



Jantar Verão 2023

Pergunte pelas nossas especialidades diárias

Por favor, informe a nossa equipa sobre quaisquer alergias alimentares antes de efetuar o seu pedido.

Scarlett Brasserie & Wine Bar
R. de Avis 10, 4050-075 Porto, Portugal
+351 932 101 833

Aberto todos os dias
A partir das 17h00

scarlettporto@randblab.com
f @scarlett_porto

Ostras Portuguesas

3 peças	6
6 peças	10
12 peças	17

Queijo e Charcutaria

Seleção de 2 queijos	6
Seleção de 3 queijos	8
Seleção de 5 queijos	12
Pergunte à nossa equipa pela seleção de queijos	
Pata Negra	16
Tábua de Charcutaria	18
Escolha de 4 enchidos	
Tábua G	24
Escolha de 3 queijos e 3 enchidos	
Tábua Scarlett	32
Escolha de 5 queijos, 5 enchidos, 1 paté	

Primeiras Impressões

Salada Sazonal	10
Seleção do mercado	
Salada Caesar	11
Alface romana, bacon, parmesão, molho Caesar, croutons	
Adicione frango, camarão ou salmão	2
Burrata	11
Tomates da época, manjerição	
Salmão Fumado	12
Servido com condimentos	
Salada Nicoise	12
Atum, ovos, batatas	
Conservas de Sardinhas	14
Pão, manteiga	
Salada de Caranguejo	16
Carne de caranguejo, maionese, tomate	

Patés e Terrinas

Terrina Campestre	12
Porco, Conhaque, tempero da casa	
Rillettes de Porco	14
Patê de porco confit cozido lentamente	
Paté em Croute	18
Carne de porco, foie gras francês, massa folhada caseira	
Terrina de Foie Gras de Pato	22
Receita francesa do sudoeste com foie gras de pato	

Sopas

Sopa de Cebola Gratinada	7
Consommé de carne de vaca com queijo Gruyère e croûtons	
Bisque de Lagosta	8
Creme de lagosta	

Tártaros e Crudos

Ceviche de Atum (S/L)	8/14
Molho de soja, gengibre e maracujá, chili	
Robalo Marinado	15
Azeite, limão, romã, coenitros	
Tartaro de Salmão	16
Salmão, lima, óleo de argão, fumado à la minute	
Tártaro de carne de vaca "à la Montmartre"	24
Lombinho de vaca cru cortado à mão, servido com batatas fritas e salada	

Do Grelhador

Servido com batatas e legumes da época	
Entrecôte (Galiza)	25
300g	
Black Angus Fillet (Brazil)	24
250g	
Entrecôte Simental Maturado (Galiza)	48
300g, 4 semanas maturado	

Para Partilhar 2-3 pax

Servido com batatas e legumes da época	
Frango Assado	40
Peixe Inteiro do Dia	M/P
Pregado Grelhado	42
Entrecosto (Portugal)	68
1kg	

Assinatura

Scarlett Hambúrguer	16
Pão, rúcula, cebola caramelizada, tomate, queijo, bacon, queijo azul	
Confit de Pato	22
Perna de pato confitada, batatas salteadas, jusde pato	
Amêijoas	22
Alho, coentros	
Lombo de Bife com Foie Gras	42
Molho Perigourdine	

Couvert

Pão, Manteiga, Azeitonas	2
--------------------------	---

Pasta

Feiot com Fettuccine	
Legumes com Pesto	16
Tomates, manjerição, alho, pecorino	
Rangout de Carne da Vaca	18
Cogumelos, bacon	
Gambas	22
Molho cremoso, estragão, ovas de salmão	

Da Terra

Bife Bavette (Irlanda)	24
Confit de chalota	
Costeleta de Vitela (Holanda)	25
Molho de cogumelos	
Costeleta de Cordeiro (Portugal)	34

Da Horta

Espargos	12
Grelhados, alho, manjerição	
Couveflor	14
Grelhada, molho vierge	

Do Oceano

Bacalhau Meia Cura	24
Batata, tomate	
Arroz de Marisco	25
Mexilhões, camarões, bacalhau cozido em arroz com alho e pimentão	
Linguado Inteiro	28
Tomates, azeitona	
Polvo Grelhado	29
Risotto de tinta de choco	
Camarão Tigre Grelhado	33
Molho de azeite virgem extra	

Acompanhamentos

Batatas Fritas	4
Creme de Espinafres	
Legumes da época	
Puré de Batata com Trufas	