

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 Resort 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 a 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.

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal.


Menu Kiri


10 momentos

Sakizuke

Saquê, yuzu e hortelã da ribeira 



Hassun

Tártaro de toro 


Agemono de raia 

Karaage de frango  


Omiotsuke

Misoshiro de "Bulhão pato"  



Mukozuke

Sashimi de shimesaba, tomate e gengibre 

Yakimono


Couve dengaku com pilpil de bacalhau 

Temaki Zushi

Temaki de sapateira, yuzu kosho e caviar  



Sushi

Nigiri de akami fumado 

Nigiri de chutoro em conserva 


Nigiri de otoro na brasa 

Yasai


Ochazuke de cogumelos e trufa  

Ou

Sakana

Cherne no sakamushi e edamame 



Dezato

Soba chá, sésamo negro e kurozato   

Mizumono

Lichia e hibiscus   

Kurozato e caramelo de miso   


Pimenta sancho e amêndoa  

Preço por pessoa • 158€
Com harmonização de vinhos • 263€
Com harmonização de saquês • 348€


Menu Yama

12 momentos

Sakizuke

Saquê, yuzu e hortelã da ribeira 


Hassun

Tártaro de toro 


Agemono de raia 


Karaage de frango  

Omiotsuke

Misoshiro de cozido à portuguesa 

Mukozuke



Sashimi de lírio e cenoura algarvia 

Sashimi de salmonete e manteiga de miso torrada  


Shiizakana

Sukiyaki de porco Ibérico e pimentão  

Temaki Zushi

Temaki de sapateira, yuzu kosho e caviar  



Sushi

Nigiri de akami fumado 



Nigiri de chutoro em conserva 

Nigiri de otoro na brasa 



Yasai

Ochazuke de cogumelos e trufa  

Ramu Niku

Borrego, ameixa e esparregado de shiso 
(Opção de Wagyu - 60€ por pessoa) 


Mae Dezato

Melão, wasabi e Sudachi  



Dezato

Sakura, amêndoa e cereja 

Mizumono

Lichia e hibiscus   

Kurozato e caramelo de miso   

Pimenta sancho e amêndoa  

Preço por pessoa • 192€
Com harmonização de vinhos • 328€
Com harmonização de saquês • 412€