

M H N

HERDADE MALHADINHA NOVA

O Chefe Executivo Joachim Koerper, o Chefe residente Nuno Serra, 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 Barbela, 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, resident Chef Nuno Serra, 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.



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 (OV)
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

Viosinho da Malhadinha - Vinha do Olival 2024 | 100% BIO . 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, e crocante de algas da Ria Formosa

Tuna carpaccio, radish cannelloni from our garden, pennyroyal and spicy tomato vinaigrette, crispy seaweed from Ria Formosa

Arinto da Malhadinha 2023 . 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€

DO MAR AO MONTADO, EM ESCABECHE
FROM THE SEA TO THE FOREST, IN ESCABECHE

27€

Camarão da nossa costa, pluma de porco preto confitada em escabeche, pata negra DOP crocante e caviar de limão

Local Portuguese shrimp, confit black Iberian pork shoulder in escabeche, crispy PDO Pata Negra ham, and lemon caviar

Malhadinha Rosé/Rose 2023 . 15cl

9€

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

ENTRADAS STARTERS	CREME DE ERVILHAS DOS NOSSOS CAMPOS	19€
	CREAM OF PEAS FROM OUR FIELDS Cantarelos selvagens, queijo fresco de Alburnoa, alho-francês crocante e tosta de massa-mãe Wild chanterelles, fresh Alburnoa cheese, crispy leeks and sourdough toast Antão Vaz da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2025 100% BIO . 15cl	8€
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 Alcácer 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	POLVO GRELHADO NO JOSPER, MASSADA “GENTILE” COM AÇAFRÃO, CHOURIÇO E PIMENTOS CONFITADOS	34€
	GRILLED OCTOPUS IN THE JOSPER, “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 Grilled octopus in Josper, short pasta “gentile”, crispy chorizo and roasted peppers, with seasonal vegetables from the organic garden and extra virgin olive oil Arinto da Peceguina 2015 . 15cl	9€
	PEIXE DE ANZOL DA LOTA, FUNCHO, ESPINAFRES E CITRINOS DA MALHADINHA	38€
	FISH FROM THE FISH MARKET, FENNEL, SPINACH AND CITRUS FRUITS FROM MALHADINHA Espinafres, funcho e mini legumes bio e molho de citrinos da Malhadinha Organic spinach, fennel and mini vegetables with Malhadinha citrus sauce Teixinha Field Blend Branco/White 2022 . 15cl	9€
	BACALHAU, CEBOLA DOCE DA NOSSA HORTA, PIL-PIL E AZEITONA GALEGA	29€
	COD, SWEET ONIONS FROM OUR GARDEN, PIL-PIL AND GALICIAN OLIVES Lombo confitado, tarte fina de cebola, gema fumada e pil-pil sedoso e crocante de grão Confit tenderloin, thin onion tart, smoked egg yolk and silky, crunchy chickpea pil-pil Malhadinha Branco/White . 15cl	9€

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



PORCO PRETO ALENTEJANO BLACK PORK FROM ALENTEJO Presa de porco preto com amêijoas, gamba da costa, mil folhas de batata e pickles de cebola roxa da horta Black pork with clams, coastal prawns, potato mille-feuille and red onion pickles from our garden Monte da Peceguina Tinto/Red 2011 . 15cl	34€ 13€
BORREGO MERINO DOP CERTIFIED MERINO LAMB Tornedó de borrego, o nosso ratatouille, queijo fresco de Albarnoa e cenoura em pickle Lamb tornadillos, our ratatouille, fresh cheese from Albarnoa and picked carrots Teixinha Field Blend Tinto/Red 2023 . 15cl	34€ 10€
RABO DE BOI ALENTEJANO EM MOLHO DE VINHO TINTO DA MALHADINHA, COUVE E BATATA ALENTEJO OXTAIL IN MALHADINHA RED WINE SAUCE, CABBAGE AND POTATOES Rabo de boi alentejano lentamente estufado em tinto da Malhadinha, couve da nossa horta e puré de batata aveludado Slow-cooked Alentejo oxtail in Malhadinha red wine, cabbage from our garden and velvety mashed potatoes Syrah da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2023 100% BIO . 15cl	32€ 11€
NOVILHO ALENTEJANO DOP ALENTEJO CERTIFIED VEAL Naco de novilho alentejano com legumes grelhados, fondant de nabo e vinagrete de ervas da nossa horta Alentejo beef steak with grilled vegetables, turnip fondant and herb vinaigrette from our garden Malhadinha Tinto/Red 2023 . 15cl	38€ 13€
FRANGO DO CAMPO BIO, MEL DA MALHADINHA, GNOCHI DE BATATA E PRESUNTO PATA NEGRA ORGANIC FREE-RANGE CHICKEN WITH MALHADINHA HONEY AND POTATO GNOCCHI WITH PATA NEGRA HAM Frango do campo bio, Gnocchi com presunto Pata Negra DOP, milho tostado e cogumelos da estação Organic free-range chicken, gnocchi with Pata Negra certified ham, roasted corn and seasonal mushrooms Touriga Nacional da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2023 100% BIO . 15cl	29€ 11€

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



**RELAIS &
CHATEAUX**

**SOBREMESAS
DESSERTS**

MEL DA HERDADE	15€
HERDADE'S HONEY Cremoso de mel da Malhadinha, pão de ló do nosso azeite bio, gel de eucalipto, pinhão fumado em eucalipto e gelado de mel Malhadinha honey cream, sponge cake made with our organic olive oil, eucalyptus gel, pine nuts smoked in eucalyptus and honey ice cream Malhadinha Late Harvest 2022 . 7cl	10€
“NOSSO OVO” “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 Graham's Tonic Blend N5 . 5cl	16€ 9€
TARTE DE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT TART Tarte de fruta da nossa herdade e seu gelado Fruit tart from our estate and ice cream Graham's Tawny 20 anos . 5cl	16€ 15€
FRUTAS DA ÉPOCA SEASONAL FRUITS	12€
PRATO DE QUEIJOS ALENTEJANOS CHEESE'S DISH FROM ALENTEJO	16€
MIGNARDISES E PETIT FOURS	

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