

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)	>	12.00
-		
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>		
<i>Regular</i> (160 Kcal) - <i>Light</i> (0 Kcal)	>	12.00
-		
<i>Ice Tea</i> (99 Kcal)	>	15.00
-		
<i>Ice Coffee</i> (99 Kcal)	>	15.00
-		
<i>Cerveza Quilmes / Quilmes Beer</i> (160 Kcal)	>	18.00
-		
<i>Cerveza Corona / Corona Beer</i> (160 Kcal)	>	22.00
-		
<i>Copa de Vino Yauquén / (170 Kcal)</i>		
<i>Glass of Yauquen wine</i>	>	21.00
-		
<i>Copa de Vino Ruca Malen / (170 Kcal)</i>		
<i>Glass of Ruca Malen wine</i>	>	30.00
-		
<i>Copa de Champagne Toso Extra Brut /</i>		
<i>Glass of Toso Extra Brut champagne</i>		
(170 Kcal)	>	18.00
-		
<i>Copa de Champagne Extra Toso /</i>		
<i>Glass of Extra Toso champagne</i> (170 Kcal)	>	26.00

JUGOS NATURALES /SMOOTHIES

*Natural Juices/
Smoothies*

		\$
Jugo de naranja / <i>Orange juice</i> (125 Kcal)	>	30.00
-		
Jugo de pomelo / <i>Grapefruit juice</i> (125 Kcal)	>	25.00
-		
Jugo de tomate / <i>Tomato juice</i> (110 Kcal)	>	26.00
-		
Banana, leche & azúcar / <i>Banana, milk & sugar</i> (245 Kcal)	>	30.00
-		
Mango, durazno & maracuyá / <i>Mango, peach & passion fruit</i> (145 Kcal)	>	30.00
-		
Limonada H. Menta, jengibre, miel & lima / <i>Lemonade H. Mint,</i> <i>ginger, honey & lime</i> (110 Kcal)	>	30.00
-		
Zanahoria, naranja & almíbar de jengibre / <i>Carrot, orange &</i> <i>ginger syrup</i> (165 Kcal)	>	30.00
-		
Frutos rojos con almíbar de menta / <i>Berries with mint syrup.</i> (150 Kcal)	>	30.00

SANDWICHES

Veggie sandwich. En pan de salvado, suave mayonesa de ajo, pulpetas frescas, tomates confitados, albahaca y vegetales grillados / <i>Wheat bread, soft garlic mayonnaise, fresh polpettas, confit tomatoes, basil, and grilled vegetables.</i> (521 Kcal)	>	\$ 35.00
-		
Parma. En pan de ciabatta de olivas, jamon crudo, tomates confitados, queso gruyere y rúcula fresca / <i>Olive ciabatta bread, prosciutto de Parma, confit tomatoes, gruyere cheese, and fresh arugula.</i> (395 Kcal)	>	\$ 35.00
-		
Brioche con salmón / Brioche with salmon. En pan de brioche, salmón ahumado del pacífico, rúcula fresca y mayonesa de remolacha / <i>Brioche bread, smoked pacific salmon, fresh arugula and beet mayonnaise.</i> (426 Kcal)	>	\$ 42.00
-		
Toast con jamón / Ham Toast. En pan de molde, quesos fundidos con jamón cocido natural / <i>Sliced bread, melted cheese with natural ham.</i> (533 Kcal)	>	\$ 35.00
-		
Aleoli. En pan de nuez, blanco de ave, huevos, tomates frescos y verdes de estación / <i>Nut bread, chicken breast, boiled eggs, fresh tomatoes, and seasonal green vegetables.</i> (261 Kcal)	>	\$ 40.00
-		
Tuna. En pan de salvado, pasta de atún con mayonesa de alcaparras y hierbas, huevo picado / <i>Wheat bread, tuna paste with caper and herb mayonnaise, and chopped boiled eggs.</i> (378 Kcal)	>	\$ 40.00

