

# 緑 M I D O R I

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 atuais, onde o mais importante é a qualidade e origem do produto.

 Vegetariano  Picante  Contém lactose  Contém glúten  Contém marisco

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo de empresa que operamos e dos hóspedes que servimos. O Nosso portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do Serve 360 2025

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

Para 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%

## Kiri Menu

7 momentos

Hassun    

## Omiotsuke

Misoshiro de Bacalhau 

## Mukozuke

Sashimi de Pargo, Kombu Jime e Algas  
Sashimi de Shimesaba, Gengibre e Tomate 

## Yakimono

Nimono de Cantaril, Pêra bebada, Umeshu e Shiso 

## Sushi

Nigiri de Tomate Assado  

Nigiri de Peixe Galo 

Nigiri de Lula 

Nigiri de Akami Fumado e Muxama 

Nigiri de Chutoro e Alecrim 

Nigiri de Toro Braseado 

## Sakana

Bacalhau, Couve Dengaku e Pilpil

## Butaniko

Presa de Porco preto em Sukiyaki, Pimentão e Cogumelos 

## Dezato

Caranguejo das neves, Bergamota e Yogurte  

Hachi, Aveia e Mel  

Preço por pessoa • 154 €  
Com Harmonização de vinhos • 254€

*Escolha de um Prato Principal – Sakana ou Butaniku*

## Yama Menu

9 momentos

Hassun    

## Omiotsuke

Misoshiro de Cozido à Portuguesa 

## Mukozuke

Sashimi de Hamachi Fumado   
Sashimi de Salmonete com manteiga de Miso 

## Su-Zakana

Tako Su e Batata doce de Aljezur 

## Yakimono

Enguia Kabayaki e Cabeça de Xara 

## Sushi

Nigiri de Tomate Assado  

Nigiri de Peixe Galo 

Nigiri de Lula 

Nigiri de Akami Fumado e Muxama 

Nigiri de Chutoro e Alecrim 

Nigiri de Toro Braseado 

## Sakana

Atum, Caviar e Batatas em diferentes Texturas

## Niku

Língua de Vaca Kakuni, Beringela Fumada e Tomate 

## Dezato

Batata e Miso  

Hachi, Aveia e Mel  

Preço por pessoa • 186€  
Com Harmonização de vinhos • 314€

*Suplemento de Wagyu - 50€ por pessoa – Niku ou Butaniku*