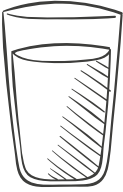


PROA CAFE

LUCAS ANGELILLO
Chef

Si Ud. es celiaco, alérgico o requiere una dieta especial, comuníquelo al personal, Proa Café esta a su disposición.

PARA TOMAR



Agua mineral / *Mineral water*

\$ 26

Gaseosas / *Soft drinks*

\$ 26

Agua saborizada / *Flavored water*

\$ 26

Ice Tea

\$ 29

Ice coffe

\$ 34

Cerveza Quilmes - Sol / *Sol - Quilmes beer*

\$ 47



Jugo de naranjas / *Orange Juice*

\$ 49

Jugo de tomate / *Tomatoe juice*

\$ 53

Banana, leche & azúcar / *Banana, milk & sugar*

\$ 53

Mango, durazno & maracuyá /

Mango, peach & passion fruit

\$ 53

Limonada . Menta, jengibre miel & lima /
Lemonade . Mint, ginger, honey & lime & lime

\$ 53

Zanahoria, naranja & almibar de jengibre /
Carrot, orange & ginger syrup

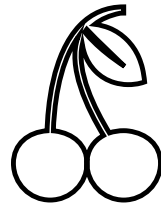
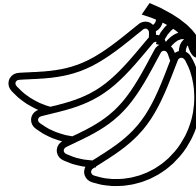
\$ 53

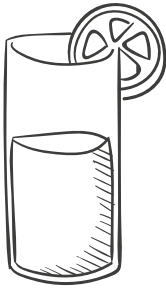
Multi fruta / *Multi fruit juice*

\$ 53

Remolacha y frutos rojos

\$ 53





**GARIBALDI. Campari con naranja /
Campari with orange juice**

\$ 71

**GANCIA. Gancia con limón y azúcar /
Gancia with sugar and Lemon juice**

\$ 71

**FERNET BRANCA. Con Coca Cola /
Fernet Branca with Coca Cola**

\$ 71

GIN & TONIC

\$ 71

MARIA LA SANGRIENTA

\$ 71

SPRITZ

\$ 85

TINTOS / REDS

Copa de vino Yauquén / Glass of Yauquén wine

\$ 47

Copa de vino Ruca Malen / Glass of Ruca Malen wine

\$ 53

Yauquen Malbec

\$ 115

Ruca Malen Malbec 375cc

\$ 88

Ruca Malen Malbec

\$ 165

Ruca Malen Malbec Reserva

\$ 220

BLANCOS / WHITE

Ruca Malen Chardonnay

\$ 165

Yauquen Chardonnay

\$ 115

Copa de champagne Toso extra brut /

Glass of Toso extra brut champagne

\$ 36

Copa de champagne Extra Toso /

Glass of Extra Toso champagne

\$ 53

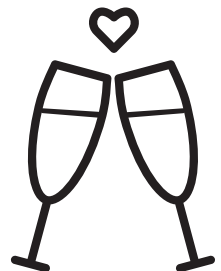
CHAMPAGNE

Toso Extra Brut

\$ 143

Extra Toso

\$ 198



PARA TODO EL DÍA



Café / Coffee

\$ 22

Café con leche / Latte

\$ 33

Café con crema / Coffee with cream

\$ 27

Americano / American

\$ 26

Americano con crema / American Coffee with cream

\$ 28

Cappuccino

\$ 55

Submarino / Submarine

\$ 44

Café doble con crema / Double Coffee with cream

\$ 35

Irish Coffee

\$ 55

Blend de Te Verde Caminito / Green Tea Blend

\$ 36

Blend de Te Negro Especiado / Black Tea Blend

\$ 36

Clásico Inglés / Classic English Tea

\$ 36

Clásico te negro / Classic black tea

\$ 36

Rooibos Descafeinado Limon & Flores /

Rooibos Decaf Lemon & Flowers

\$ 36



FINGER FOOD

Guacamole con nachos / SIN TACC

\$ 47

Papas rústicas / Rustic Potatoes

\$ 47

Empanadas de carne o humita / Meat or corn empanadas

\$ 20

Pollo y papas / chicken & chips

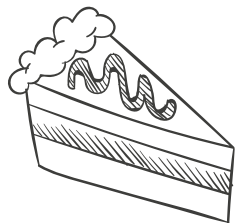
\$ 60

Queso feta en oliva y pimienta negra / Feta cheese with
olive oil an black pepper / SIN TACC