ENTRADAS / ENSALADAS

*Appetizers/
Special Salads*

Empanada de carne (222 Kcal) o humita (163 Kcal) / <i>Meat or humita turnovers.</i>	\$
-	
Zucchini soft. Zucchini salteados, verdes, huevo soft y mayonesa de hierbas / <i>Salted zucchini, green vegetables, soft eggs, and herbs mayonnaise.</i> (289 Kcal)	> 50.00
-	
La llorona / Weeping Woman. Tarta de cebollas caramelizadas con panceta y mozzarella / <i>Candied onions with bacon and mozzarella pie.</i> (554 Kcal)	> 45.00
-	
Capri Parma. Jamón crudo, pulpetta, verdes, tomate fresco, olivas y albahaca / <i>Prosciutto di Parma, polpetta, green vegetables, fresh tomatoes, olives, and basil.</i> (540 Kcal)	> 50.00
-	
Pacífico / Pacific. Salmón ahumado del pacífico, brie, rúcula con vinagreta de limón y miel / <i>Smoked pacific salmon, brie cheese, and arugula with lemon and honey vinaigrette.</i> (294 Kcal)	> 60.00
-	
Azul y oro / Blue and Gold. Queso azul con peras caramelizadas, verdes y pasas de uva rubias / <i>Blue cheese with candied pears, green vegetables, and golden raisins.</i> (484 Kcal)	> 50.00
-	
Langostinos y más / Shrimps and more. Langostinos, verdes, palmitos, palta y choclo / <i>Shrimps, green vegetables, palm hearts, avocado, and corn.</i> (284 Kcal)	> 65.00

Servicio de mesa /
Table service \$ 8.00

PLATOS PRINCIPALES

Main courses

Blanco de ave / Chicken breast. Con ensalada de rúcula fresca / <i>With fresh arugula salad. (290 Kcal)</i>	>	\$ 55.00
-		
Bife de chorizo / Rump Steak. Con papas rústicas y vegetales salteados / <i>With rustic potatoes and salted vegetables. (525 Kcal)</i>	>	60.00
-		
Cintas de espinaca / Spinach pasta strips con crema / <i>with cream. (940 Kcal)</i>	>	45.00
con langostinos, tomate concasse y hierbas / <i>With shrimps, tomato concasse and herbs. (410 Kcal)</i>	>	55.00
-		
Milanesas con puré / <i>With mashed potatoes. (800 Kcal)</i>	>	50.00
con fresca ensalada de lechuga y tomate / <i>With fresh lettuce and tomato salad. (550 Kcal)</i>	>	52.00

MENU PEQUEÑOS ARTISTAS

Young Artists' Menu

Cintas (455 Kcal) o milanesa con pure (500 Kcal) o pechuga de pollo con pure (410 Kcal) + gaseosa / <i>Pasta strips or milanesas with mashed potatoes or chicken breast with mashed potatoes + soft drink.</i>	>	45.00
--	---	-------

MENU DEL ARTISTA

Artists' Menu

De martes a viernes / Tuesday through Fridays 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>	>	65.00
--	---	-------

POSTRES

Desserts

Frutos rojos patagónicos. Helado blanco & <i>Sablé</i> de almendras tostadas / <i>white ice cream & toasted almond's sable with wild berries</i> (450 Kcal)	>	\$ 27.00
-		
Frutas frescas de estación en su almíbar de limón / <i>Fresh seasonal fruits in lemon syrup</i> (220 Kcal)	>	24.00
-		
Mousse de chocolate con praliné / <i>Chocolate Mousse with Praline.</i> (385 Kcal)	>	27.00
-		
Helados (chocolate, crema americana, dulce de leche y maracuyá) / <i>Ice cream (chocolate, cream, dulce de leche, and passion fruit).</i> (150 Kcal)	>	24.00
-		
La dulce vita (tiramisu) / <i>La dulce vita (tiramisu).</i> (900 Kcal)	>	27.00
-		
Trufa de chocolate con naranjas confit / <i>Chocolate truffle with confit oranges.</i> (408 Kcal)	>	27.00

