

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



SLOW FOOD BREAK

"COOKING BECOMES CULINARY ART ONLY IF
THE REFUSES TO TOLERATE REPETITION..."

PIERRE GAGNAIRE

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

A Gastronomia, as Tradições e a Modernidade numa Experiência

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;

Workshop de cozinha – Módulo I - Visita à horta, pomares e criações DOP. Venha conhecer a nossa produção biológica de legumes e fruta bem como o gado criado em extensivo – o porco preto, a vaca alentejana e a ovelha merina;

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

DIA 2

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

Passeio de BTT. Uma experiência radical e cheia de adrenalina pelas vinhas da Herdade;

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

Workshop de cozinha - Módulo II - Baixa cozinha - Em oposição à Alta Cozinha, a Baixa Cozinha privilegia o uso de ingredientes que eram considerados mais pobres e de qualidade inferior. Vamos aproveitar os ingredientes mais saborosos para, com conhecimentos científicos e tecnológicos recentes, criar pratos com uma enorme influência e respeito pelas receitas tradicionais;

Jantar gastronómico. Um momento de puro prazer aliado ao charme e requinte da nossa cozinha, coordenada pelos nossos *Chefs* consultores Joachim e Cíntia Koerper.

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DIA 3

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

Workshop de cozinha, Módulo III - 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 com base nos produtos orgânicos produzidos de forma sustentável na Herdade;

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 Oficinas]

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] 2 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.