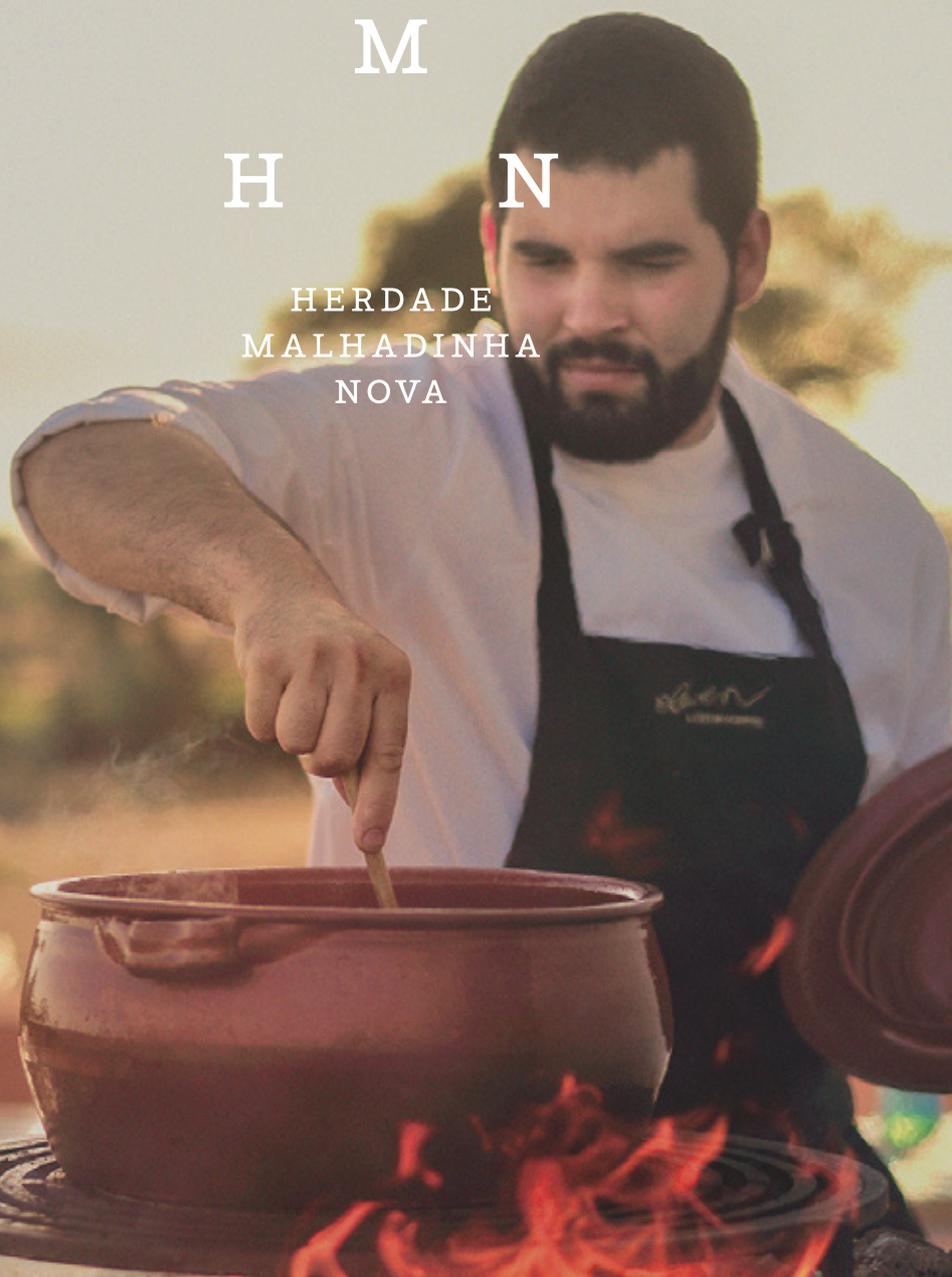


M

H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA



CHEF CHALLENGE

“A COZINHA É UM POUCO COMO O CINEMA. A EMOÇÃO É QUE CONTA.”

ANNE-SOPHIE PIC

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

**A gastronomia, as tradições e a modernidade aliadas numa experiência gastronómica inesquecível.**

## DIA 1

Chegada à Herdade da Malhadinha Nova acompanhada de um *welcome drink* com um dos vinhos da Herdade;

Visita à propriedade nos nossos todo-o-terreno vintage. Aproveite e conheça as práticas biológicas da nossa equipa de viticultura e desfrute da vasta paisagem que o Alentejo lhe oferece;

Visita à adega, seguida de prova de vinhos acompanhada pela nossa equipa de enoturismo;

Para iniciar a noite, jante no nosso restaurante, onde encontra o casamento perfeito entre gastronomia e os vinhos produzidos na Herdade.

