

PROA CAFE

LUCAS ANGELILLO

Chef

Fundación PROA

-

PROA Café

Av. Pedro de Mendoza 1929
[C1169AAD] Buenos Aires
Argentina

-

T [54-11] 4104 1003
cafeteria@proa.org
www.proa.org

BEBIDAS

Beverages

		\$
Agua mineral / <i>Mineral water</i> (0 Kcal)	>	15.00
-		
Gaseosas / <i>Soft drinks</i> (160 Kcal)		
Light (0 Kcal)	>	15.00
-		
Agua saborizada / <i>Flavored Water</i>		
(0 Kcal)	>	15.00
-		
Ice Tea (99 Kcal)	>	16.00
-		
Ice coffee (99 Kcal)	>	20.00
-		
Cerveza Quilmes / <i>Quilmes Beer</i> (160 Kcal)	>	20.00
-		
Cerveza Corona / <i>Corona Beer</i> (160 Kcal)	>	23.00
-		
Copa de Vino Yauquén /		
<i>Glass of Yauquen wine</i> (170 Kcal)	>	25.00
-		
Copa de Vino Ruca Malen /		
<i>Glass of Ruca Malen wine</i> (170 Kcal)	>	32.00
-		
Copa de Champagne Toso Extra Brut /		
<i>Glass of Toso E. Brut champagne</i> (170 Kcal)	>	20.00
-		
Copa de Champagne Extra Toso /		
<i>Glass of Extra Toso champagne</i> (170 Kcal)	>	28.00

JUGOS NATURALES /SMOOTHIES

*Natural Juices/
Smoothies*

		\$
Jugo de naranja / <i>Orange juice</i>	>	32.00
(125 Kcal)		
-		
Jugo de pomelo / <i>Grapefruit juice</i>	>	32.00
(125 Kcal)		
-		
Jugo de tomate / <i>Tomato juice</i>	>	32.00
(110 Kcal)		
-		
Banana, leche & azúcar / <i>Banana, milk & sugar</i> (245 Kcal)	>	32.00
-		
Mango, durazno & maracuyá / <i>Mango, peach & passion fruit</i>	>	32.00
(145 Kcal)		
-		
Limonada H. Menta, jengibre, miel & lima / <i>Lemonade H. Mint,</i>	>	32.00
<i>ginger, honey & lime</i> (110 Kcal)		
-		
Zanahoria, naranja & almíbar de jengibre / <i>Carrot, orange &</i>	>	32.00
<i>ginger syrup</i> (165 Kcal)		
-		
Frutos rojos con almíbar de menta / <i>Berries with mint syrup</i>	>	32.00
(150 Kcal)		

SANDWICHES

	\$
Veggie. Sandwich con hummus, polpettas y vegetales grillados en pan de focaccia / <i>Hummus, fresh polpettas, and grilled vegetables in focaccia bread. (568 Kcal)</i>	> 38.00
-	
Brioche. Crema ácida de hierbas con salmón ahumado / <i>Brioche, smoked pacific salmon & herbs sour cream. (490 Kcal)</i>	> 45.00
-	
Tostado de jamón y quesos fundidos / <i>Sliced bread, melted cheese with natural ham toast.</i>	> 35.00
-	
Parma. Jamón crudo, tapenade, rúcula fresca y queso en pan de campo / <i>Parma ham, tapenade, fresh aragula, cheese. (541 Kcal)</i>	> 38.00
-	
Granjero. Pollo marinado con cebollas confitadas y compota de granny en pan de salvado / <i>Wheat bread, marinated chicken, confit onions & applesauce. (422 Kcal)</i>	> 38.00

