

CAFE PROA

PARA TOMAR

BEBIDAS BEVERAGES

AGUA MINERAL / Mineral water \$45

GASEOSAS / Soft drinks \$45

AGUAS SABORIZADAS
Flavored water \$45

CERVEZA CORONA - GROLSCH -
WARSTEINER / Beer \$70

COPA DE VINO / Glass of wine
PADRILLOS MALBEC \$75

ANIMAL MALBEC \$90

ANIMAL EXTRA BRUT \$90

BOTELLA / Bottle
PADRILLOS MALBEC 2016 \$280

ANIMAL MALBEC 2015 \$410

ANIMAL EXTRA BRUT \$410

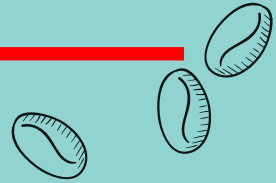
CAFÉS

EXPRESSO
CORTADO / LAGRIMA \$45

AMERICANO
CORTADO EN JARRITO
CON CREMA
DOBLE / CON LECHE
CAFÉ CON LECHE \$55

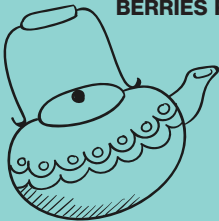
CAPPUCCINO
SUBMARINO / CHOCOLATE \$80

NESPRESSO
POCILLO \$50
JARRITO / DOBLE \$60



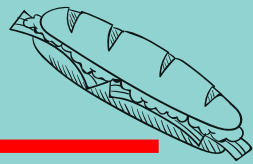
TÉS / TEHANI

CLÁSICO INGLES
BERRIES ROOIBOS—EARL GREY ROOIBOS—CHAI ROOIBOS \$45



No se cobra servicio de mesa

SANDWICH



BAGEL DE SALMON AHUMADO, CREMA ESPECIADA, ALCAPARRAS Y RÚCULA

Bagel with smoked salmon, spiced cream, capers and arugula **\$150**

JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, TOMATES SECOS Y RÚCULA EN PAN INTEGRAL

DE MOLDE / Parma ham in home-made whole wheat bread with brie cheese, dried tomatoes and arugula **\$130**

VEGGIE: VEGETALES DE ESTACIÓN CON O SIN MOZZARELLA

Season vegetables with/without mozzarella cheese **\$130**

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO EN PAN DE MOLDE CASERO

Toasted home-made bread with ham and cheese **\$90**

TOSTADO DE TOMATE Y QUESO EN PAN DE MOLDE CASERO

Toasted home-made bread with tomatoe and cheese **\$90**

PASTELERÍA / PASTRY



TOSTADAS CON DULCE CASERO Y QUESO

Toasts with home-made marmalade and cheese **\$80**

PORCIÓN DE TORTA / Piece of cake **\$80**

TARTELETAS / Pies **\$60**

PORCIÓN DE BUDÍN / Slice of pudding — BROWNIE — ALFAJORES **\$60**

BARRITA DE CEREAL Y SEMILLAS (SIN GLUTEN) / Cereal and seeds bar (gluten-free) **\$50**

COOKIES — SCONS — MUFFINS **\$40**

**TODOS LOS PLATOS, PANES Y PASTELERIA SE ELABORAN EN EL
DÍA CON INGREDIENTES FRESCOS**

All dishes and bakery are daily made with fresh ingredients

MENÚ DEL DÍA | 12:30 - 3:30 PM

SALAD BAR

Opciones de deliciosas ensaladas
para armar su plato

+

Bebida sin alcohol

\$280

—

PLATO DEL DÍA

Opciones de nuestra cocina

+

Bebida sin alcohol

\$280

—

SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY

\$120

Consulte si Ud. necesita un plato especial

—

POSTRES DEL DÍA / DAILY DESSERTS

\$95

DAILY MENU

SALAD BAR

Ten options of great salads to build your own selection

+

Non alcoholic beverage

—

Main dish

+

Non alcoholic beverage

\$280

CAFE PROA

Horarios:

Martes a Domingo de 11 a 19 horas. Lunes cerrado.

Cocina: 12.30 a 15:30 horas

Opening hours:

Tuesday - Sunday. From 11 to 7 PM. Closed on Mondays.
The kitchen opens from 12:30 to 3:30 PM



user: **proaguest+** / pass: **proa2016**

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