

# 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

## Menu Kiri

8 momentos

### Hassun

#### Sopa Miso

Miso Shiro de bacalhau com coentros

#### Mukozuke

Sashimi de salmonete com folhas, molho de manteiga e miso

Sashimi de shime aji com nabo cozido na terra

#### Nimono

Nimono de Imperador com dashi de shisô, yuzu e pêra bêbeda

#### 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"

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

#### Niku

Esparregado de espinafres e broa com novilho maturado

#### 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

9 momentos

### Hassun

#### Sopa Miso

Miso Shiro de Caldo Verde

#### Mukozuke

Sashimi de lula com caldo de dashi

Sashimi de lavagante e poejo

#### Agemono

Couve dengaku com pilpil de bacalhau e alho

#### Yakimono

Cabeça de xara com enguia

#### 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"

Nigiri de lula com lima e sal

Nigiri de atum fumado com muxama

Nigiri de toro na brasa

Rolo de mão de toro e caviar

#### Sakana

Lagostim curado com cenoura do Algarve

#### Niku

Esparregado de espinafres e broa 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€