ENTRADAS / ENSALADAS

*Appetizers/
Special Salads*

	\$
Sopa del día / Day Soup	33.00
-	
Blinis. Con salmón ahumado, crema ácida / <i>Blinis, smoked pacific salmon & sour cream.</i>	
(240 Kcal)	53.00
-	
Capri. Tartare de tomate, polpettas, aceite de albahaca, hojas de rúcula y polvo de olivas / <i>Tomatoes tartare, fresh polpettas, basil oil, aragula leaves & olive dust.</i>	
(623 Kcal)	50.00
-	
Tarta de la semana / Week pie	
-	
La Llorona / Weeping lady. Tarta de cebollas confitadas, panceta y mozzarella / <i>Caramelized onion, bacon & mozzarella pie.</i>	
(554 Kcal)	45.00
-	
Nuestras clásicas empanadas / Turnovers. De carne o humita / <i>Meat or sweet corn.</i>	
(222/163 Kcal)	11.00
-	
Carpaccio de salmón ahumado, rúcula fresca y huevo mollet / <i>Smoked Pacific Salmon Carpaccio, aragula, mollet egg.</i>	
(183 Kcal)	60.00
-	
Prosciutto. Ensalada con jamon crudo, tomates provenzal y rúcula / <i>Parma ham, provencal tomatoes & aragula salad.</i>	
(148 Kcal)	56.00
-	
Pizza de cebollas caramelizadas y brie / <i>Caramelized onions & brie pizza.</i>	
(740 Kcal)	50.00

Servicio de mesa /
Table service \$ 9.00

PLATOS PRINCIPALES

Main courses

		\$
	Ternera braseada sobre colchón de taboule y hojas de batata / <i>Brasied beef, cous cous & sweet potatoes leaves. (805 Kcal)</i>	> 75.00
	Paillard de lomo de ternera con papas rústicas / <i>Paillard beef tenderloin with rustic potatoes.</i>	> 87.00
	Pollo salteado con vegetales de estación, salsa teriyaki y arroz Thasmin / <i>Chicken and vegetables in teriyaki sauce with Thasmin rice. (685 Kcal)</i>	> 60.00
	Paillard de blanco de ave con ensalada de rúcula / <i>Chicken breast paillard with aragula salad.</i>	> 65.00
	Pastas secas con frutos de mar a las hierbas frescas y un toque de crema / <i>Dried pasta, sea food & fresh herbs cream. (880 Kcal)</i>	> 65.00
	Crêpes de humita sobre coulis de tomates picantes / <i>Sweet corn humita crêpes & spicy tomatoes sauce. (570 Kcal)</i>	> 60.00

MENU PEQUEÑOS ARTISTAS

Young Artists' Menu

	Milanesa con puré o pastas con manteca o crema + gaseosa / <i>Milanesas with mashed potatoes or pasta with butter or cream + soft drink. (500/455 Kcal)</i>	> 45.00
--	---	---------

MENU DEL ARTISTA

Artists' Menu

	Plato principal + Agua o Gaseosa + Postre del día o Café (Cubierto incluido) / <i>Main course + Water or Soft Drink + day's dessert or coffee (table service included)</i>	
	De martes a viernes / Tuesday through Fridays	> 65.00

POSTRES

Desserts

		\$
	Frutos rojos patagónicos con helado blanco / <i>White ice cream with wild berries.</i>	> 30.00
	(430 Kcal)	
	-	
	Frutas frescas / <i>Fresh seasonal fruits.</i>	> 25.00
	(220 Kcal)	
	-	
	Mousse de chocolate con praliné / <i>Chocolate mousse with Praline.</i>	> 30.00
	(385 Kcal)	
	-	
	Helados (Chocolate, crema americana, dulce de leche, maracuyá) / <i>Ice cream (Chocolate, cream, dulce de Leche and passion fruit).</i>	> 30.00
	(150 Kcal)	
	-	
	Tiramisú La dulce Vita / <i>Tiramisu.</i>	> 34.00
	(900 Kcal)	
	-	
	Torta húmeda de chocolate a la crema de vainilla y salsa de maracuyá / <i>Moist chocolate cake, vanilla cream, passion fruit sauce.</i>	> 30.00
	(422 Kcal)	

