



“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

VIII MOMENTOS

Couvert | Couvert

Saudações do Chef | Chef's Greetings

“Espetada” de Lula | Squid

Bacalhau, Grão e Pimentos | Codfish, Chickpeas and Peppers

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

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

Café e Petit Fours | Coffee and Petit Fours

70€

Wine Pairing

45€

Imom entos

Couvert | Couvert

Saudações do Chef | Chef's Greetings

Novilho, Ostra e Mostarda | Veal, Oyster and Mustard

Pata Negra, Enguia Fumada e Rabanada |
Iberian Black Pig, Smoked Eel and French Toast

Corvina, Gnocchi e Champagne | Croaker, Gnocchi and Champagne

A Nossa Caldeirada | Our Fish Stew

Vitela e Brás de Morcela | Veal Tenderloin and Blood Sausage

Especiarias do Mundo | World Spices

Café e Petit Fours | Coffee and Petit Fours

90€

Wine Pairing
55€

XIII entos

Couvert | Couvert

Saudações do Chef | Chef's Greetings

“Espetada” de Lula | Squid

Novilho, Ostra e Mostarda | Veal, Oyster and Mustard

Pata Negra, Enguia Fumada e Rabanada |
Iberian Black Pig, Smoked Eel and French Toast

Corvina, Gnocchi e Champagne | Croaker, Gnocchi and Champagne

Bacalhau, Grão e Pimentos | Codfish, Chickpeas and Peppers

A Nossa Caldeirada | Our Fish Stew

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

Vitela e Brás de Morcela | Veal Tenderloin and Blood Sausage

Especiarias do Mundo | World Spices

Chocolate, Caramelo e Café |
Chocolate, Caramel and Coffee

Café e Petit Fours | Coffee and Petit Fours

120€

Menu disponível até às 21h30 / Menu available until 9:30 p.m.

Wine Pairing

70€