

PROA CAFE

LUCAS ANGELILLO

Chef

Comer pescado, mariscos, huevos crudos o poco cocidos o carne aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Aunque se hará todo lo posible para atender a las alergias alimentarias, no siempre podemos garantizar la satisfacción de sus necesidades.

-

Eating raw or undercooked fish, shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses. Although every effort will be made to accommodate food allergies, we're afraid we cannot always guarantee meeting your needs.

- PARA TOMAR -

Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 28
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 28
Agua saborizada / <i>Flavored water</i>	\$ 28
Ice Tea	\$ 32
Ice coffe	\$ 37
Cerveza Quilmes - Sol / <i>Sol - Quilmes beer</i>	\$ 50
Jugo de naranjas / <i>Orange Juice</i>	\$ 54
Jugo de tomate / <i>Tomatoe juice</i>	\$ 58
Banana, leche & azúcar / <i>Banana, milk & sugar</i>	\$ 58
Mango, durazno & maracuyá / <i>Mango, peach & passion fruit</i>	\$ 58
Limonada . Menta, jengibre miel & lima / <i>Lemonade . Mint, ginger, honey & lime & lime</i>	\$ 58
Zanahoria, naranja & almibar de jengibre / <i>Carrot, orange & ginger syrup</i>	\$ 58
Multi fruta / <i>Multi fruit juice</i>	\$ 58
Remolacha y frutos rojos	\$ 58
GARIBALDI. Campari con naranja / <i>Campari with orange juice</i>	\$ 78
GANCIA. Gancia con limón y azúcar / <i>Gancia with sugar and Lemon juice</i>	\$ 78
FERNET BRANCA. Con Coca Cola / <i>Fernet Branca with Coca Cola</i>	\$ 78
GIN & TONIC	\$ 78
MARIA LA SANGRIENTA	\$ 78
SPRITZ	\$ 94

- PARA TODO EL DÍA -

Café / <i>Coffee</i>	\$ 24
Café con leche / <i>Latte</i>	\$ 36
Café con crema / <i>Coffee with cream</i>	\$ 29
Americano / <i>American</i>	\$ 29
Americano con crema / <i>American Coffee with cream</i>	\$ 30
Cappuccino	\$ 60
Submarino / <i>Submarine</i>	\$ 48
Café doble con crema / <i>Double Coffee with cream</i>	\$ 38
<i>Irish Coffee</i>	\$ 60

Blend de Te Verde Caminito / <i>Green Tea Blend</i>	
Blend de Te Negro Especiado / <i>Black Tea Blend</i>	
Clásico Inglés / <i>Classic English Tea</i>	
Clásico te negro / <i>Classic black tea</i>	
Rooibos Descafeinado Limon & Flores / <i>Rooibos Decaf Lemon & Flowers</i>	\$ 40

- PARA TODO EL DÍA -

FINGER FOOD

Guacamole con nachos / SIN TACC	\$ 51
Papas rústicas / <i>Rustic Potatoes</i>	\$ 51
Empanadas de carne o humita / <i>Meat or corn empanadas</i>	\$ 22
Pollo y papas / <i>chicken & chips</i>	\$ 66
Queso feta en oliva y pimienta negra / <i>Feta cheese with olive oil an black pepper</i> / SIN TACC.	\$ 52

PASTELERIA

Tarta de manzanas / <i>Apple Crumble</i>	\$ 60
Rogelito / <i>Argentinian dessert with dulce de leche</i>	\$ 30
Brownie de Chocolate / <i>Chocolate Brownie</i>	\$ 40
Servicio de tostadas / <i>toasts</i>	\$ 60
Tostadas de pan blanco, pan negro y scones con mermelada manteca o queso blanco / <i>White bread toasts, wheat bread,</i> <i>scones with jam, butter or cream cheese</i> -	
Scones con mermelada, Manteca o queso crema / <i>with jam,</i> <i>butter or cream cheese</i>	\$ 60
Alfajor de Maizena / <i>Cornflour Alfajor</i>	\$ 30
Alfajor de Almendras	\$ 45

