

# PROA CAFE

LUCAS ANGELILLO  
*Chef*

Fundación PROA  
-  
PROA Café  
Av. Pedro de Mendoza 1929  
[C1169AAD] Buenos Aires  
Argentina  
-  
T [54-11] 4104 1003  
cafeateria@proa.org  
www.proa.org

# BEBIDAS

## *Beverages*

	\$
Agua mineral / <i>Mineral water</i> (0 Kcal) >	18
-	
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	
(Light 0 Kcal / 160 Kcal) >	18
-	
Agua saborizada / <i>Flavored water</i>	
(61-73 Kcal) >	18
-	
Ice Tea (19 Kcal) >	19
-	
Ice coffee (97 Kcal) >	22
-	
Cerveza Quilmes / <i>Quilmes beer</i>	
(158 Kcal) >	22
-	
Cerveza Corona / <i>Corona beer</i> (132 Kcal) >	30
-	
Copa de vino Yauquén /	
<i>Glass of Yauquén wine</i> (180 Kcal) >	30
-	
Copa de vino Ruca Malen /	
<i>Glass of Ruca Malen wine</i> (180 Kcal) >	38
-	
Copa de champagne Toso extra brut /	
<i>Glass of Toso extra brut champagne</i>	
(180 Kcal) >	24
-	
Copa de champagne Extra Toso /	
<i>Glass of Extra Toso champagne</i>	
(180 Kcal) >	33

# JUGOS NATURALES /SMOOTHIES

## *Natural Juices/ Smoothies*

			\$
Jugo de naranja / <i>Orange juice</i>			
(125 Kcal)	>		32
-			
Jugo de tomate / <i>Tomatoe juice</i>			
(110 Kcal)	>		38
-			
Banana, leche & azúcar /			
<i>Banana, milk &amp; sugar</i> (245 Kcal)	>		38
-			
Mango, durazno & maracuyá /			
<i>Mango, peach &amp; passion fruit</i>			
(145 Kcal)	>		38
-			
Limonada H. Menta, jengibre, miel & lima /			
<i>Lemonade H. Mint, ginger, honey</i>			
<i>&amp; lime</i> (110 Kcal)	>		38
-			
Zanahoria, naranja & almíbar de jengibre /			
<i>Carrot, orange &amp; ginger syrup</i>			
(165 Kcal)	>		38
-			
Frutos rojos con almíbar de menta /			
<i>Berries with mint syrup</i> (150 Kcal)	>		38

## SANDWICHES

Pollo con guacamole & queso / <i>Chicken breast, guacamole and cheese</i> (532 Kcal)	>	45
-		
Jamón crudo, rúcula, tomate fresco y queso / <i>Parma ham, arugula, fresh tomatoes</i> <i>and cheese</i> (555 Kcal)	>	45
-		
Jamón cocido natural, queso, lechuga y tomate / <i>Natural ham, cheese,</i> <i>lettuce &amp; tomatoes</i> (389 Kcal)	>	40
-		
Leberwurst con pepinillos agridulces y un toque de Dijon / <i>Leberwurst with</i> <i>sweet cucumbers and Dijon</i> (421 Kcal)	>	45
-		
Vegetales grillados / <i>Grilled vegetables</i> (575 Kcal)	>	45
-		
Salmón ahumado, brie y rúcula / <i>Smoked Pacific salmon,</i> <i>brie and arugula</i> (500 Kcal)	>	58

FINGER  
FOOD

Guacamole (168 Kcal)	>	30
-		
Hummus (220 Kcal)	>	30
-		
Papas rústicas / <i>Rustic potatoes</i> (275 Kcal)	>	30
-		
Pollo y papas fritas / <i>Chicken &amp; chips</i> (260 Kcal)	>	35
-		
Espinacas a la crema con nachos / <i>Nachos with spinach cream</i> (315 Kcal)	>	30
-		
Picada para dos / <i>Picada for two</i> (1160 Kcal)	>	70

# ENTRADAS / ENSALADAS

## *Appetizers/ Special Salads*

	\$
Carta de música. Ensalada de peras tibias, masa crocante, mix de verdes y queso azul / <i>Salad with warm pears, vegetable mix, blue cheese</i> (310 Kcal) >	60
-	
Sopa del día con croutones de focaccia / <i>Soup of the day with focaccia bread croutons</i> (130 Kcal) >	40
-	
Pizza de rúcula, jamón crudo y tomates frescos / <i>Pizza with arugula, Parma ham &amp; fresh tomatoes</i> (545 Kcal) >	60
-	
Ensalada de salmón ahumado con palta y pepinos sobre tostada de hierbas / <i>Smoked Pacific salmon, avocado and cucumber salad over herbs toast</i> (190 Kcal) >	70
-	
Huevos revueltos con salmón ahumado / <i>Scrambled eggs with smoked salmon</i> (130 Kcal) >	50
-	
Empanadas de carne cortada a cuchillo o humita / <i>Meat or corn empanadas</i> (258 Kcal / 226 Kcal) >	13
-	
Tarta del día / <i>Day pie</i> (544 Kcal) >	54

Servicio de mesa /  
*Table service* \$ 10.00

# PLATOS PRINCIPALES

## Main courses

### Carne roja - Red meat

Tapa de asado en larga cocción con vegetales  
grillados / *Brasied beef with*  
*grilled vegetables* (570 Kcal) > 80

