



Jantar

O nosso menu é confeccionado com ingredientes locais, alinhado com o compromisso de apoiar a economia de proximidade.

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](#)

[@scarlett_portugal](#)

Ostras Portuguesas

3 peças	8
6 peças	12
12 peças	18

Queijo e Charcutaria

Prato de Enchidos para 1 pessoa	21
Prato de Enchidos para 3 pessoas	28
Prato de Queijos para 1 pessoa	22
Prato de Queijos para 3 pessoas	24
Tábua G Escolha de 3 queijos e 3 enchidos	32
Tábua Scarlett Escolha de 5 queijos, 5 enchidos, 1 paté	38

Primeiras Impressões

Sardinhas em Conserva Pão, manteiga	14
Salada Sazonal Seleção do mercado	16
Burrata Tomates da época, manjeriço	16
Salmão Fumado Servido com condimentos	18
Salada Niçoise Atum, ovos de cordona, batatas, anchovas, azeitonas pretas, salada verde, azeite de manjeriço	16
Camarão com Chili Camarão, alho e molho piri-piri	14
Caranguejo e Maio Caranguejo, maionese, tomate, abacate	22
Salada Caesar Alface romana, bacon, pães, molho Caesar, croutons Adicione frango, camarão ou salmão	16 +4

Patês e Terrinas

Terrina Campestre Porco, Conhaque, tempero da casa	14
Rillettes de Porco Paté de porco confit	16
Paté de Frango Servido com torradas e condimentos	18
Foie Gras de Pato Grelhado Foie gras grelhado, servido com salada de rúcula, tostas e compota de abóbora	19

Sopas

Bisque de Lagosta Crema de lagosta	10
Sopa de Cebola Gratinada Consommé de carne de vaca com queijo, pão grelhado	12

Tártaros e Crudos

Ceviche de Dourada Azeite, limão, coentro, pimenta, servido com chip crocante	16
Ceviche de Robalo Leite de coco, pimenta, abacate, limão, romã	16
Tártaro de Salmão Salmão, óleo de argão, fumado à la minute	18
Tártaro de carne de vaca "à la Montmartre" Lombinho de vaca cru cortado à mão, servido com batatas fritas e salada	27

Do Grelhador

Servido com batatas e legumes da época

Bife da Vazia (Brasil) 300g	32
Bife do Lombo Black Angus (Brasil) 250g	34
Ribeye Black Angus (Portugal) 250g	33

Para Partilhar

2-3 pessoas, servido com batatas e legumes da época

Frango Assado Inteiro	32
Tomahawk Black Angus (Preço de Mercado) Portugal	

Assinatura

Polvo Grelhado Risotto de tinta de choco, bisque	32
Confit de Pato Perna de pato confitada, batatas salteadas, jus de pato	28
Costeleta de Porco Ibérico Puré de batata e molho de cogumelos	29

Couvert (Por Pessoa) 4

Manteiga fumada caseira com trufa, crostinis, azeitonas marinadas

Pasta

Feito com Fettuccine

Legumes com Pesto Tomates, manjeriço, alho, queijo parmesão	18
Carbonara Crema, bacon, queijo parmesão	18
Ragout de Carne da Vaca Cogumelos, bacon, queijo parmesão	19
Gambas Molho cremoso de marisco	26

Da Terra

Scarlett Hambúrguer Pão brioche, rúcula, cebola caramelizada, tomate, queijo, bacon, queijo azul	21
Costeleta de Borrego (Portugal) Servido com batatas e legumes da época	36

Da Horta

Cassoleta de Legumes Legumes da época grelhados, servidos com molho de ervas	16
Risotto Do Cogumelos Cogumelos selvagens, rúcula	24

Do Oceano

Bacalhau Meia Cura Servido com batatas e tomates	26
Arroz de Marisco Mexilhões, camarões, vieiras com arroz caldoso	32
Camarão Tigre Grelhado Molho bisque cremoso, servido com risotto	34
Robalo Inteiro Robalo selvagem grelhado, servido com tomates e cebolas	34

Acompanhamentos 8

Batatas Fritas
Espinafres Cremosos
Legumes da Época
Puré de Batata com Trufado

Este menu está em vigor desde 1 de Junho de 2023

Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%, incluem IVA e estão indicados em euros.

ALERGÉNIOS: Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidos pelos clientes.