緑
MI
DO
RI

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.

Se vir estes símbolos, os pratos podem conter:
If you see these symbols it means the dishes can contain:

Marisco
Seafood

Frutos Secos
Dry fruits

Vegetariano
Vegetarian

Lactose
Lactose

Glúten
Gluten

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor de 13%
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Qualquer prato está sujeito a alterações 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.

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 shitake e infusão de pinheiro

Yakimono

Couve dengaku com pilpil de bacalhau

Sushi

Nigiri de tomate assado
Nigiri de carapau braseado
Nigiri de salada de polvo
Nigiri de atum fumado com muxama
Nigiri de chutoro em conserva
Nigiri de toro na brasa

Sakana

Pescada com algas e batata em diferentes texturas

Mae Dezato

Pêssego e wasabi

Dezato

Texturas de arroz

Preço do menu por pessoa - 129€
Com harmonização de vinhos - 214€

Menu Yama
9 momentos

Hassun

Omiotsuke

Misoshiro de bacalhau e crocante de grão-de-bico

Mukozuke

Sashimi de salmonete com manteiga de miso
Sashimi de atum "à Brás"

Yakimono

Gyosa de galinha e canja
Tarte de abóbora hokaido com pimenta sancho

Sushi

Nigiri de tomate assado
Nigiri de carapau braseado
Nigiri de salada de polvo
Nigiri de atum fumado com muxama
Nigiri de chutoro em conserva
Nigiri de toro na brasa

Sakana

Tamboril kabayaki com verduras da primavera

Niku

Sukiyaki de porco preto e pimentão

Mae Dezato

Pêssego e wasabi

Dezato

Coral de mousse de yuzu com sorbet de kodium

Preço do menu por pessoa - 159€
Com harmonização de vinhos - 274€