



“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

Vimmom entos

“Espetada” de Lula
Squid “Skewer”

Rabanada, Enguia fumada e Pata Negra
French Toast, Smoked Eel and Iberian Black Pork

A Nossa Caldeirada
Our Fish Stew

Porco Bísaro, Aipo e Cidra
Black Pork, Celeriac and Cider

Espumante, Yuzu e Azeite | Sparkling Wine, Yuzu and Olive Oil

“A Prosa” de Eça de Queiroz
“A Prosa” by Eça de Queiroz

90€

Wine Pairing
60€

Para proporcionar uma experiência harmoniosa, recomendamos que a escolha da modalidade de menu seja uniforme.
To provide a harmonious experience, we recommend that the choice of menu option be uniform.

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor fale com a nossa equipa. IVA incluído à taxa legal em vigor.
If you have any food allergies or restrictions, please talk to our team. VAT included at the current rate.

Xmomo entos

Novilho e Ostra
Veal and Oyster

Linguini Nero, Carabineiro e Lagostim
Nero Linguini, Scarlet Shrimp and Langoustine

Pintada, Vieira e Pleurotus
Guinea Fowl, Scallop and Pleurotus

Garoupa, Salada Nórdica e Algas
Grouper, Nordic Salad and Seaweed

Corvina, Pil-Pil e Sapateira
Croacker, Pil Pil and Brown Crab

Bacalhau, Grão-de-Bico e Pimentos
Codfish, Chickpeas and Peppers

Galinha, Milho e Estragão
Chicken, Corn and Tarragon

Cordeiro, Couscous e Beringela
Lamb, Couscous and Eggplant

Maçã Reineta, Nata Azeda e Rúcula
Reineta Apple, Sourcream and Arugula

Citrinos, Mel e Limonete
Citrus, Honey and Lemon Verbena

130€

Wine Pairing
70€

Para proporcionar uma experiência harmoniosa, recomendamos que a escolha da modalidade de menu seja uniforme. Menu disponível até às 21h30
To provide a harmonious experience, we recommend that the choice of menu option be uniform. Menu available until 9:30 p.m.

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor fale com a nossa equipa. IVA incluído à taxa legal em vigor.
If you have any food allergies or restrictions, please talk to our team. VAT included at the current rate.

COUVERT

Seleção de Pães de Massa Mãe
Selection of Sourdough Breads

4€

Entradas

appetizers

Sopa do Mar Seafood Soup	18€
“Espetada” de Lula Squid “Skewer”	22€
Novilho e Ostra Veal and Oyster	22€
Pintada, Vieira e Pleurotus Guinea Fowl, Scallop and Pleurotus	22€
Rabanada, Enguia Fumada e Pata Negra French Toast, Smoked Eel and Iberian Black Pork	24€
Linguini Nero, Carabineiro e Lagostim Nero Linguini, Scarlet Shrimp and Langoustine	24€

peixe

fish

“O verdadeiro luxo é ter tempo para comer com gosto.”
“The true luxury is having time to eat with pleasure.”

Eça de Queiroz

Bacalhau, Grão e Pimentos Codfish, Chickpeas and Beal Peppers	28€
A Nossa Caldeirada Our Fish Stew	30€
Corvina, Pil-Pil e Sapateira Croacker, Pil-Pil and Brown Crab	30€
Garoupa, Salada Nórdica e Algas Grouper, Nordic Salad and Seaweed	30€
Arroz de Peixe e Lavagante (2pax) Fish and Blue Lobster Rice	100€

“A mesa, meu amigo, é o lugar onde nunca nos devemos apressar.”

“The table, my friend, is the place where we should never rush.”

Eça de Queiroz

Carne

meat

Galinha, Milho e Estragão
Chicken, Corn and Tarragon

28€

Porco Bísaro, Aipo e Cidra
Black Pork, Celeriac and Cider

28€

Lombinho, Morcela e Azeitona
Veal Tenderloin, Blood Sausage and Olive

32€

Cordeiro, Couscous e Beringela
Lamb, Couscous and Eggplant

32€

Cabrito Assado, Arroz de Forno e Grelos (2pax)
Roasted Goatling, Baked Rice and Turnip Greens

100€

“... uma das mais interessantes manifestações de toda a civilização antiga – tem sido esquecida, ou menos atendida (...), justamente uma das que melhor revelam o gênio 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

Beringela, Romesco e Maçã
Eggplant, Romesco and Apple

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

“A Prosa” de Eça de Queiroz
“A Prosa” by Eça de Queiroz

16€

Citrinos, Mel e Limonete
Citrus, Honey and Lemon Verbena

16€

Chocolate, Sarraceno e Alho Negro
Chocolate, Buckwheat and Black Garlic

16€

Seleção de Frutas
Seasonal Fruit

13€

Seleção de Queijos Nacionais
Portuguese Cheese Selection

26€

“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€