



MIDORI

Menu Pedro Almeida

Miso de caldo verde com chouriço

Sopa miso com batata sauté, couve e óleo de chouriço

Sashimi de Pargo com espuma de caldeirada

Sashimi de pargo com salada de pimento, batata e aipo, espuma de caldeirada e shisô

Usuzukuri de peixe galo com coentros e citrinos

Sashimi de peixe galo em usuzukuri com gel de dashi e coentros marinado em citrinos e cebola crocante

Nigiri de Salmão com a pele e dengaku de amendoim

Nigiri de Salmão com a pele grelhada, dengaku de amendoim, salada de granny smith, kolrabi e ikura

Gunkan de rabo de boi e batata

Gunkan de rabo de boi confitado com batata e pó de cogumelos

Maki de caranguejo de casca mole e espuma de manga

Rolo de caranguejo de casca mole em tempura com espuma de manga e laranja

Carabineiro com caril japonês e frutos secos

Carabineiro com cremoso de caril, pani puri de iogurte especiado e crocante de frutos secos

Pato com Teriyaki e espinafres

Teppan de pato com teriyaki, creme de pinhão, horenzo no goma e ananás prensado

Sakura e amendoim

Creme de amendoim com texturas de framboesa e cereja

Hibiscos, maçã e frutos vermelhos

Creme fraiche de hortelã da ribeira e gelado de hibiscos e frutos vermelhos

79 €

I.V.A Incluído à taxa em vigor
Por favor, informe-nos caso tenha alguma alergia ou
restrição alimentar.



Sushi Bar Experience

Nigiri de Ovo com trufa e pumpernickel

Nigiri de ovo de codorniz com trufa e crocante de pumpernickel

Nigiri de Carapau com arroz de tomate

Nigiri de carapau braseado com arroz de tomate e pimenton de la vera

Nigiri de Espargo com rábano-melancia

Nigiri de espargo envolto em pickle de rábano-melancia, teriyaki e solo de azeitona

Nigiri de Gamba riscada com citrinos

Nigiri de gamba riscada com crumble de citrinos e puré de alho à la guilho

Nigiri de Uni com moscatel e couve-flor

Nigiri de ouriço-do-mar com caviar de moscatel roxo de Setúbal e creme de couve-flor

Nigiri de lingueirão com sake e pepino

Nigiri de lingueirão com pepino e redução de sake mio

Nigiri de Tártaro de novilho com tobiko

Nigiri de tártaro de novilho com ovas de peixe-voador e demiglace

Nigiri de Pregado com lima e presunto

Nigiri de pregado marinado em lima com crocante de batata e presunto

Nigiri de Atum braseado com granizado de rabanete e abacate

Nigiri de atum braseado com puré de abacate e edamame, granizado de rabanete e pérolas de ponzu

Nigiri de shimesaba com pickles

Nigiri de cavala marinada, pickle de aipo e mostarda em grão

Nuvem de Yuzu, Kafir e flores

Farófia de Yuzu, zest de kafir e flores

Kabotcha, Gianduja e miso

Creme de Gianduja, gelado de Kabotcha, telha de pevides e fudge de miso

79 €

I.V.A Incluído à taxa em vigor
Por favor, informe-nos caso tenha alguma alergia ou
restrição alimentar.



Otoshi – Amuse-Bouche	2,5€
<i>Miso Shiru Clássica</i> Tofu, wakame e Shitake	5 €
Menu Degustação Experience	
<i>Kisetsu Sashimi</i> Combinado de 20 Fatias de Sashimi	32€
<i>Midori Sashimi</i> Combinado de 30 Fatias de Sashimi	42€
<i>Sushi to sashimi</i> Combinado de sushi e sashimi 19 peças	34€
<i>Midori Sushi to sashimi</i> Combinado de sushi e sashimi 36 peças	64€
<i>Homenagem aos mais pequenos</i> Seleção de 3 iguarias para crianças (sushi, noodles Japoneses e sobremesa)	15 €
Agemono – Tempuras	
<i>Tenpura Yasai</i> Tenpura de Legumes	16 €
<i>Tenpura Ebi</i> Tenpura de Camarão	25 €
<i>Tenpura Midori</i> Tenpura mista especial do Midori	26 €
Ippin ryori - Entradas	
<i>Gyoza de Frango e Legumes</i> Gyoza de Frango e Legumes com pó de Sésamo e Alho Francês crocante	13 €
<i>Gyoza de Pintada com Trufa e Foie Gras</i> Gyoza de Pintada, cogumelos, trufa e Foie Gras com Umeshu	19 €
<i>Gyoza de Lavagante e Tomate</i> Gyoza de Lavagante com espuma de tomate	21 €
<i>Yakitori de asas de Frango e Yuzu</i> Yakitori de asas de Frango com crumble de citrinos e teriyaki de chipotle	13 €
Sashimi	
<i>Usuzukuri de Salmão, com óleo de trufa</i> Com óleo de trufa, panko e crocante de ervilha wasabi	16,5 €
<i>Usuzukuri de Atum</i> Com pó de cebola e queijo parmesão	20€
<i>Sashimi de Atum</i>	16 €
<i>Sashimi de Toro</i>	18 €
<i>Sashimi de Salmão</i>	8 €
<i>Sashimi de Carapau</i>	7 €
<i>Sashimi de Peixe branco</i>	13 €

I.V.A Incluído à taxa em vigor
Por favor, informe-nos caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar.