## DIA 2

Pequeno-almoço – Na primeira refeição do dia deixe-se levar pelos magníficos sabores e aromas do Alentejo;

*Workshop* de cozinha – Módulo I - Visita a horta e aos pomares. Venha conhecer a nossa produção biológica de legumes e fruta;

Piquenique nas vinhas da Herdade, onde vai poder provar todos os detalhes da nossa cozinha *Farm to Table*;

*Workshop* de cozinha – Módulo II - Truques e dicas. Aprenda alguns segredos que poderão facilitar a sua vida na cozinha;

Passeio de BTT. Aventure-se numa experiência cheia de adrenalina pelos trilhos da Herdade;

Jantar gastronómico – Aprecie um requintado menu gastronómico de 3 pratos criado pelo nosso *Chef* consultor Joachim Koerper, com sugestão de vinhos.

M  
H N  
HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

### DIA 3

Acorde com a frescura matinal. Sinta os primeiros aromas e delicie-se com um pequeno-almoço repleto de frutas, compotas e sumos naturais;

*Workshop* de cozinha – Módulo III - Visita aos pastos extensivos, onde poderá ver várias espécies DOP criadas na Herdade da Malhadinha Nova – vacas alentejanas, ovelhas merinas e porco preto;

Almoço ligeiro com base no prato confeccionado durante o workshop de cozinha;

*Workshop* de cozinha – Módulo IV - Os sabores e aromas alentejanos. Queremos ensinar-lhe a melhor forma de usar ervas aromáticas e os temperos bem como as diferentes cozeduras que usamos na região e saber como ligar a tradição com a cozinha moderna;

Para iniciar a noite, jante connosco e encontre o casamento perfeito entre gastronomia e os vinhos produzidos na Herdade.

### DIA 4

Acorde com a frescura matinal. Sinta os primeiros aromas e delicie-se com um pequeno-almoço repleto de frutas, compotas e sumos naturais;

*Workshop* de cozinha – Módulo V - Pão Ancestral com recurso a Massa-Mãe.- Aprenda a fazer pão com a técnica mais simples e ancestral de fazer fermento: misturar água e farinha e colocada a “descansar” enquanto a levedura do ar inicia a sua fermentação;

Almoço ligeiro, acompanhado do maravilhoso pão que acabou de fazer;

*Workshop* de cozinha – Módulo VI - Doçaria Contemporânea na tradição. Aprenda as receitas de doces conventuais criadas no convento de Beja, mantidas em segredo durante séculos e recriados pela *Chef* consultora Cíntia Koerper;

Sessão de pesca – Depois de conhecer o nosso gado, não pode deixar de explorar o que a Ribeira de Terges tem para oferecer: o achigã;

Jantar gastronómico – Continue a experiência gastronómica através de um menu com sugestão de vinhos.

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## DIA 5

Pequeno-almoço – Comece o dia da melhor maneira num pequeno-almoço recheado de produtos frescos, admirando as maravilhosas paisagens do Alentejo;

Workshop de cozinha – Módulo VII - Cozinha com fogo. O almoço será feito com os peixes apanhados na pesca do dia anterior. Vamos ensinar-lhe como usar o fogo, aprendendo as melhores técnicas para fumar e grelhar o peixe;

Almoço ligeiro com base nos pratos confeccionados durante o workshop de cozinha;

*Check-out.*

## VALOR DA EXPERIÊNCIA

Sob Consulta [Experiência por pessoa em quarto duplo no Monte da Peceguina]

Sob Consulta [Experiência por pessoa em suite no Monte da Peceguina]

Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa do Ancoradouro]

Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa das Artes e Ofícios]

Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa da Ribeira]

Sob Consulta [Experiência por pessoa na Casa das Pedras]

0-3 anos sob consulta / 4-6 anos sob consulta / 7-12 anos sob consulta

[Inclui] 4 Noites de alojamento. Todas as refeições mencionadas no programa. Todas as atividades mencionadas no programa.

[Exclui] Todas as bebidas às refeições e fora das mesmas, exceto as mencionadas no programa.

[Política de Cancelamento] As reservas podem ser alteradas ou canceladas num prazo superior a 5 dias antes da data de chegada. Em caso de cancelamento após 5 dias antes do *check-in*, ser-lhe-á cobrado 100% do valor da reserva. Em caso de não comparecimento ou saída antecipada será cobrado 100% do valor da reserva.