

“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

70€

Wine Pairing  
Quatro Vinhos | Four Wines  
45€

# 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

90€

Wine Pairing  
Cinco Vinhos | Five Wines  
55€

# 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

120€

Wine Pairing  
Seis Vinhos | Six Wines  
65€

# 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

18€

### Ceviche | Ceviche

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

18€

### "Espetada" de Lula | Squid

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

22€

### Novilho e Ostra | Veal and Oyster

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

22€

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

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

26€

# peixe

fish

## Bacalhau | Codfish

Bacalhau, Grão e Pimentos | Codfish, Chickpeas and Peppers

28€

## Corvina | Croaker

Corvina, Gnocchi e Champanhe | Croaker, Gnocchi and Champagne

28€

## Robalo | Sea Bass

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

32€

## 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

32€

## A Nossa Caldeirada | Our Fish Stew

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

32€

# carne

meat

## Cachaço de Porco | Pork Neck

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

29€

## Lombinho de Vitela | Veal Tenderloin

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

32€

## 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€