

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