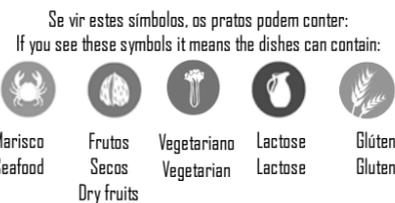


# 緑 MIDORI

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.



**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 serem cobrados

Os preços apresentados incluem IVA a 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  

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

## 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 oogurte em diferentes texturas   

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