

“É o comer que faz a fome.”

“It is the act of eating that makes you hungry.”

Eça de Queiroz

Cada prato, uma história.

Portugal e Aveiro à mesa,  
numa carta de amor aos clássicos  
que se encontram com a contemporaneidade.

É esta a promessa do restaurante Prosa.  
As criações de alta gastronomia da nossa equipa  
acompanham os costumes,  
invocando as raízes emocionais.

Faça parte desta história – seja bem-vindo.

Every dish, a story.

Portugal and Aveiro on the table through a love letter,  
where classics meet contemporaneity.

This is the commitment of the Prosa restaurant.  
Our team's fine dining creations follow customs,  
invoking emotional roots.

Be a part of this story – welcome.

*Rui Paula*  
Chef Rui Paula – 2\* Michelin

# Imom entos

## Salada de Bacalhau | Codfish Salad

Bacalhau, Grão-de-Bico, Azeitona  
Codfish, Chickpea, Olives

## A Nossa Caldeirada de Aveiro | Our Fish Stew from Aveiro

Seleção de Peixes Frescos, Batata, Molho Caldeirada  
Fresh Fish Selection, Potato, Stew Sauce

## Leitão | Suckling Pig

Barriga de Leitão, Batata, Molho de Leitão  
Suckling Pig Belly, Potato, Suckling Pig Sauce

## Pão de Ló e Canela | Sponge Cake & Cinnamon

Pão de Ló Grelhado, Creme de Ovo, Amêndoa, Limão, Gelado de Canela  
Grilled Sponge Cake, Egg Cream, Almond, Lemon, Cinnamon Ice Cream

60€

## Wine Pairing

Quatro Vinhos | Four Wines

35€

# Vinmos entos

## Burrata | Burrata

Burrata, Tomate, Molho Pesto  
Burrata, Tomato, Pesto Sauce

## “Espetada” de Lula dos Açores | Azorean Squid Kebab

Lula, Gamba de Quarteira, Molho Verde  
Squid, Quarteira Prawn, Green Sauce

## Tamboril | Monkfish

Tamboril Lardeado, Açorda de Berbigão, Molho de Fígados  
Monkfish, Cockle “Açorda”, Liver Sauce

## Feijoada de Tripas de Bacalhau | Codfish Bean Stew

Lascas de Bacalhau, Estufado de Bacalhau, Emulsão de Bacalhau  
Codfish Flakes, Codfish Stew, Codfish Emulsion

## Magret de Pato e Maçã | Duck Magret & Apple

Magret de Pato, Salada Waldorf, Maçã em Texturas, Jus De Pato  
Duck Magret, Waldorf Salad, Apple Textures, Duck Sauce

## Torta de Citrinos e Chocolate | Citrus Pie & Chocolate

Torta de Laranja, Grand Marnier, Texturas de Chocolate, Tangerina  
Orange Pie, Grand Marnier, Chocolate, Tangerine

---

80€

Wine Pairing  
Cinco Vinhos | Five Wines  
45€

# VIII entos

## Bife Tártaro | Steak Tartare

Lombo de Boi, Emulsão de Mostarda, Molho de Alcaparras  
Beef Loin, Mustard Emulsion, Capers Sauce

## Enguia Fumada e Foie Gras | Smoked Eel & Foie Gras

Parfait de Foie Gras, Enguia Fumada, Puré de Tâmara  
Foie Gras Parfait, Smoked Eel, Date Puree

## Ostra e Porco | Oyster & Pork

Barriga de Porco em Cidra, Puré de Maçã, Jus de Porco  
Pork Belly in Cider, Apple Puree, Pork Sauce

## Robalo | Sea Bass

Robalo, Texturas de Couve-Flor, Molho de Mexilhão  
Sea Bass, Cauliflower Textures, Mussel Sauce

## Cataplana de Peixe e Marisco | Fish & Seafood Cataplana

Seleção de Peixes Frescos, Camarão e Carabineiro, Gnocchi de Batata  
Fresh Fish Selection, Shrimp and Prawns, Potato Gnocchi

## Cordeiro de Leite e Queijo de Cabra | Milk Lamb and Goat Cheese

Cordeiro de Leite, Puré de Queijo Cabra, Legumes Baby  
Milk Lamb, Goat Cheese Puree, Baby Vegetables

## Vitela Marinhoa | "Marinhoa" Veal

Vazia Maturada Grelhada, Cevadinha de Legumes da Época, Jus de Carne  
Grilled Maturated Veal, Vegetable Pearl Barley, Meat Sauce

## Chocolate, Avelã e Nata | Chocolate, Hazelnut and Cream

Texturas de Chocolate, Praliné de Avelã, Café, Gelado de Nata  
Chocolate Textures, Hazelnut Praliné, Coffee, Ice Cream

---

110€

Wine Pairing  
Seis Vinhos | Six Wines  
55€

# COUVERT

Seleção de Pão de Massa Mãe,  
Tapenade, Manteiga e Azeite

4€

Bread Selection, Olive Tapenade,  
Butter and Olive Oil

# Entradas

## appetizers

### Ovo BT | Egg LT

Ovo a Baixa Temperatura, Bacon e Aveia, Creme de Cogumelos  
Low Temperature Egg, Bacon and Oat, Mushroom Cream

16€

### Burrata | Burrata

Burrata, Tomate, Molho Pesto | Burrata, Tomato, Pesto Sauce

18€

### “Espetada” de Lula dos Açores | Azorean Squid Kebab

Lula, Gamba de Quarteira, Molho Verde | Squid, Quarteira Prawn, Green Sauce

20€

### Enguia Fumada e Foie Gras | Smoked Eel & Foie Gras

Parfait de Foie Gras, Enguia Fumada, Puré de Tâmara | Foie Gras Parfait, Smoked Eel, Date Puree

