






# 緑 M I D O R I

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 

Precio por persona • 192€  
Con maridaje de vinos • 324€  
Con maridaje de saqués • 412€