

# 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:



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

## Menu Umi

7 momentos  
Hassun

### Sopa Miso

Miso Shiro de bacalhau com coentros, pimentão fumado e crocante de pele de peixe



### Mukozuke

Sashimi de salmonete com folhas, molho de manteiga e miso



### Yakimono

Yakiniku com ovo, sunomono de mostarda e kimizu



### Sushi

Nigiri de cogumelo shitake em sunomono

Nigiri de carapau braseado com azeite de alho

Nigiri de atum fumado com muxama  
Nigiri de toro na brasa



### Sakana

Tempura de peixe espada com puré de banana e miso



### Dezato

Tangerina Mangerona e Matcha



Preço do menu por pessoa 115€  
Com harmonização de vinhos 180€

## Menu Kiri

8 momentos  
Hassun

### Sopa Miso

Miso Shiro de bacalhau com coentros, pimentão fumado e crocante de pele de peixe



### Mukozuke

Sashimi de salmonete com folhas, molho de manteiga e miso



Sashimi de lula com caldo de dashi



### Osuimono

Osuimono sari no Sakamushi à “bulhão pato”



### Sushi

Nigiri de cogumelo shitake em sunomono

Nigiri de carapau braseado com azeite de alho

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

Ochazuke de cogumelos e trufa



### Sakana

Tempura de peixe espada com puré de banana e miso



### Pré – Dezato

Falsa rocha de mousse de yuzu com sorbet de kodium



### Dezato

Tangerina Mangerona e Matcha



Preço do menu por pessoa 125€  
Com harmonização de vinhos 200€  
Com opção de escolha de prato principal.