-

Bifecito de lomo con papas rústicas y  
chimichurri de La Boca / *Tenderloin*  
*filet with rustic potatoes & La Boca's*  
*chimichurri sauce* (590 Kcal) > 90

-

Milanese con puré /  
*Milanese with mashed potatoes*  
(630 Kcal) > 65

### Carne blanca - White meat

Agujas de pollo al curry sobre colchón  
de cous cous / *Yellow curry chicken*  
*breast with cous cous* (615 Kcal) > 70

### Mar adentro - Deep sea

Arroz amarillo al limón con frutos del mar /  
*Yellow lemon rice with sea food*  
(680 Kcal) > 70

### Vegetales y pastas - Vegetables and pasta

Pastas con crema de espinacas y peperonata /  
*Dry pasta with spinach cream sauce*  
& *peperonatta* (560 Kcal) > 70

-

Vegetales salteados en salsa de tomates /  
*Italian Ratatouille* (215 Kcal) > 70

# MENU DEL ARTISTA

## Artists' Menu

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* > 75

# POSTRES

## *Desserts*

		\$
Mousse de chocolate con praliné / <i>Chocolate mousse with praline</i>		
(480 Kcal)	>	46
-		
Frutas frescas / <i>Fresh fruits</i>		
(195 Kcal)	>	30
-		
Helados / <i>Ice cream</i> (270 Kcal)	>	35
-		
Crash apple crumble (370 Kcal)	>	45
-		
Carpaccio de mango con granité de maracuyá / <i>Mango carpaccio with passion fruit granite</i>		
(287 Kcal)	>	40

# CAFES

## *Coffee*

		\$
	<i>Café / Coffee</i>	> 15
	-	
	<i>Café con leche / Latte</i>	> 22
	-	
	<i>Café con crema / Coffee with cream</i>	> 19
	-	
	<i>Americano / American coffee</i>	> 18
	-	
	<i>Americano con crema / American coffee with cream</i>	> 20
	-	
	<i>Cappuccino</i>	> 36
	-	
	<i>Submarino / Milk with dark chocolate</i>	> 30
	-	
	<i>Café doble con crema / Double coffee with cream</i>	> 24



# TES

## Tea Selection

Blend de té verde Caminito /  
*Caminito Green Tea Blend*

Base mixta de té verde japonés y de té negro de Ceilán, con flores de jazmín y pétalos de rosas /  
*Mix base of Japanese green tea and Ceylon black tea with jasmine flowers and rose, sunflower and cornflower petals*

-

Blend de té negro Especiado /  
*Spicy Black Tea Blend.*

Base de té negro de Ceilán con piel de naranjas, ramitas de canela y semillas de cardamomo, jengibre y un touch de clavo y vainilla de Madagascar / *Ceylon black tea with orange skin, cinnamon sticks and cardamomo seeds, ginger and a touch of Madagascar vanilla and clove*

-

Clásico inglés / *Classic English tea.*

Té negro de Ceilán con flores rojas de cártamo y extracto intenso de bergamotas / *Ceylon black tea with red Carthamus flowers and intense bergamot extract.*

-

Negroni

Clásico té negro / *Classic black tea*

-

Rooibos descafeinado Limón & Flores /  
*Rooibos Decaf Lemon & Flowers.*

Base Rooibos con hojas de limón, flores de jazmín y caléndula. Descafeinado / *Rooibos with Lemon leaves, pot marigold and jasmine flowers. Decaf.*

# PASTELERIA / SNACKS

## *Pastry and Snacks*

		\$
Tarta de manzanas / <i>Apple Crumble</i> (410 Kcal)	>	35
-		
Rogelito / <i>Argentinian dessert with dulce de leche</i> (410 Kcal)	>	19
-		
Brownie de Chocolate / <i>Chocolate Brownie</i> (570 Kcal)	>	24
-		
Servicio de tostadas / <i>Toasts</i> Tostadas de pan blanco, pan negro y scones con mermelada, manteca o queso blanco / <i>White bread toasts, wheat bread, scones with jam, butter or cream cheese</i> (615 Kcal)	>	36
-		
Scones con mermelada, manteca o queso crema / <i>Scones with jam, butter or cream cheese</i> (905 Kcal)	>	36
-		
Alfajor de Maizena / <i>Cornflour Alfajor</i> (220 Kcal)	>	19

# NUESTRA BODEGA

*Our winery*

## Tintos / red wine

Ruca Malen Malbec	>	95
-		
Yauquén Malbec	>	72

## Blancos / White wine

Ruca Malen Chardonnay	>	95
-		
Yauquen Chardonnay	>	72

## Champagnes

Toso Extra Brut	>	90
-		
Extra Toso	>	125

# APERITIVOS

*Aperitifs*

Garibaldi		
Campari con naranja /		
<i>Campari with orange juice</i>	>	45
-		
Gancia con limón y azúcar /		
<i>Gancia with sugar and lemon juice.</i>	>	45
-		
Fernet Branca con Coca Cola /		
<i>Fernet Branca and Coke.</i>	>	45
-		
Gin & Tonic	>	45



### **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  
SERGIO FLORES  
CLAUDIO GRAMAJO  
MIGUEL ROMERO  
ANABEL WENDLER

Wi-Fi: proaguest  
clave: cafeproa