

# CAFÉ PROA

COCINA  
PASTELERÍA  
SHOP

WIFI proaguest+  
PASSWORD proa1929

## BEBIDAS & CAFETERIA

### SIN ALCOHOL ..... \$140

- Limonada Proa
- Agua mineral con y sin gas
- Coca Cola regular y Zero
- Schweppes tónica
- Agua saborizada, pomelo, naranja

### JUGOS ..... \$200

con pulpa biológicos 500cc  
pera, manzana o arándanos

### CAFÉ /DECAFEINADO

- Expreso/cortado ..... \$110
  - Jarrito/cortado ..... \$120
  - Grande/con leche ..... \$140
  - Doble ..... \$160
  - Cappuccino ..... \$180
  - Submarino con chocolate ..... \$180
- Con crema \$20 extras

### TÉ ..... \$140

- Blanco Lych: té blanco lychee y cedrón
- Chaman Chai: té con canela, jengibre y cardamomo
- Iluminé: té negro clásico
- Inca Rose: té de ceylan con bergamota y pétalos de rosa
- Inti grey: té negro con bergamota
- Silencio andino: té verde manzanilla, cáscara de naranja

### CON ACOHOL

### CERVEZA IMPERIAL ..... \$200

- Lager 500cc
- Amber Lager 50cc
- IPA 500cc
- Cream Stout
- Heineken 330cc

### SIDRA

- 1888 500ml ..... \$210
- 1888 750ml ..... \$310

### VINOS

- COPA Vendimiario: ..... \$140

- Vendimiario ..... \$280
- Malbec origen San Juan 750cc
- Rosado, origen Catamarca 750cc
- Torrontés, origen Salta 750cc

- Esmeralda ..... \$450
- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay

### Álamos

### Tinto:

- Malbec 375cc ..... \$360
- Malbec 750cc ..... \$560
- Malbec Reserve 750cc ..... \$690
- Rosado maceración atenuada 750cc ..... \$560

### Blanco:

- Chardonnay 375cc ..... \$320
- Chardonnay 750cc ..... \$450

### Nicasia Vineyards

- Red blend (cabernet sauvignon-petit verdot y malbec)
- 500cc- ..... \$520
- 750cc- ..... \$750

### Saint Felicient

- Sauvignon Blanc 750cc ..... \$860

### ESPUMANTES

- Alamos Extra Brut 375cc ..... \$470
- Alamos Extra Brut 750cc ..... \$850
- Alamos Brut Rosé 750cc ..... \$750
- Saint Felicient 750cc ..... \$1100

# TODO EL DÍA



## PICADAS

- Picada vegetariana con quesos. .... \$450  
Vegetales de estación  
Berenjena a la vinagreta-Zapallo a la plancha especiado-  
Olivas negras marinadas- Papas con crema de verdeo-Mayonesa de zanahoria -  
Quesos: Goya argentino y Sardo fresco  
Incluye panera
- Opción porción de Jamón crudo..... \$200

## FUGAZZETA / PIZZA

- Fugazzetín de La Boca. .... \$350  
-Relleno de mozzarella, cubierto de jamón crudo,  
tomate seco marinado, rúcula y salsa criolla  
-Relleno con mozzarella, cubierto con berenjenas asadas,  
cebolla colorada, rúcula y oliva extra virgen
- Pizza individual a la piedra ..... \$400  
con trigo sarraceno, de tomate y mozzarella

## PLATO DEL DÍA

- Plato sugerido ..... \$400  
Cada día platos principales de carnes, pastas, guisos, tartas...

## SANDWICHES

- Milanesa de ojo de bife completa ..... \$400
- Jamón crudo estacionado con rúcula, tomate seco marinado ..... \$360
- Vegetales, tomates, mayonesa de zanahoria en pan integral.  
(Con o sin muzarella) ..... \$350

## DULCE

- Postrecito del día ..... \$140
- Budín de limón ..... \$140
- Cuadrados de coco con dulce de leche ..... \$150
- Alfajor de maicena relleno con dulce de leche ..... \$140

## SEGUINOS EN:

**f** @proacafe **ig** @cafe\_proa

Av. Pedro de Mendoza 1929 . C1169AAD  
Martes a Domingo de 11hs a 19hs. +54 11 4104 1003  
cafeteria@proa.org