

“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

Imomentos

“Espetada” de Lula | Squid

Lula, Gamba de Quarteira e Trilogia de Pimentos
Squid, Algarve Prawn and Bell Pepper Trilogy

Bacalhau | Codfish

Bacalhau, Grão e Pimentos
Codfish, Chickpeas and Peppers

Cachaço de Porco | Pork Neck

Cachaço de Porco, Aipo e Cidra
Pork Neck, Celery and Cider

Ovos Moles, Canela e Hortelã | “Ovos Moles”, Cinnamon and Mint

“Brisa do Liz”, Gelado de Canela e Gel de Hortelã
“Brisa do Liz”, Cinnamon Ice Cream and Mint Gel

60€

Wine Pairing
Quatro Vinhos | Four Wines
35€

Vinmos entos

Burrata | Burrata

Burrata, Tomate e Molho Pesto
Burrata, Tomato and Pesto Sauce

Pata Negra e Enguia Fumada | Iberian Black Pig and Smoked Eel

Presunto Pata Negra, Enguia Fumada e Tâmara
Iberian Ham, Smoked Eel and Dates

Corvina | Croaker

Corvina, Gnocchi e Champanhe
Croaker, Gnocchi and Champagne

Caril de Mariscos | Seafood Curry

Carabineiro, Camarão, Vieira e Berbigão, Molho Caril e Cevadilha Aromática
Red Shrimp, Prawn, Scallop and Cockle, Curry Sauce and Aromatic Barley

Lombinho de Vitela | Veal Tenderloin

Lombinho de Vitela, Brás de Morcela e Caldo de Carne
Veal Tenderloin, Blood Sausage and Meat Sauce

À volta dos Citrinos | All Thing Citrus

Laranja, Lima, Toranja, Laranja Sanguínea, Kumquat e Yuzu
Orange, Lime, Grapefruit, Blood Orange, Kumquat and Yuzu

80€

Wine Pairing
Cinco Vinhos | Five Wines
45€

VIII mentos

Ceviche | Ceviche

Seleção de Peixe fresco, Batata Doce e Leite de Tigre
Fresh Fish Selection, Sweet Potato and Tiger's Milk

Novilho e Ostra | Veal and Oyster

Tártaro de Novilho, Maionese de Ostra e Sementes de Mostarda
Veal Tartare, Oyster Mayonnaise and Mustard Seeds

Robalo | Sea Bass

Robalo, Couve Flor e Molho de Mexilhão
Sea Bass, Cauliflower and Mussel Sauce

A Nossa Caldeirada | Our Fish Stew

Seleção de Peixes Frescos, Lavagante, e Molho Caldeirada
Fresh Fish Selection, Lobster and Stew Sauce

Cevadinha de Legumes | Pearl Barley with Vegetables

Cevadinha, Romesco e Alho negro
Barley, Romesco and Black Garlic

Carré de Borrego | Lamb Rack

Carré de Borrego, Queijo de cabra e Bordelaise | Lamb Rack, Goat Cheese and Bordelaise

Especiarias do Mundo | World Spices

Cardamomo, Coco, Baga timur, Pimenta Voatsiperifery e Aneto
Cardamom, Coconut, Timur Berry, Voatsiperifery Pepper and Dill

Chocolate, Caramelo e Café | Chocolate, Caramel and Coffee

Chocolate, Crocante de Avelã e Pérolas de Café
Chocolate, Hazelnut Crunch and Coffee Pearls

110€

Wine Pairing
Seis Vinhos | Six Wines
55€

COUVERT

Seleção de Pães de Massa Mãe,
Tapenade, Manteiga e Requeijão

4€

Selection of Sourdough Breads,
Butter, Tapenade, and Cottage

Entradas

appetizers

Burrata | Burrata

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

16€

Ceviche | Ceviche

Seleção de Peixe fresco, Batata Doce e Leite de Tigre
Fresh Fish Selection, Sweet Potato and Tiger's Milk

16€

“Espetada” de Lula | Squid

Lula, Gamba de Quarteira e Trilogia de Pimentos | Squid, Algarve Prawn and Bell Pepper Trilogy

20€

Novilho e Ostra | Veal and Oyster

Tártaro de Novilho, Maionese de Ostra e Sementes de Mostarda
Veal Tartare, Oyster Mayonnaise and Mustard Seeds

20€

Pata Negra e Enguia Fumada | Iberian Black Pig and Smoked Eel

Presunto Pata Negra, Enguia Fumada e Tâmara | Iberian Ham, Smoked Eel and Dates

24€

peixe

fish

Bacalhau | Codfish

Bacalhau, Grão e Pimentos | Codfish, Chickpeas and Peppers

26€

Corvina | Croaker

Corvina, Gnocchi e Champagne | Croaker, Gnocchi and Champagne

28€

Robalo | Sea Bass

Robalo, Couve Flor e Molho de Mexilhão | Sea Bass, Cauliflower and Mussel Sauce

30€

Caril de Mariscos | Seafood Curry

Carabineiro, Camarão, Vieira e Berbigão, Molho Caril e Cevadinha Aromática
Red Shrimp, Prawn, Scallop and Cockle, Curry Sauce and Aromatic Barley

30€

A Nossa Caldeirada | Our Fish Stew

Seleção de Peixes Frescos, Lavagante e Molho Caldeirada
Fresh Fish Selection, Lobster and Stew Sauce

30€

carne

meat

Cachaço de Porco | Pork Neck

Cachaço de Porco, Aipo e Cidra | Pork Neck, Celery and Cider

27€

Lombinho de Vitela | Veal Tenderloin

Lombinho de Vitela, Brás de Morcela e Caldo de Carne | Veal Tenderloin, Blood Sausage and Meat Sauce

30€

Carré de Borrego | Lamb Rack

Carré de Borrego, Queijo de cabra e Bordelaise | Lamb Rack, Goat Cheese and Bordelaise

35€

“... 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

vegetariano

vegetarian

Cevadinha de Legumes | Pearl Barley with Vegetables

Cevadinha, Romesco e Alho negro | Barley, Romesco and Black Garlic

24€

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

À Volta dos Citrinos | All Thing Citrus

Laranja, Lima, Toranja, Laranja Sanguínea, Kumquat e Yuzu
Orange, Lime, Grapefruit, Blood Orange, Kumquat and Yuzu

14€

Especiarias do Mundo (VEGAN) | World Spices (VEGAN)

Cardamomo, Coco, Baga timur, Pimenta Voatsiperifery e Aneto
Cardamom, Coconut, Timur Berry, Voatsiperifery Pepper and Dill

14€

Ovos Moles, Canela e Hortelã | ovos Moles, Cinnamon and Mint

“Brisa do Liz”, Gelado de Canela e Gel de Hortelã
“Brisa do Liz”, Cinnamon Ice Cream and Mint Gel

14€

Chocolate, Caramelo e Café | Chocolate, Caramel and Coffee

Chocolate, Crocante de Avelã e Pérolas de Café | Chocolate, Hazelnut Crunch and Coffee Pearls

16€

Seleção de Fruta | Fruit Selection

Seleção de Fruta da Época | Selection Seasonal Fruit

13€

Tábua de Queijos Nacionais | National Cheese Board

Seleção de Queijos DOP, Frutos Secos e Compotas artesanais
Selection of PDO Cheeses, Nuts and Homemade Jam

20€