SANDWICHES

Pollo, pimientos, tomate rúcula y mayonesa de cilantro / <i>Chicken breast, pepper, cheese & cilantro mayonese.</i>	\$ 77
Jamón crudo, rúcula, tomate fresco y queso / <i>Parma Ham, aragula, fresh tomatoes and cheese</i>	\$ 77
Jamón cocido natural y queso / <i>Natural ham, chesee</i>	\$ 70
Vegetales grillados / <i>Grilled vegetables</i>	\$ 77
Salmón, ahumado, crema acida, pepinos agridulces en pan de lecha/ <i>Smocked Pacific Salmon, Sour cream,</i> <i>pickles in milk bread</i>	\$ 99
Hamburguesa completa (12:00 a 16:00 hs) / <i>Home made Burguer.</i>	\$ 99

- PARA EL MEDIODÍA -

Sopa de zapallitos con queso azul y croutons al oliva virgen / <i>zucchini soup with blue cheese & croutons</i>	\$ 68
Provoleta a la chapa con ensalada de rúcula / <i>Toasted Provolone cheese with aragula salad</i>	\$ 73
Ensalada de salmón ahumado, olivas, queso feta, cebolla morada, rúcula y pulpa de Durazno / <i>smoked salmon salad, with olives, feta cheese,</i> <i>red onion, aragula & peach sauce</i>	\$ 109
Empanadas de carne cortada a cuchillo o humita / <i>Meat or corn empanadas</i>	\$ 22
Ensalada de langostinos tibios, citricos, queso feta, escarola y cilantro/ <i>Prawns salad with citrics goat</i> <i>cheese, coriander & lettuce</i>	\$ 109

- PARA EL MEDIODÍA -

CARNE ROJA - RED MEAT

Bife de lomo con papas doradas, manto de perejil y
vegetales salteados / *Tenderloin filet with rustic
potatoes persil and vegetables* / SIN TACC \$ 139

Milanesa con pure de papas y calabaza /
Milanesa with mashed potatoes & pumpkin \$ 86

CARNE BLANCA - WHITE MEAT

Paillard de blanco de ave, pure de arvejas y suave crema
de ajo y tomillo/ *chicken breast with peas pure
& garlic and thym sauce* / SIN TACC \$ 109

MAR ADENTRO - DEEP SEA

Frutos del mar con arroz sobre salsa de tomates y vino blanco,
cilantro, zucchini, papa al natural y Manteca de ajo y perejil /
*Sea food with rice, tomatoe sauce, white wine, coriander,
zucchini, potatoes with garlic & persil butter* / SIN TACC ... \$ 120

VEGETALES Y PASTAS - VEGETABLES AND PASTA

Pastas frescas a la crema de hierbas/
fresh pasta with herbs cream \$ 114

Vegetales de estacion cocidos en salsa de tomate con
pesto de albahaca y panfritata / *Seasonal vegetables
cooked in tomatoe sauce with basil pesto* \$ 108

Tarta del dia / *Day pie* \$92

MENU DEL ARTISTA

Plato del día + agua o gaseosa + postre del día o café
(cubierto incluido) / *main course + water or soft drink +
day's dessert or Coffee (table service included)*

De martes a Viernes / *Tuesday through Fridays*

\$ 120

POSTRES - DESSERTS

Capuccino de mousse de chocolate /
Cappuccino chocolate mousse \$ 78

Frutas frescas / *Fresh fruits* / SIN TACC \$ 50

Helados / *Ice cream* \$ 60

Crash Apple Crumble \$ 77

Crumble de frutos rojos con salsa de chocolate /
Red fruit's crumble with chocolate sauce \$ 71

*Servicio de Mesa/
Table Service \$ 16.00*

Horarios:

Martes a Domingo de 11 a 19 hs. Lunes cerrado

Cocina: 12 a 16 hs

LUCAS ANGELILLO & CO (CATERING)
www.lucasangelillo.com.ar