

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

RESTAURANTE DA MALHADINHA

ORGANIC AND
INSPIRED CUISINE

O chefe Executivo Joachim Koerper, o chefe Vinicius Costa, a chefe Executiva de Pastelaria Cintia Koerper, a equipa de cozinha, o nosso Sommelier Andrii Pokryshko, o chefe de sala e a sua equipa 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 744 hectares da propriedade. São servidos no nosso restaurante os vinhos, o azeite e o mel, cereais variados tais como trigo duro e barbeta, 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, Chef Vinicius Costa, Executive Pastry Chef Cintia Koerper, the kitchen team, our Sommelier Andrii Pokryshko, Head Waiter and his 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 744 hectares. Our restaurant serves wines, olive oil and honey, a variety of cereals such as durum and barley wheat, oats and rye, the Alentejo cow, Merino lamb and black pork, all PDO (Protected Designation of Origin), vegetables and fruits from the gardens and orchards, which have all been restorted 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
2025



GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL



RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2025


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

MENUS DE MOMENTOS - MALHADINHA MALHADINHA TASTING MENU

Uma viagem gastronómica ao tempo de cada cliente | Couvert incluído.

Escolha os seus pratos favoritos a partir da nossa carta — em qualquer combinação que desejar — e crie o seu menu personalizado com 2 a 4 momentos.
Entradas, pratos da horta, pratos principais ou sobremesas podem ser combinados livremente.

A gastronomic journey at each customer's tempo | Couvert included.

Choose your favourite dishes from our menu — in any combination you wish — and create your personalised menu with 2 to 4 courses.
Starters, garden dishes, main courses, or desserts can be freely combined.

2 MOMENTOS 2 MOMENTS

57€

3 MOMENTOS 3 MOMENTS

79€

4 MOMENTOS 4 MOMENTS

99€

Preço do menu sem vinhos incluídos.
Menu price without wines included.

VIVA 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 available.
No dish, food or drink, including the couvert will be charged, if it is not requested or untouched by the customer.

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2025


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

MENU DE MOMENTOS . TASTING MENU

COUVERT

TELHAS DE PÃO ALENTEJANO, PÃO DE MASSA MÃE ARTESANAL (PRODUÇÃO PRÓPRIA), MANTEIGA COM FLOR DE SAL DE CASTRO MARIM (ALGARVE) E VINHO TINTO DA MALHADINHA, PRESUNTO PATA NEGRA E QUEIJO DE SERPA . 6€ (POR PESSOA)

ALENTEJANO BREAD TILES, ARTISAN SOURDOUGH BREAD, GALEGA OLIVE OIL FROM MALHADINHA, BUTTER WITH FLEUR DE SEL FROM CASTRO MARIM AND RED WINE FROM MALHADINHA, BLACK PORK PARMA HAM AND SERPA CHEESE. 6€ (PER PERSON)

ENTRADAS STARTERS

OVO DO GALINHEIRO (VEGETARIANO) CHICKEN COOP EGG (VEGETARIAN)

Ovo Bio crocante e texturas de ervilha torta dos nossos campos
Crispy organic egg and pea textures of our fields

Verdelho da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2023 | 100% BIO . 15cl

8€

E / OU
AND / OR

CARABINEIRO DO ALGARVE ALGARVE SCARLET SHRIMP

Carpaccio de carabineiro, sua emulsão, ananás dos Açores e lima caviar
Scarlet shrimp carpaccio, its emulsion, Azores pineapple and lime caviar

Antão Vaz da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2024 | 100% BIO . 15cl

8€

E / OU
AND / OR

TÁRTARO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP ALENTEJO VEAL TARTARE DOP

Falso osso de queijo fresco de Albernoa, umami de tomate da estufa e sarraceno
Hoax fresh cheese bone from Albernoa, greenhouse tomato and buckwheat umami.

Monte da Peceguina Branco/White 2017 . 15cl

9€

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2025


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

**DA NOSSA
HORTA
FROM OUR
GARDEN**

ARROZ CREMOSO COM LEGUMES BIOLÓGICOS DA HORTA (VEGETARIANO)
CREAMY RICE WITH ORGANIC GARDEN VEGETABLES (VEGETARIAN)

Arroz ronaldo de Alcácer do Sal com legumes bio da temporada
Ronaldo rice from Alcácer do sal with our seasonal vegetables

Roupeiro da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2023 | 100% BIO . 15cl

8€

**DA NOSSA
COSTA
FROM OUR
COAST**

ARROZ DE MARISCOS E TAMBORIL
SEAFOOD AND MONKFISH RICE

Arroz bomba de Alcácer do Sal assado no josper com mariscos, tamboril e emulsão de paprika fumada
Roasted in josper alcácer do sal bomba rice with seafood, monkfish and smoked paprika emulsion

Teixinha Field Blend Branco/white 2022 . 15cl

8€

E / OU
AND / OR

PEIXE DE ANZOL
LINE-CAUGHT FISH

Peixe fresco de pesca sustentável, alho francês, molho de malhadinha branco e plâncton marinho
Fresh sustainable fish, leek, white Malhadinha sauce and marine plankton

Malhadinha Branco/white 2023 . 15cl

9€

**DOS NOSSOS
CAMPOS
FROM OUR
FARMS**

"CARNE DE PORCO À ALENTEJANA"
"ALENTEJANA PORK"

Presa de Porco Preto DOP, batata confitada, amêijoa e emulsão à Bulhão Pato
DOP black pig presa, confit potato, clam Bulhão Pato (garlic and coriander sauce) emulsion

Teixinha Field Blend Tinto/Red 2022 . 15cl

12€

E / OU
AND / OR

FILET WELLINGTON DA MALHADINHA
MALHADINHA BEEF WELLINGTON FILET

Legumes BIO glaceados e molho de vinho tinto Malhadinha
Glazed organic vegetables and Malhadinha red wine sauce

Malhadinha Tinto/Red 2023 . 15cl

12€

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



MICHELIN
2025


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

**SOBREMESA
DESSERT**

**MEL DA HERDADE
HERDADE'S HONEY**

Mousse de mel, sponge cake de azeite, gel de eucalipto, azeite aromatizado com água de flor de laranjeira, pinhão fumado em eucalipto e hortelã da ribeira

Honey mouse, olive oil sponge cake, eucalyptus gel, olive oil infused with orange blossom water, smoked pine nuts with eucalyptus and river mint

Malhadinha Late Harvest 2018 . 7cl

12€

E / OU
AND / OR

**NOSSO OVO
OUR EGG**

Mousse de arroz doce, esfera de doce de ovos e penas de chocolate branco.

Rice pudding mousse, egg yolk sphere, and white chocolate feathers

Graham's 20 Anos . 7cl

15€

E / OU
AND / OR

**PERA BÊBEDA EM ROSÉ DA MALHADINHA (VEGETARIANO)
DRUNKEN PEAR IN MALHADINHA ROSÉ (VEGETARIAN)**

Texturas de Amêndoa

Almond Textures

Moscatel Roxo DSF . 7cl

7€

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX