

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

RESTAURANTE DA MALHADINHA

ORGANIC AND
INSPIRED CUISINE

O Chefe Executivo Joachim Koerper, 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 autossuficiente 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 Alburnoa, 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, 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 Alburnoa, 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

BOAS-VINDAS DO CHEF
CHEF'S WELCOME

O NOSSO PÃO DE MASSA MÃE
OUR SOURDOUGH BREAD

7€ (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 do galinheiro crocante, espargos verdes e papada de porco preto do Alentejo curada Crispy free-range egg, green asparagus and cured Alentejo black pork jowl Antão Vaz da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2024 100% BIO . 15cl	8€
CREME DE ERVILHAS DOS NOSSOS CAMPOS CREAM OF PEAS FROM OUR FIELDS	19€
Cantarelos selvagens, queijo fresco de Albernoa, alho-francês crocante e tosta de massa-mãe Wild chanterelles, fresh Albernoa cheese, crispy leeks and sourdough toast Teixinha Field Blend Branco/White 2024 . 15cl	8€
LOMBO E BARRIGA DE ATUM RABILHO BLUEFIN TUNA LOIN AND BELLY	25€
Carpaccio de atum, cannelloni de rabanete da nossa horta, vinagrete de poejo e tomate picante, crocante de algas da Ria Formosa Tuna carpaccio, radish cannelloni from our garden, pennyroyal and spicy tomato vinaigrette, crispy seaweed from Ria Formosa Viosinho da Malhadinha - Vinha do Olival 2024 100% BIO . 15cl	8€
TÁRTARO DE CARNE ALENTEJANA ALENTEJO BEEF TARTARE	25€
Tártaro de novilho alentejano levemente fumado, emulsão de azeitona galega, pickles de mostarda e tosta de pão de massa mãe com nosso Trigo Barbela Bio Lightly smoked Alentejo beef tartare, Galician olive emulsion, mustard pickles and toasted sourdough bread with our organic Barbela wheat Monte da Peceguina Branco/White 2017 . 15cl	10€

(v) Vegetariano . Vegetarian / (ov) Opção vegetariana disponível . Vegetarian option available

DA NOSSA HORTA FROM OUR GARDENS	ARROZ RONALDO DE ALCÁCER DO SAL E LEGUMES BIO (V)	25€
	RONALDO RICE FROM ALCÁCER DO SAL AND ORGANIC VEGETABLES Arroz Ronaldo de Alcacér do Sal, servido cremoso com legumes bio da nossa costa Ronaldo rice from Alcácer do Sal, served creamy with organic vegetables from our coast Roupeiro da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2024 100% BIO . 15cl	8€
DA NOSSA COSTA FROM OUR COAST	BACALHAU, CEBOLA DOCE DA NOSSA HORTA, PIL-PIL E AZEITONA GALEGA	29€
	COD, SWEET ONIONS FROM OUR GARDEN, PIL-PIL SAUCE AND GALICIAN OLIVES Lombo confitado, tarte fina de cebola, gema fumada, gema fumada e pil-pil sedoso e crocante de grão Confit tenderloin with a thin onion tart and silky, crunchy chickpea pil-pil with smoked egg yolk Arinto 2015 . 15cl	9€
	POLVO GRELHADO NO JOSPER, MASSADA “GENTILE” COM AÇAFRÃO, CHOURIÇO E PIMENTOS CONFITADOS	34€
	JOSPER-GRILLED OCTOPUS, “GENTILE” PASTA WITH SAFFRON, CHORIZO AND CONFIT PEPPERS Polvo grelhado no Josper, massa curta “gentile”, chouriço crocante e pimentos assados com piso de legumes da estação da horta biológica e azeite virgem extra Josper-grilled octopus, short “gentile” pasta, crispy chorizo and slow-roasted peppers, served with a seasonal vegetable pisto from our organic garden and extra virgin olive oil. Malhadinha Branco 2024 100% BIO . 15cl	9€
AS NOSSAS TRADIÇÕES OUR TRADITIONS	RABO DE BOI ALENTEJANO EM MOLHO DE VINHO TINTO DA MALHADINHA, COUVE E BATATA	32€
	ALENTEJO OXTAIL IN MALHADINHA RED WINE SAUCE, CABBAGE AND POTATO Rabo de boi alentejano lentamente estufado em tinto da Malhadinha, couve da nossa horta e puré de batata aveludado Slow-braised Alentejo oxtail in Malhadinha red wine, with cabbage from our organic garden and velvety potato purée Syrah da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2023 . 15cl	11€
	NOVILHO ALENTEJANO DOP	38€
	CERTIFIED ALENTEJO BEEF Naco de novilho alentejano com legumes grelhados, fondant de nabo e vinagrete de ervas da nossa horta Alentejo beef steak served with grilled vegetables, turnip fondant and an herb vinaigrette made with ingredients from our garden Malhadinha Tinto/Red 2023 . 15cl	13€

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

MICHELIN
2025


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

**SOBREMESAS
DESSERTS**

MEL DA HERDADE

15€

HERDADE'S HONEY

Cremoso 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€

"NOSSE OVO"

16€

"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

Madeira Sercial 10 anos . 5cl

9€

TARTE DE FRUTA DA ESTAÇÃO

16€

SEASONAL FRUIT TART

Tarte de fruta da nossa herdade e gelado de baunilha

Fruit tart from our estate with vanilla ice cream

Graham's Tawny 20 anos . 5cl

15€

PRATO DE QUEIJOS ALENTEJANOS

16€

A SELECTION OF ARTISANAL CHEESES FROM ALENTEJO

MIGNARDISES E PETIT FOURS

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

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX