

SCARLETT

WINE & FOOD

Christmas Eve Menu

Menu de Ceia de Natal

24 de dezembro – a partir das 19h

95€ por pessoa
Reservas disponíveis até 21 de dezembro
Um jantar festivo requintado no coração do Porto

Cocktail de Boas-vindas

Cocktail de Champagne

Amuse-bouche

Velouté de Castanha com Salva Crocante e Azeite de Trufa

Entrada

Foie Gras Terrine

Geleia de Vinho do Porto, Tosta de Brioche Artesanal e Chutney de Pera com Especiarias Quentes

Prato de Peixe

Polvo Braseado com Grão, Chouriço Ibérico e Emulsão de Citrinos

Polvo Tenro Braseado na Grelha, servido sobre Estufado Quente de Grão e Chouriço Ibérico, finalizado com Emulsão Vibrante de Citrinos e Folhas Frescas de Coentros

Prato de Carne

Bochechas de Wagyu Estufadas

Bochechas de Wagyu Estufadas lentamente, servidas com Puré Aveludado de Pastinaca, Legumes Baby Glaceados e Jus Rico de Vinho do Porto

Sobremesa

Mil-Folhas de Maçã com Especiarias e Creme de Baunilha

Camadas Crocantes de Massa Folhada Caramelizada, Compota morna de Maçã Aromatizada com Canela e Cravinho, Creme Aveludado de Baunilha e leve toque de Açúcar em Pó

Mesa de Doces Natalícios

Rabanadas Tradicionais, Bolachas de Amêndoa, Frutos Secos e Trufas de Chocolate Negro

Café e Digestivo

Expresso ou Chá e Vinho do Porto Tawny Envelhecido

Christmas Eve Menu

24th December – from 7PM

95€ per person
Booking available until December 21st
A refined festive dinner in the heart of Porto

Welcome Drink

Champagne Cocktail

Amuse-bouche

Chestnut Velouté with Crispy Sage & Truffle Oil

Starter

Foie Gras Terrine

Port Wine Gel, Brioche Toast & Spiced Pear Chutney

Fish Course

Charred Octopus with Chickpeas, Ibérico Chorizo & Citrus Emulsion

Tender Charred Octopus served over a Warm Chickpea and Ibérico Chorizo Ragout, Finished with a Bright Citrus Emulsion & Fresh Coriander Leaves

Meat Course

Braised Wagyu Beef Cheeks

Parsnip Purée, Glazed Baby Vegetables & Port Wine Jus

Dessert

Cinnamon-Spiced Apple Millefeuille

Crisp Layers of Golden Puff Pastry, filled with Spiced Apple Compote and Smooth Vanilla Bean Cream, Delicately Finished with Icing Sugar & a hint of Citrus Zest

Festive Sweets Buffet

Rabanadas, Almond Cookies, Dried Fruit & Dark Chocolate Truffles

Coffee & Digestif

Espresso or Tea & Aged Tawny Port