\$ 47

Taboule

\$ 60



Tarta de manzanas / *Apple Crumble*

\$ 55

Rogelito / *Argentinian dessert with dulce de leche*

\$ 28

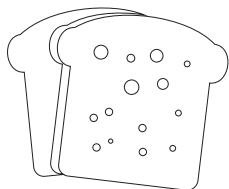
Brownie de Chocolate / *Chocolate Brownie*

\$ 36

Servicio de tostadas / *toasts*

\$ 55

Tostadas de pan blanco, pan negro y scon con mermelada manteca o queso blanco / *White bread toasts, wheat bread, scons with jam, butter or cream cheese*



Scon con mermelada, Manteca o queso crema / *with jam, butter or cream cheese*

\$ 55

Alfajor de Maizena / *Cornflour Alfajor*

\$ 28

Alfajor de Almendras

\$ 40



SANDWICHES

Pollo, pimientos, tomate rúcula y mayonesa de cilantro / *Chicken breast, pepper, cheese & cilantro mayonese*

\$ 70

Jamón crudo, rúcula, tomate fresco y queso / *Parma Ham, aragula, fresh tomatoes and cheese*

\$ 70

Jamón cocido natural y queso / *Natural ham, chesee*

\$ 63

Vegetales grillados / *Grilled vegetables*

\$ 70

Salmon, Dip de eneldo y pepino encurtido / *Smocked Pacific Salmon, Dill dip & cucumber*

\$ 90

Hamburguesa completa (12:00 a 16:00 hs) / *Home made Burger*

\$ 90

PARA EL MEDIODÍA



Sopa fría de remolacha / *Cold beet soup* / SIN TACC
\$ 62



Provoleta a la chapa con ensalada de rucula /
Toasted Provolone cheese with aragula salad
\$ 66

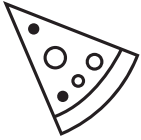
Ensalada del mar / SIN TACC
\$ 99

Pizza de jamon crudo y rucula
\$ 93



Empanadas de carne cortada a cuchillo o humita /
Meat or corn empanadas
\$ 20

Ensalada de remolachas, queso de cabra,
vinagreta de miel / SIN TACC
\$ 93



Tarta del dia / *Day Pie*
\$ 84

MENU DEL ARTISTA

Plato del dia + agua o gaseosa + postre del dia 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*
\$ 110

Servicio de Mesa /
Table Service \$ 15.00

CARNE ROJA - RED MEAT

Tapa braseada con salsa criolla y papa aplastada/
Braised Flank with Criolla sauce and smash potatoe SIN TACC
\$ 108



Bifecito de lomo con pure de papas y vegetales /
Tenderloin filet with rustic potatoes puree
and vegetables / SIN TACC
\$ 126

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



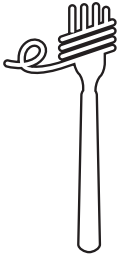
CARNE BLANCA - WHITE MEAT

Curry Amarillo al jengibre y cilantro con arroz al coco / *Yellow*
ginger chicken curry with rice and coconut / SIN TACC
\$ 99

MAR ADENTRO - DEEP SEA



Arroz con frutos del mar a la salsa de hierbas y vino blanco /
Sea food with rice, white wine and herbs sauce / SIN TACC
\$ 108



VEGETALES Y PASTAS - VEGETABLES AND PASTA

Pastas con tomates cherry y pesto de rucula/
Dry pasta with cherry tomatoes & aragula pistu
\$ 104

Wok de vegetales con arroz / *vegetables wok & rice* / SIN TACC
\$ 98

POSTRES - DESSERTS

Capuccino de mousse de chocolate /
Cappuccino chocolate mousse
\$ 71

Frutas frescas / *Fresh fruits* / SIN TACC
\$ 46

Helados / *Ice cream*
\$ 55

Crash Apple Crumble
\$ 70

Torre de frutillas con crema /
Strawberrys & cream tower
\$ 71



Horarios:

Martes a Domingo de 11 a 19 hs. Lunes cerrado

Cocina: 12 a 16 hs

ALEOLI

LUCAS ANGELILLO

NATALIA DAMM

LILIANA ESPINDOLA

MARCELO VILLEGAS

CAROLINA VERA

MIGUEL ROMERO

CLAUDIA GAITAN