

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, farinha de trigo Barbela, a vaca alentejana, a ovelha Merina branca e preta 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.

MICHELIN
2026


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL



MICHELIN
2026


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

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
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 and crispy seaweed from Ria Formosa
Arinto da Malhadinha 2023 . 15cl

8€

TÁRTARO DE CARNE ALENTEJANA
ALENTEJO BEEF TARTARE

25€

Tártaro de novilho alentejano DOP, gema curada em emulsão, mostarda em pickle, crocante de batata olho-de-perdiz e brioche do nosso trigo barbela bio
Alentejo certified veal tartare, cured egg yolk emulsion, pickled mustard, crispy potato chips and brioche made from 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 limão
Shrimp from our coast, black pork feather confit in escabeche, crispy certified pata negra ham and lemon caviar
Malhadinha Rosé/Rose 2023 . 15cl

9€

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

M

H

N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2026


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

**ENTRADAS
STARTERS**

CREME DE ERVILHAS DOS NOSSOS CAMPOS 19€
CREAM OF PEAS FROM OUR FIELDS
Cantarelos selvagens, queijo fresco de Albernoa, alho-francês crocante e tosta de massa-mãe
Wild chanterelles, fresh Albernoa 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 Alcacér do Sal, servido cremoso com legumes bio da nossa horta
Ronaldo rice from Alcacér do Sal, served creamy with organic vegetables from our garden
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, 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 2024 9€

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

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA



MICHELIN
2026


GASTRONOMIA
SUSTENTÁVEL

**SOBREMESAS
DESSERTS**

MEL DA HERDADE HERDADE'S HONEY	15€
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"	16€
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	7€
TARTE DE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT TART	16€
Tarte de fruta da nossa herdade e seu gelado Fruit tart from our estate and ice cream Graham's Tawny 20 anos . 5cl	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

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA


RELAIS &
CHATEAUX