CAFES

Coffee

		\$
<i>Café /</i>		
<i>Coffee</i>	>	12.00
-		
<i>Café con leche /</i>		
<i>Latte</i>	>	15.00
-		
<i>Café con crema /</i>		
<i>Coffee with cream</i>	>	15.00
-		
<i>Americano /</i>		
<i>American</i>	>	12.00
-		
<i>Capuchino /</i>		
<i>Cappuccino</i>	>	28.00
-		
<i>Submarino /</i>		
<i>Submarine</i>	>	24.00
-		
<i>Café doble con crema /</i>		
<i>Double coffee with cream.</i>	>	18.00

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 / <i>Mix base of Japanese green tea and Ceylon black tea with jasmine flowers and rose, sunflower and cornflower petals</i>	> 15.00
-	
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 / <i>Ceylon black tea with orange skin, cinnamon sticks and cardamomo seeds, ginger and a "touch" of Madagascar vanilla and clove</i>	> 15.00
-	
Clásico Inglés / Classic English tea. Té negro de Ceilán con flores rojas de cártamo y extracto intenso de bergamotas / <i>Ceylon black tea with red carthamus flowers and intense bergamot extract</i>	> 15.00
-	
Negroni. Clásico té negro / <i>Classic black tea</i>	> 15.00
-	
Rooibos Descafeinado Limón & Flores / Rooibos Decaf Lemon & flowers. Base Rooibos con hojas de limón, flores de jazmín y caléndula. Descafeinado / <i>Rooibos with lemon leaves, pot marigold and jasmine flowers. Decaf.</i>	> 15.00

PASTELERIA / SNACKS

Pastry and Snacks

<i>CupCake de frutos rojos / Cupcake of wild berries</i> (260 Kcal)	>	\$ 24.00
-		
Fina tarta de manzanas / Apple Crumble (480 Kcal)	>	26.00
-		
Rogelito / Rogelito (Argentinian dessert with dulce de leche) (360 Kcal)	>	15.00
-		
Brownie de chocolate / Chocolate Brownie (500 Kcal)	>	18.00
-		
Servicio de tostadas / Toasts. Tostadas de pan blanco, pan negro y scones con mermelada, manteca (1335 Kcal) o queso crema (915 Kcal) / <i>White bread toasts, wheat bread, scones with jam, butter, or cream cheese.</i>	>	28.00
-		
Scones con mermelada, manteca o queso crema / <i>With jam, butter, or cream cheese.</i> (760 Kcal)	>	28.00
-		
Alfajor de Maizena / Cornflour Alfajores. (210 Kcal)	>	15.00
-		
Picada Proa Nuestros platitos (50 gramos). Jamón cocido (55 Kcal), jamón crudo (85 Kcal), brie (160 Kcal), queso azul (220 Kcal), aceitunas (65 Kcal), queso tybo (205 Kcal), gruyère (215 Kcal)/ <i>Our small plates (50 grams). Ham, cured ham, brie cheese, blue cheese, olives, tybo cheese, gruyere cheese.</i>	>	c/u 25.00

NUESTRA BODEGA

Our winery

Tintos / <i>Red wine</i>		\$
Ruca Malen Cabernet Sauvignon	>	90.00
-		
Ruca Malen Malbec	>	90.00
-		
Yauquen Malbec	>	55.00
-		
Blancos / <i>White wine</i>		
Ruca Malen Chardonnay	>	90.00
-		
Yauquen Chardonnay	>	55.00
-		
Champagnes / <i>Champagne</i>		
Toso Extra Brut	>	70.00
Extra Toso	>	105.00

APERITIVOS

Aperitif

Garibaldi. Campari con naranja. <i>/ Campari with orange juice.</i>	>	35.00
-		
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>	>	35.00



Valor energético / Nutrition facts:

Consultora On Mondo [Lic. María Paula Reali (MN 3617) / Lic. Ramiro Riveros (MN 3719)]

ALEOLI

LUCAS ANGELILLO

LEONOR LLAMES MASSINI

MARIA BELLÓ
LILLIANA ESPINDOLA
MARCELO DARIO VILLEGAS
GIMENA LOPEZ SARAVIA

NATALIA DAMM

ANABEL WENDLER

INTERNET
proaguest - cafeproa