CAFES

Coffee

		\$
<i>Café /</i>		
<i>Coffee</i>	>	12.00
-		
<i>Café con leche /</i>		
<i>Latte</i>	>	18.00
-		
<i>Café con crema /</i>		
<i>Coffee with cream</i>	>	16.00
-		
<i>Americano /</i>		
<i>American</i>	>	15.00
-		
<i>Americano con crema /</i>		
<i>American coffee with cream</i>	>	18.00
-		
<i>Cappuccino /</i>		
<i>Cappuccino</i>	>	30.00
-		
<i>Submarino /</i>		
<i>Submarine</i>	>	25.00
-		
<i>Café doble con crema /</i>		
<i>Double coffee with cream.</i>	>	20.00

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 rosa, de girasol y de aciano / *Mix base of Japanese green tea and Ceylon black tea with jasmine flowers and rose, sunflower and cornflower petals*

> 20.00

-

Blend de Té Negro Especiado / Spicy

Black Tea Blend. Base de té negro de Ceilán con piel de naranja, 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*

> 20.00

-

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*

> 20.00

-

Negroni. Clásico té negro / *Classic black tea*

> 20.00

-

**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.*

> 20.00

PASTELERIA / SNACKS

Pastry and Snacks

		\$
<i>CupCake</i> de frutos rojos / <i>Cupcake of wild berries</i> (260 Kcal)	>	25.00
-		
Fina tarta de manzanas / <i>Apple Crumble</i> (480 Kcal)	>	30.00
-		
Rogelito / <i>Rogelito</i> (<i>Argentinian dessert with dulce</i> <i>de leche</i>) (360 Kcal)	>	16.00
-		
Brownie de chocolate / <i>Chocolate Brownie</i> (500 Kcal)	>	20.00
-		
Servicio de tostadas / <i>Toasts.</i> Tostadas de pan blanco, pan negro y <i>scons</i> con mermelada, manteca o queso crema / <i>White</i> <i>bread toasts, wheat bread,</i> <i>scons with jam, butter, or cream</i> <i>cheese.</i> (1335/915 Kcal)	>	30.00
-		
Scons con mermelada, manteca o queso crema / <i>With jam,</i> <i>butter, or cream cheese.</i> (760 Kcal)	>	30.00
-		
Alfajor de Maizena / <i>Cornflour</i> <i>Alfajor.</i> (210 Kcal)	>	16.00
-		
Picada para dos. Jamón cocido natural, jamón crudo, queso barra, aceitunas, maní / <i>Natural ham, parma ham,</i> <i>cheese, olives, peanuts.</i> (55/85/205/65/60 Kcal)	>	60.00

NUESTRA BODEGA

Our winery

		\$
Tintos / <i>Red wine</i>		
Ruca Malen Malbec	>	90.00
-		
Yauquen Malbec	>	60.00
-		
Blancos / <i>White wine</i>		
Ruca Malen Chardonnay	>	90.00
-		
Yauquen Chardonnay	>	60.00
-		
Champagnes / <i>Champagne</i>		
Toso Extra Brut	>	75.00
Extra Toso	>	105.00

APERITIVOS

Aperitif

Garibaldi. Campari con naranja. <i>/ Campari with orange juice.</i>	>	40.00
-		
Gancia con limón y azúcar / <i>Gancia with sugar and lemon juice.</i>	>	30.00
-		
Fernet Branca con Coca Cola / <i>Fernet Branca with Coca Cola.</i>	>	40.00



Horarios:

Martes a domingo de 11 a 19 hs. Lunes cerrado.

Cocina: 12 a 16 hs.

Consultora On Mondo

Lic. M. Paula Reali (MN 3617)-Lic. Ramiro Riveros (MN 3719)

ALEOLI

LUCAS ANGELILLO

LEONOR LLAMES MASSINI

MARIA BELLÓ
LILIANA ESPINDOLA
MARCELO DARIO VILLEGAS
CAROLINA VERA
ADA TITTARELLI

NATALIA DAMM

ANABEL WENDLER

Wi-Fi: proaguest
clave: cafeproa