



“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€

Immomentos

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€

COUVERT

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

4€

Selection of Sourdough Breads,
Butter, Tapenade, and Cottage

Entradas

appetizers

“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

23€

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

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

25€

peixe

fish

Bacalhau | Codfish

Bacalhau, Grão e Pimentos | Codfish, Chickpeas and Peppers

28€

Corvina | Croaker

Corvina , Gnocchi e Champagne | Croaker, Gnocchi and Champagne

28€

A Nossa Caldeirada | Our Fish Stew

Seleção de Peixes Frescos, Mariscos e Molho Caldeirada
Fresh Fish Selection, Seafood and Stew Sauce

30€

carne

meat

Cachaço de Porco | Pork Neck

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

28€

Lombinho de Vitela | Veal Tenderloin

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

32€

“... 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

riano

Beringela | Eggplant

Beringela, Romesco e Alho Negro | Eggplant, 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

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

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

14€

Ovos Moles | “Ovos Moles”

“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 | Futa selection

13€

Seleção de Queijos | Selection of Cheeses

25€

“O campo, na verdade, só é agradável com família,
e toda a árvore é triste se na sua sombra não brinca uma criança.”

“The countryside is only pleasant with family, and every tree seems
sad without a child playing in its shade.”

Eça de Queiroz

menu

kids menu

infantil

Sopa | Soup

Creme de Legumes
Vegetable Soup

7€

Peito Frango | Chicken Breast

Guarnições: Arroz, Batata Frita, Ovo Estrelado, Tagliatelli ou Legumes
Side Dishes - Rice, French Fries, Fried Egg, Tagliatelli Pasta or Sautéed Vegetables

16€

Filete de Peixe | Fish Fillet

Guarnições: Arroz, Batata Frita, Ovo Estrelado, Tagliatelli ou Legumes
Side Dishes: Rice, French Fries, Fried Egg, Tagliatelli Pasta or Sautéed Vegetables

16€

Bola de Gelado (uni) | Ice Cream (un)

4€

Seleção de Frutas | Seasonal Fruit

13€