

緑 MIDORI

MIDORI significa verde, inspirado nas magníficas paisagens verdes da Serra de Sintra. É o restaurante Japonês mais antigo de Portugal, estando presente no Penha Longa desde 1992.

O conceito mais recente do Midori retrata o coração do Chef Pedro Almeida e da sua equipa. Um coração que ocupa uma área maior do que a sala do restaurante e que exprime a filosofia do chef que não hesita em mergulhar nas suas próprias ideias, criando assim um conceito único.

No Midori encontra a ligação entre o Japão e Portugal, numa viagem de volta às origens, onde Portugal teve uma importante influência na gastronomia Japonesa. Um conceito de comida Japonesa com sabores tradicionais e genuínos com influências actuais, onde o mais importante é a qualidade e origem do produto.

 Vegetariano  Picante  Contém lactose  Contém glúten  Contém marisco

Qualquer prato está sujeito a alteração devido à sazonalidade dos produtos e disponibilidade diária.

De forma a assegurar a melhor experiência possível a escolha do menu terá de ser comum a toda a mesa.

Comida e Bebidas não solicitados, não serão cobrados.

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal de 13%.

Menu Kiri

8 momentos

Hassun    

Omiotsuke

Misoshiro de caldeirada de raia e coentros 

Mukozuke

Sashimi de shimesaba com tomate 
Sashimi de lírio curado em eucalipto, com cogumelo shiitake e infusão de pinheiro 

Yakimono

Couve dengaku com pilpil de bacalhau  

Sushi

Nigiri de tomate assado 
Nigiri de carapau braseado 
Nigiri de gamba riscada do Algarve 
Nigiri de atum fumado com muxama 
Nigiri de chutoro em conserva 
Nigiri de toro na brasa 

Sakana

Yakimono de toro e batata em diferentes texturas  

Mae Dezato

Castanha, anis e binchotan   

Dezato

Batata e Miso   

Menu Yama

9 momentos

Hassun    

Omiotsuke

Misoshiro de bacalhau 

Mukozuke

Sashimi de lula com dashi de presunto 
Sashimi de salmonete com manteiga de miso  

Yakimono

Tako Su e batata doce de Aljezur 
Carabineiro com cenoura algarvia e chawanmushi 

Sushi

Nigiri de tomate assado 
Nigiri de carapau braseado 
Nigiri de gamba riscada do Algarve 
Nigiri de atum fumado com muxama 
Nigiri de chutoro em conserva 
Nigiri de toro na brasa 

Sakana

Pregado, chouriço, broa e teriyaki  

Niku

Sukiyaki de porco ibérico e pimentão 

Mae Dezato

Castanha, anis e binchotan   

Dezato

Caranguejo das neves, bergamota e iogurte em diferentes texturas   

Preço do menu por pessoa - 144 €
Com harmonização de vinhos - 235€

Preço do menu por pessoa - 177€
Com harmonização de vinhos - 297€