

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 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	19€ 8€
	“GASPACHO ALENTEJANO” (V) “GAZPACHO FROM ALENTEJO” 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	12€ 7€
	CARABINEIRO, PRESUNTO PATA NEGRA DOP E ALPERCE SCARLET PRAWN, “PATA NEGRA” HAM PDO AND APRICOT Carabineiro da costa Algarvia, <i>consomé</i> 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	33€ 9€
	LÍRIO CURADO, MELANCIA, PEPINO DOCE E CITRINOS (OV) 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	19€ 8€
	TÁRTARO DE CARNE ALENTEJANA, OSTRA DA RIA FORMOSA E BRIOCHE 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	25€ 9€

(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 jospers, massada de fregola com açafrão e piso de legumes da estação da horta biológica	
Grilled octopus in the Jospers 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 Branco/White 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, FRAMBOESA E BETERRABA	28€
DUCK, RASPBERRY AND BEETROOT	
Magret de pato com sinfonia de framboesas, puré de beterraba e foie gras	
Duck magret with a raspberries symphony, beetroot purée and foie gras	
Touriga Franca - Vinha do Ancoradouro 2020 . 15cl	15€

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



18€

7€

16€

9€

15€

15€

11€

Malhadinha chocolate cake, liquid chocolate ganache and strawberries

11€

SEASONAL FRUITS

16€

CHEESE'S DISH FROM ALENTEJO

MIGNARDISES E PETIT FOURS



**RELAIS &
CHATEAUX**

MENU TRADICIONAL

Disponível apenas por encomenda antecipada (24h), para um mínimo de 2 pessoas.
Available only by advance order (24 hours), for a minimum of 2 people.

60€ (por pessoa/person)

ENTRADAS STARTERS

SOPA DE TOMATE DA ESTUFA COM OVO DO GALINHEIRO ESCALFADO
GREENHOUSE TOMATO SOUP WITH POACHED FARM EGG

OVOS MEXIDOS COM ESPARGOS
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS

PORCO PRETO DE COENTRADA
MARINATED BLACK PORK WITH CORIANDER

PEIXE FISH

BACALHAU COM MIGAS
CODFISH WITH "MIGAS" (TRADITIONAL BREAD-BASED SIDE DISH)

ARROZ MALANDRINHO DE PEIXE DA COSTA ALGARVIA
CREAMY RICE WITH FISH FROM THE ALGARVE COAST

CARNE MEAT

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA
ALENTEJO-STYLE PORK WITH CLAMS AND POTATOES

ESTUFADO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP COM COZIDO DE GRÃO,
ENCHIDOS E LEGUMES DA HORTA
STEWED WITH CERTIFIED ALENTEJANO VEAL WITH CHICKPEAS, TRADITIONAL
SAUSAGES AND GARDEN VEGETABLES

PERNA DE BORREGO MERINO DOP ASSADA COM BATATINHAS JOVENS E AROMAS ALENTEJANOS
CERTIFIED ROASTED MERINO LAMB LEG WITH BABY POTATOES AND ALENTEJO AROMATICS

SOBREMESA DESSERT

SERICAIA COM AMEIXAS D'ELVAS
SERICAIA WITH ELVAS PLUMS