

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 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 8 momentos

Hassun  

Omiotsuke

Misoshiro de bacalhau 

Mukozuke

Sashimi de hamachi fumado em agulhas de pinheiro 

Sashimi de shimesaba, tomate e gengibre 

Yakimono

Nimono de Imperador, pêra bêbada, Umeshu e Shiso 

Sushi

Nigiri de tomate assado

Nigiri de pregado

Nigiri de carapau 

Nigiri de akami fumado 

Nigiri de chutoro em conserva 

Nigiri de toro na brasa 

Sakana

Bacalhau, couve Dengaku e pil pil 

Ou

Gyuniku

Língua de vaca Kakuni, compota de tomate
e miso com puré de batata Japonês  

(Opção de Wagyu - 55€ por pessoa)  

Mae Dezato

Melão, wasabi e Sudachi 

Dezato

Soba chá, sésamo negro e Kurozato  

Preço por pessoa • 158€
Com harmonização de vinhos • 260€
Com harmonização de saquês • 348€

Menu Yama 10 momentos

Hassun  

Omiotsuke

Misoshiro de cozido à portuguesa 

Mukozuke

Sashimi de lula com dashi de presunto 

Sashimi de salmonete e manteiga de miso queimado  

Su-Zakana

Tako Su à lagareiro e batata doce de Aljezur 

Yakimono

Enguia Kabayaki e cabeça de xara  

Sushi

Nigiri de tomate assado

Nigiri de pregado

Nigiri de carapau 

Nigiri de akami fumado 

Nigiri de chutoro em conserva 

Nigiri de toro na brasa 

Sakana

Cherne, Renkon e asari no sakamushi à bulhão pato 

Butaniku

Sukiyaki de porco Ibérico, pimentão e cogumelos  

(Opção de Wagyu - 55€ por pessoa)  

Mae Dezato

Melão, wasabi e Sudachi 

Dezato

Sakura, amêndoa e cereja 

Preço por pessoa • 192€
Com harmonização de vinhos • 324€
Com harmonização de saquês • 412€