

MIDORI

MIDORI significa verde y está inspirado en los magníficos paisajes verdes de la Sierra de Sintra. Es el restaurante japonés más antiguo de Portugal, en Penha Longa desde 1992.

El concepto más reciente de Midori retrata el corazón del Chef Pedro Almeida y de su equipo. Un corazón que ocupa un área mayor que la sala del restaurante y que expresa la filosofía del chef que no duda en sumergirse en sus propias ideas, creando así un concepto único.

En Midori encuentra la conexión entre Japón y Portugal, en un viaje de regreso a los orígenes, donde Portugal tuvo una importante influencia en la gastronomía japonesa. Un concepto de cocina japonesa con sabores tradicionales y genuinos, con influencias actuales, donde lo más importante es la calidad y origen del producto.

Vegetariano Picante Contiene lactosa Contiene gluten Contiene marisco

Nuestra cartera mundial de hoteles tiene la responsabilidad de abastecerse del marisco más responsable siguiendo nuestros objetivos de sostenibilidad y impacto social del Serve 360 2025.

Para que la experiencia sea la mejor posible toda la mesa tiene que elegir el mismo menu.

Los precios presentados incluyen el IVA a la cuota legal vigente del 13%.

Kiri Menu

8 momentos

Hassun 

Omiotsuke

Bacalao misoshiro 

Mukozuke

Sashimi de hamachi ahumado en agujas de pino 

Sashimi de shimesaba con tomate y jengibre 

Yakimono

Nimono del Emperador, pera borracha, umeshu y shiso 

Sushi

Nigiri de tomate asado

Nigiri de rodaballo

Nigiri de chicharro 

Nigiri de akami ahumado 

Nigiri de chutoro en conserva 

Nigiri de toro a la brasa 

Sakana

Bacalao, col dengaku y pilpil 

O

Gyuniku

Lengua de ternera kakuni, mermelada de tomate,

miso y puré de patatas al miso japonés 

Mae Dezato

Melón, wasabi y Sudachi 

Dezato

Té de soba, sésamo negro y kurozato 

Precio por persona • 158€

Con maridaje de vinos • 260€

Con maridaje de saqués • 348€

Yama Menu

10 momentos

Hassun 

Omiotsuke

Misoshiro del estofado portugués 

Mukozuke

Sashimi de calamar com dashi de jamón 

Sashimi de salmonete y mantequilla de miso 

Su-Zakana

Tako Su a la lagareiro y patata dulce de Aljezur 

Yakimono

Anguila Kabayaki y cabeza de tiburón 

Sushi

Nigiri de tomate asado

Nigiri de rodaballo

Nigiri de chicharro 

Nigiri de akami ahumado 

Nigiri de chutoro en conserva 

Nigiri de toro a la brasa 

Sakana

Mero, Renkon asari no sakamushi "à bulhão pato" 

Butaniku

Sukyaki de brosmio negro, guindilla y setas 

Mae Dezato

Melón, wasabi y Sudachi 

Dezato

Sakura, almendra y cereja 

Para que la experiencia sea la mejor posible toda la mesa tiene que elegir el mismo menu.

Los precios presentados incluyen el IVA a la cuota legal vigente del 13%.

Precio por persona • 192€

Con maridaje de vinos • 324€

Con maridaje de saqués • 412€