

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 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:



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


Sopa Miso

Miso Shiro de bacalhau com coentros 

Mukozuke

Sashimi de salmonete com manteiga de miso  
Sashimi de shime aji com nabo cozido na terra 


Nimono

Nimono de Cantaril com dashi de shisô e yuzu com pêra em umeshu 

Sushi

Nigiri de cogumelo shitake em sunomono

Nigiri de carapau braseado com tofunese



Nigiri de gamba riscada do Algarve com jus da cabeça "à guilho" e lima dedo 

Nigiri de lula com lima e sal

Nigiri de atum fumado com muxama

Nigiri de toro na brasa 

Yasai

Oshazuke de cogumelos e trufa com ovo cozinhado a baixa temperatura  

Sakana

Tempura de peixe espada com puré de banana e miso  

Mae Dezato

Anmitsu de maçã de Alcobaça com gengibre e azuki

Dezato

Coral de mousse de yuzu com sorbet de kodium  

Preço do menu por pessoa - 115€
Com harmonização de vinhos - 195€
Com opção de escolha de um prato principal.

Menu Yama

10 momentos

Hassun

Sopa Miso

Miso Shiro de Caldo Verde 

Mukozuke

Sashimi de lula com dashi de presunto  
Sashimi de lavagante e poejo 

Agemono

Couve dengaku com pilpil de bacalhau 


Yakimono

Cabeça de xara com enguia kabaiyaki 

Sushi


Nigiri de cogumelo shitake em sunomono

Nigiri de carapau braseado com tofunese



Nigiri de gamba riscada do Algarve com jus da cabeça "à guilho" e lima dedo 

Nigiri de lula com lima e sal


Nigiri de atum fumado com muxama

Nigiri de toro na brasa 

Sakana

Carabineiro curado com puré de cenoura à Algarvia  

Niku

Esparregado de espinafres e shisô com novilho maturado 

Mae Dezato

Anmitsu de maçã de Alcobaça com gengibre e azuki

Dezato

Chá verde e morangos  

Preço do menu por pessoa - 145€
Com harmonização de vinhos - 250€