed cheese and sausages)

Tosta de pão alentejano, queijo de Serpa  
e presunto pata negra . 9€  
Alentejo bread toast, Serpa cheese  
and pata negra ham

Tosta de pão alentejano, queijo,  
fiambre e orégãos . 6€  
Alentejo bread toast, cheese,  
ham and oregano



Bolo de Chocolate da Malhadinha . 10€  
Malhadinha's chocolate cake

Fruta da época. 7€  
Fruit of the season

IVA incluído 13% | VAT included 13%

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.