24€

### Salada de Bacalhau | Codfish Salad

Bacalhau, Grão-de-Bico, Azeitona | Codfish, Chickpea, Olives

16€

### Ostra e Porco | Oyster & Pork

Barriga de Porco em Cidra, Puré de Maçã, Jus de Porco | Pork Belly in Cider, Apple Puree, Pork Sauce

18€

### Bife Tártaro | Steak Tartare

Lombo de Boi, Emulsão de Mostarda, Molho de Alcaparras | Beef Loin, Mustard Emulsion, Capers Sauce

16€

# peixe

fish

## Feijoada de Tripas de Bacalhau | Codfish Bean Stew

Lascas de Bacalhau, Estufado de Bacalhau, Emulsão de Bacalhau  
Codfish Flakes, Codfish Stew, Codfish Emulsion

28€

## Tamboril | Monkfish

Tamboril Lardeado, Açorda de Berbigão, Molho de Fígados | Monkfish, Cockle "Açorda", Liver Sauce

30€

## A Nossa Caldeirada de Aveiro | Our Fish Stew from Aveiro

Seleção de Peixes Frescos, Batata, Molho Caldeirada | Fresh Fish Selection, Potato, Stew Sauce

28€

## Cataplana de Peixe e Marisco | Fish & Seafood Cataplana (2 Pax)

Seleção de Peixes Frescos, Camarão e Carabineiro, Gnocchi de Batata  
Fresh Fish Selection, Shrimp and Prawns, Potato Gnocchi

90€

## Robalo | Sea Bass

Robalo, Texturas de Couve-Flor, Molho de Mexilhão  
Sea Bass, Cauliflower Textures, Mussel Sauce

30€

# carne

meat

## Leitão | Suckling Pig

Barriga de Leitão, Batata, Molho de Leitão | Suckling Pig Belly, Potato, Suckling Pig Sauce

27€

## Vitela Marinhola | "Marinhola" Veal

Vazia Maturada Grelhada, Cevadinha de Legumes da Época, Jus de Carne  
Grilled Maturated Veal, Vegetable Pearl Barley, Meat Sauce

30€

## Magret de Pato e Maçã | Duck Magret & Apple

Magret de Pato, Salada Waldorf, Maçã em Texturas, Jus De Pato  
Duck Magret, Waldorf Salad, Apple Textures, Duck Sauce

28€

## Pá de Cabrito Assada | Roast Lamb (2 Pax)

Pá de Cabrito e Batata Assada, Legumes Caramelizados, Molho de Cordeiro  
Roast Lamb and Potatoes, Caramelized Vegetables, Lamb Sauce

90€

“... uma das mais interessantes manifestações de toda a civilização antiga – tem sido esquecida, ou menos atendida (...), justamente uma das que melhor revelam o génio de uma raça: a cozinha!”

“... one of the most interesting manifestations of ancient civilizations – it has been forgotten, or less attended (...), precisely one of those that best reveal the genius of a race: cooking!”

Eça de Queiroz

# vegetarian

# ariano

Beringela e Romesco | Eggplant & Romesco

Beringela, Romesco, Vinagrete de Beringela | Eggplant, Romesco, Eggplant Vinaigrette

22€

Tofu e Maçã | Tofu & Apple

Tofu, Texturas de Maçã | Tofu, Apple Textures

22€

Seitan e Cevadinha de Legumes | Seitan & Vegetable Barley

Seitan, Cevadinha de Legumes, Molho Barbecue Coreano  
Seitan, Vegetable Barley, Korean Barbecue Sauce

22€

# sobre desserts mesas

“O comer foi, com efeito, umas das grandes preocupações do homem antigo, tão grande, talvez, como servir o Estado.”

“Eating was indeed one of the greatest concerns of ancient man, perhaps as great as serving the State.”

## Eça de Queiroz

### Chocolate, Avelã e Nata | Chocolate, Hazelnut and Cream

Texturas de Chocolate, Praliné de Avelã, Café, Gelado de Nata  
Chocolate Textures, Hazelnut Praliné, Coffee, Ice Cream

16€

### Torta de Citrinos e Chocolate | Citrus Pie & Chocolate

Torta de Laranja, Grand Marnier, Texturas de Chocolate, Tangerina  
Orange Pie, Grand Marnier, Chocolate, Tangerine

16€

### O Nosso Bolo de Bolacha | Cookie Cake

Cremoso de Chocolate e Café, Toffee de Café, Gelado de Bolacha  
Creamy Chocolate and Coffee, Coffee Toffee, Cookie Ice Cream

14€

### Pão de Ló e Canela | Sponge Cake & Cinnamon

Pão de Ló Grelhado, Creme de Ovo, Amêndoa, Limão, Gelado de Canela  
Grilled Sponge Cake, Egg Cream, Almond, Lemon, Cinnamon Ice Cream

14€

### Tarte de Limão (Vegan) | Lemon Pie (Vegan)

Amêndoa, Coco, Limão | Almond, Coconut, Lemon

15€

### Seleção de Queijos | Cheese Selection

Seleção de Queijos DOP, Frutos Secos, Doces Tradicionais | Selection of Cheeses, Nuts, Traditional Jams

20€

### Seleção de Fruta da Época | Fruit Selection

Seleção de Frutas da Época, Frutos Vermelhos | Seasonal Fruit Selection, Red Fruits

13€