

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 restarted 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



BOAS-VINDAS DO CHEF
CHEF'S WELCOME

O NOSSO PÃO DE MASSA MÃE
OUR SOURDOUGH BREAD

6€ (p/pessoa)
(p/person)

Pão de massa mãe artesanal (produção própria), azeite bio Galega da Malhadinha, manteiga com flor de sal de Castro Marim (Algarve) e vinho tinto da Malhadinha, presunto Pata Negra DOP e queijo de Serpa

Artisan sourdough bread, Galega olive oil from Malhadinha, butter with fleur de sel from Castro Marim and red wine from Malhadinha, PDO black pork parma ham and Serpa cheese

ENTRADAS
STARTERS

OVO DO GALINHEIRO (V)
CHICKEN COOP EGG

19€

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

“GASPACHO ALENTEJANO” (V)
“GAZPACHO FROM ALENTEJO”

12€

Variedade dos nossos tomates da nossa horta, queijo fresco de Alburnoa e Hortelã da Ribeira

Variety of our garden tomatoes, fresh cheese from Alburnoa, and mint from the Riverside

Monte da Peceguina Branco/White 2024 | 100% BIO . 15cl

CARABINEIRO, PRESUNTO PATA NEGRA DOP E ALPERCE
SCARLET PRAWN, “PATA NEGRA” HAM PDO AND APRICOT

33€

Carabineiro da costa Algarvia, *consomé* frio de presunto Pata Negra DOP e alperces

Scarlet prawn from the Algarve coast, chilled consommé of Pata Negra ham PDO and apricots

Malhadinha Rosé/Rose 2023. 15cl

LÍRIO CURADO, MELANCIA, PEPINO DOCE E CITRINOS (OV)
CURED AMBERJACK, WATERMELON, SWEET CUCUMBER AND CITRUS

19€

Lírio curado, melancia da Malhadinha, gelado de pepino e citrinos do nosso pomar

Cured amberjack, Malhadinha watermelon, cucumber ice cream, and citrus fruits from our orchard

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

TÁRTARO DE CARNE ALENTEJANA, OSTRA DA RIA FORMOSA E BRIOCHE
ALENTEJANO BEEF TARTARE, RIA FORMOSA OYSTER AND BRIOCHE

25€

Tártaro de novilho alentejano DOP, ostra da Ria Formosa e brioche do nosso trigo

Tartare of Alentejano PDO veal, Ria Formosa oyster, and house-made brioche from our own wheat

Monte da Peceguina Branco/White 2017 . 15cl

(V) Vegetariano . Vegetarian / (OV) Opção vegetariana disponível . Vegetarian option available

DA NOSSA

HORTA

FROM OUR

GARDENS

ARROZ RONALDO DE ALCÁCER DO SAL, ABÓBORA E LEGUMES BIO (V)
26€

"RONALDO" RICE FROM ALCÁCER DO SAL WITH PUMPKIN AND ORGANIC VEGETABLES

Arroz cremoso de abóbora da nossa horta e legumes da estufa grelhados
Creamy pumpkin rice with grilled greenhouse vegetables

Roupeiro da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2023 | 100% BIO . 15cl
8€

DA NOSSA

COSTA

FROM OUR

COAST

POLVO, "MASSADA", AÇAFRÃO DE MONTALVÃO E CHOURIÇO (OV)
34€

OCTOPUS, 'MASSADA' PASTA, MONTALVÃO SAFFRON AND CHORIZO

Polvo grelhado no jospier, massada de fregola com açafrão e piso de legumes da estação da horta biológica
Grilled octopus in the Jospier oven, fregola pasta with saffron and a sauce of seasonal organic garden vegetables

Arinto da Peceguina 2015 . 15cl
8€

PEIXE DE ANZOL DA LOTA, LULA, FUNCHO E MOLHO DOS NOSSOS PIMENTOS
36€

LINE-CAUGHT FISH FROM THE ALGARVE COAST, SQUID, FENNEL, AND A SAUCE MADE WITH OUR OWN PEPPERS

Lombo de peixe em flor de courgete , lula grelhada , estufado de funcho e molho de pimento vermelho
Fish loin in zucchini flower, grilled squid, braised fennel, and red pepper sauce

Teixinha Field Blend 2022 . 15cl
8€

ARROZ "SECO" DE MARISCOS E TAMBORIL
38€

"DRY" SEAFOOD AND MONKFISH RICE

Arroz bomba de Alcácer do Sal com mexilhão, ligueirão, gamba violeta e tamboril
Bomb rice from Alcácer do Sal with mussels, razor clams, violet prawn, and monkfish

Arinto da Malhadinha - Vinha de Terges 2023 | 100% BIO . 15cl
8€

AS NOSSAS

TRADIÇÕES

OUR

TRADITIONS

TEXTURAS DE BACALHAU
29€

CODFISH TEXTURES

Lombo de bacalhau com crosta de suas ovas, samus, feijoca e coentros da Malhadinha
Cod loin with a crust of its own roe, samphire, "feijoca" beans and coriander from Malhadinha

Malhadinha Branco/White 2023 . 15cl
9€

PATO, CEREJA DO FUNDÃO E BETERRABA
28€

DUCK, CHERRIES FROM FUNDÃO AND BEETROOT

Magret de pato com sinfonia de cerejas, puré de beterraba e foie gras
Duck magret with a cherry symphony, beetroot purée, and foie gras

Touriga Franca - Vinha do Ancoradouro 2020 . 15cl
15€

(V) Vegetariano . Vegetarian / (OV) Opção vegetariana disponível . Vegetarian option available