Nigiri Sushi (2 peças) - Sushi prensado à mão

<i>Nigiri de Toro</i>	12€
<i>Nigiri de Atum</i>	10 €
<i>Nigiri de Salmão</i>	8 €
<i>Nigiri de Unagi (enguia ao estilo japonês)</i>	10 €
<i>Nigiri de Vieira</i>	10 €
<i>Nigiri de Camarão</i>	8 €
<i>Nigiri de Carabineiro</i>	25€

<i>Seleção de Nigiri Midori (8 Peças)</i>	26€
---	-----

Makimono Hosomaki - Rolo tradicional

<i>Tekka Maki</i>	11€
<i>Rolo de sushi com Atum</i>	
<i>Negui Toro</i>	14€
<i>Rolo de sushi com Toro e cebolinho</i>	
<i>Kappa Maki</i>	7€
<i>Rolo de sushi com Pepino</i>	
<i>Sake Maki</i>	9€
<i>Rolo de sushi com Salmão</i>	

Makimono Uramaki (8 Peças) - Rolo invertido

<i>Makimono Kudasai</i>	18€
<i>Rolo do dia criado pelo chef</i>	
<i>California Maki</i>	17€
<i>Alface romana, Camarão, Maionese Japonesa, Abacate, Sésamo Branco e Pepino</i>	
<i>Ichigo Maki</i>	17€
<i>Caranguejo real, Morangos, cebolinho e ovas de Peixe Voador</i>	
<i>Tenpura Ebi Maki</i>	17€
<i>Camarão de tenpura com manga e ovas de Peixe Voador</i>	
<i>Spicy Tamago Maki</i>	19€
<i>Atum com maionese picante abacate envolto em ovo</i>	
<i>Vegi Maki</i>	13€
<i>Rolo vegetariano criado pelo chef</i>	
<i>Philadelphia Hot Roll (10 peças)</i>	19,5€
<i>Salmão, Abacate, queijo creme e Manga</i>	
<i>Ise-Ebi Hot Roll (10 peças)</i>	26€
<i>Lagosta, espargo verde, queijo creme e salsa de frutos vermelhos</i>	

I.V.A Incluído à taxa em vigor
Por favor, informe-nos caso tenha alguma alergia ou
restrição alimentar.



Soba – Massas

Tori Yakisoba	15€
<i>Massa de Ovo com Legumes, Frango e Molho Yakisoba</i>	
Ramen de cachação de Porco Preto com chutney de cebola	18€
<i>Massa de Ramen com cachação de porco preto, chutney de cebola, miso, creme de fígado de frango e caldo aromático de frango</i>	
Tenpura Udon de Lula com caldo de Carabineiro	18€
<i>Massa de Udon com kakiage de lula e caldo de carabineiro</i>	
Ochazuke de Cogumelos e trufa	16€
<i>Arroz com cogumelos, aroma de trufa e ovo a baixa temperatura em caldo de cogumelos</i>	

Niku – Carne

Buta no shoga com karashi sumiso e batata	28€
<i>Barriga de leitão cozinhada em soja e gengibre, com mostarda japonesa e miso e batata crocante</i>	
Teppan Wagyu Japonês Kagoshima	100€
<i>Wagyu kagoshima no teppan com okonomiyaki de legumes e ninniku yakimeshi</i>	
Teppan Pintada com cogumelos, pack shoi e couve flor	26€
<i>Peito de pintada recheado com manteiga de cogumelos, puré de couve flor, pack shoi e lascas de castanha de água</i>	
Katsudon de porco preto com chistorra, maçã e kimizu trufado	28€
<i>Arroz salteado com chistorra e maçã, panado de porco preto, molho tensuyo e kimizu trufado</i>	

Sakana – Peixe

Teppan Ebi com mil folhas de abóbora e queijo burrata	32 €
<i>Camarão no teppan, com mil folhas de abóbora com queijo burrata e crumble de frutos secos</i>	
Teppan Tamboril com Okayu de algas	30 €
<i>Tamboril no teppan com arroz e algas, caldo de tamboril e mentaiko</i>	
Sukiyaki de gindara com goma tare, edamame e feijão azuki	29 €
<i>Bacalhau negro marinado em goma tare com sukiyaki de feijão azuki, edamame, sames de bacalhau e mini gyoza de língua de bacalhau em coentrada</i>	
Teppan de vieira com macarron de caju, cenoura e sansho	27 €
<i>Vieira no teppan com macarron de caju e cenoura, pimenta sansho e laranja</i>	

Dezato- Sobremesas

Castela e Chocolate Branco	7,5€
<i>Castela, Pó de Chocolate branco, Lima cremosa e Mousse de Chocolate branco desidratado</i>	
Yuzu, Manga e Maracujá	7,5€
<i>Panacota de maracuja, yuzu e kalamansi cremoso, manga e gelado de yuzu e bergamota</i>	
O Cubo	8,5€
<i>Mousse de Chocolate e lima, com gelado de wasabi</i>	
Puzzle de Sésamo	7,5€
<i>Kanten de nata e sésamo, caramelo salgado e rice crispies</i>	
Sakura e Amendoim	7,5€
<i>Mousse de amendoim com frutos vermelhos e sorbet de cereja e yuzu</i>	
Kisetsu 'aisu kuriimu'	6€
<i>Seleção de gelados japoneses</i>	

I.V.A Incluído à taxa em vigor
Por favor, informe-nos caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar.

Para que possamos oferecer-lhe o melhor serviço de todos, sugerimos para grupos com mais de 9 pessoas a escolha de um menu do Chef pré-defenido.

