

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

RESTAURANTE
DA MALHADINHA
ORGANIC AND
INSPIRED CUISINE

O chefe Executivo Joachim Koerper, o chefe Vinicius Costa, a chef 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 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.

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 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
2025 **GASTRONOMIA**
 SUSTENTÁVEL



BOAS-VINDAS DO CHEF
CHEF'S WELCOME

O NOSSO PÃO DE MASSA MÃE
OUR SOURDOUGH BREAD

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

6€ (p/pessoa)
(p/person)

ENTRADAS
STARTERS

OVO DO GALINHEIRO (V)

19€

CHICKEN COOP EGG

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€

“GASPACHO ALENTEJANO” (V)

12€

“GAZPACHO FROM ALENTEJO”

Variedade dos nossos tomates da nossa horta, queijo fresco de Albernoa e Hortelã da Ribeira
Variety of our garden tomatoes, fresh cheese from Albernoa, and mint from the Riverside

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

7€

CARABINEIRO, PRESUNTO PATA NEGRA DOP E ALPERCE

33€

SCARLET PRAWN, “PATA NEGRA” HAM PDO AND APRICOT

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

9€

LÍRIO CURADO, MELANCIA, PEPINO DOCE E CITRINOS (OV)

19€

CURED AMBERJACK, WATERMELON, SWEET CUCUMBER AND CITRUS

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

8€

TÁRTARO DE CARNE ALENTEJANA, OSTRA DA RIA FORMOSA E BRIOCHE

25€

ALENTEJANO BEEF TARTARE, RIA FORMOSA OYSTER AND BRIOCHE

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

9€

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

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



**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", ACAFRÃO DE MONTALVÃO E CHOURIÇO (OV)	34€
OCTOPUS, 'MASSADA' PASTA, MONTALVÃO SAFFRON AND CHORIZO	
Polvo grelhado no jasper, massada de fregola com açafrão e piso de legumes da estação da horta biológica	
Grilled octopus in the Jasper 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

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



AS NOSSAS TRADIÇÕES

OUR TRADITIONS

PORCO PRETO ALENTEJANO 34€

BLACK PORK FROM ALENTEJO

Presa de porco preto com amêijoas, gamba da costa, mil folhas de batata e picles de cebola roxa da nossa horta
Black pork with clams, coastal prawns, potato mille-feuille and red onion pickles from our garden

Teixinha Field Blend 2022 . 15cl

8€

BORREGO MERINO DOP 34€

CERTIFIED MERINO LAMB

Tornedó de borrego, ervilhas, canelone de courgete, queijo fresco de Albernoa
e Poejo dos nossos canteiros

Lamb tournedos with green peas, zucchini cannelloni, Albernoa fresh cheese
and garden-grown pennyroyal

Monte da Peceguina Tinto/Red 2011 . 15cl

12€

NOVILHO ALENTEJANO DOP DA MALHADINHA (OV) 36€

ALENTEJO CERTIFIED VEAL FROM MALHADINHA

Lombo de novilho confeccionado em dois momentos, figo e melancia, legumes BIO da horta
e Vinagrete com sabores alentejanos

Veal loin prepared in two stages, fig and watermelon, organic vegetables from our garden
and vinaigrette with Alentejo flavours

Malhadinha Tinto/Red 2023 . 15cl

12€

SOBREMESAS
DESSERTS

MEL DA HERDADE 15€

HERDADE'S HONEY

Creoso de mel da Malhadinha, pão de ló do nosso azeite, gel de eucalipto, pinhão fumado
em eucalipto e gelado de mel

Malhadinha honey cream, olive oil sponge cake, eucalyptus gel, eucalyptus-smoked
pine nuts, and honey ice cream

Malhadinha Late Harvest 2022 . 7cl

10€

“NOSSO OVO” 15€

“OUR EGG”

Mousse de arroz doce, esfera de doce de ovos e maracujá, penas de chocolate branco
e ninho de massa kadaif

Rice pudding mousse, passion fruit and egg custard sphere, white chocolate feathers
and kadaif pastry nest

Moscatele Roxo . 7cl

7€

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

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



SOBREMESAS DESSERTS	CHOCOLATE, CEREJA E BETERRABA CHOCOLATE, CHERRY AND BEETROOT	18€
	Ganache de chocolate, cereja confitada, texturas de beterraba da nossa horta e gelado de cereja Chocolate ganache, candied cherry, beetroot textures from our garden, and cherry ice cream	
	Graham's LBV . 7cl	7€
TARTE DE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT TART		16€
	Compota de figos da Malhadinha, creme de amêndoas alentejanas, gelado de folha de figueira e folha de figueira desidratada Fig jam from Malhadinha, Alentejo almond cream, fig leaf ice cream and dried fig leaves	
	Blandy's Madeira 10 anos . 7cl	9€
TEXTURAS DE ALPERCES, FRAMBOESA E LARANJA APRICOTS TEXTURES, RASPBERRY AND ORANGE		15€
	Financier da casca de laranjas, doce de alperces, gelado de framboesa, gel de hortelã da ribeira Orange peel financier, apricot jam, raspberry ice cream, mint gel from the Riverside	
	Graham's 20 anos . 7cl	15€
SURPRESA DE CHOCOLATE OPÇÃO DE CRIANÇA . CHILDREN'S OPTION		11€
	CHOCOLATE SURPRISE	
	Bolo de chocolate da Malhadinha, ganache líquida de chocolate e morangos Malhadinha chocolate cake, liquid chocolate ganache and strawberries	
FRUTAS DA ÉPOCA SEASONAL FRUITS		11€
PRATO DE QUEIJOS ALENTEJANOS CHEESE'S DISH FROM ALENTEJO		16€
MIGNARDISES E PETIT FOURLS		

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

