

PROA CAFÉ

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>	>	10.00
-		
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	>	10.00
-		
Ice Tea	>	13.00
-		
Ice Coffee	>	13.00
-		
Cerveza Quilmes / <i>Quilmes Beer</i>	>	15.00
-		
Copa de Vino Yauquén / <i>Glass of Yauquen wine</i>	>	18.00
-		
Copa de Vino Ruca Malen / <i>Glass of Ruca Malen wine</i>	>	25.00
-		
Copa de Champagne Toso Extra Brut / <i>Glass of Toso Extra Brut champagne</i>	>	15.00
-		
Copa de Champagne Extra Toso / <i>Glass of Extra Toso champagne</i>	>	22.00

JUGOS NATURALES /SMOOTHIES

			\$
	Jugo de naranja / <i>Orange juice</i> (120 Kcal)	>	25.00
	-		
	Jugo de pomelo / <i>Grapefruit juice</i> (120 Kcal)	>	20.00
	-		
<i>Natural Juices/Smoothies</i>	Jugo de tomate / <i>Tomato juice</i> (90 Kcal)	>	22.00
	-		
	Banana, leche & azúcar / <i>Banana, milk & sugar</i> (255 Kcal)	>	25.00
	-		
	Mango, durazno & maracuyá / <i>Mango, peach & passion fruit</i> (150 Kcal)	>	25.00
	-		
	Pomelo, miel orgánica, lima & naranja / <i>Grapefruit, organic</i> <i>honey, lime & orange</i> (175 Kcal)	>	25.00
	-		
	Zanahoria, naranja & almíbar de jengibre / <i>Carrot, orange &</i> <i>ginger syrup</i> (110 Kcal)	>	25.00
	-		
	Frutillas, moras, arándanos & almíbar de menta / <i>Strawberries, blackberries,</i> <i>blueberries & mint syrup</i> (155 Kcal)	>	25.00

SANDWICHES

Sutil de salmón / <i>Subtle salmon.</i>	\$
Pan de <i>brioche</i> , salmón ahumado, queso crema perfumado con eneldo, echalotes & <i>microgreens</i> / <i>Brioche bread, smoked salmon, cream cheese flavored with dill, shallots & micro-greens</i> (390 Kcal)	> 36.00
-	
Clásico Buenos Aires / <i>Classic Buenos Aires.</i>	
Tostado de jamón cocido y queso / <i>Toasted bread filled with ham and cheese</i> (310 Kcal)	> 25.00
-	
Toast de queso / <i>Cheese toast sandwich.</i>	
Tostado a la manteca de pan inglés relleno de ricos quesos fundidos / <i>Toasted English bread with butter and filled with savory melted cheese</i> (495 Kcal)	> 30.00
-	
Vegetariano / <i>Vegetarian.</i> Pan de salvado, <i>polpetta di fior di latte</i> , tomates confitados, albahaca fresca, vegetales grillados & suave mayonesa de ajos asados / <i>Whole wheat bread, mozzarella di fior di latte, tomato confit, fresh basil, grilled vegetables & grilled garlic mayonaise</i> (450 Kcal)	> 30.00
-	
Rico & simple / <i>Nice & Simple.</i> <i>Ciabatta</i> de olivas, <i>prosciutto di Parma</i> , rúcula fresca, aceite de oliva, manteca & pimienta negra / <i>Olive ciabatta, Parma ham, fresh arugula, olive oil, butter & black pepper</i> (430 Kcal)	> 30.00

SANO PARA CHICOS

Healthy kids' menu

Pasta Bambino. <i>Spaguetti</i> con manteca y queso parmesano / <i>Spaghetti with butter and Parmesan cheese</i>	> 21.00
-	
Postres / <i>Desserts</i>	
Nuestra heladería / <i>Ice creams</i>	> 20.00

ENTRADAS / ENSALADAS

Appetizers/ Special Salads

Empanadas del N.O.A x 2. Empanada de carne cortada a chuchillo y empanada de dulce humita / <i>Empanadas, one filled with knife-cut meat, and the other with sweet corn</i> (190 Kcal)	>	\$ 10.00
-		
Tarta rústica de frescas espinacas, hojas verdes y su dressing / Rustic spinach tart with green salad (240 Kcal)	>	41.00
-		
Linda Olivia/ Beautiful Olivia. Tibia ensalada de blanco de ave a la plancha, hojas verdes de estación, sus crostines, tomates confitados & nuestro clásico aderezo de limón y alcaparras / <i>Warm grilled chicken breast with green salad, bread chips, confit tomatoes & our classic lemon & capers dressing</i> (285 Kcal)	>	44.00
-		
Simpática María/ Lovely Maria. Prosciutto di Parma, fresca rúcula, escamas de queso parmesano & almendras tostadas / <i>Parma ham, fresh arugula, Parmesan cheese chips, & toasted almonds</i> (275 Kcal)	>	46.00
-		
Francis. Peras, blue cheese, endivias frescas, nueces Pecan, rúcula con oliva y limón / <i>Pears, blue cheese, fresh endives, Pecan nuts, arugula, olive oil and lemon dressing</i> (320 Kcal)	>	39.00
-		
Merceditas. Salmón ahumado del pacífico, queso brie, rúcula fresca & almendras tostadas / <i>Smoked Pacific salmon, Brie cheese, fresh arugula and toasted almonds</i> (215 Kcal)	>	53.00
-		
Langostinos de Mar / Sea prawns. Fresca ensalada de langostinos marinadas en lima & albahaca, tomates y palta / <i>Fresh salad with prawns marinated in lime & basil, tomatoes and avocado</i> (290 Kcal)	>	57.00

Servicio de mesa /
Table service \$ 5.00

* *Ensaladas con aderezo / Salad with dressing:*
(+95 Kcal)

PLATOS PRINCIPALES

Main courses

<i>Palliard</i> de blanco de ave a la chapa, limas, hierbas frescas, ensalada de rúcula & queso parmesano/ <i>Chicken breast Palliard</i> cooked on a girdle with lime, fresh herbs, aragula and parmesan cheese salad (340 Kcal)	>	48.00
-		
Tarta invertida de tomates mendocinos, cebollas caramelizadas & mézclum de hojas / <i>Upside-down tart</i> with tomatoes, caramelized onions & mesclun (216 Kcal)	>	40.00
-		
Lomo porteño. Costeleta de lomo de ternera, sal de mar, hierbas & papas dominó / <i>Tenderloin ribb, sea salt & herbs & domino potatoe</i> (420 Kcal)	>	54.00
-		
Malhechos de espinacas con suave crema & queso parmesano / <i>Spinach Malfatti</i> with soft cream & Parmesan cheese (460 Kcal)	>	45.00
-		
Milanesitas de ternera, con tradicional puré de papas / <i>Small breaded steaks</i> with traditional pure (410 Kcal)	>	43.00

Consulte sugerencias del día
y MENU DEL ARTISTA en el pizarron.

*See suggestions of the day
and ARTIST MENU on the blackboard*

POSTRES

Desserts

Frutos rojos patagónicos. Helado blanco & <i>Sablé</i> de almendras tostadas / <i>white icecream & toasted almond's sable with wild berries</i> (385 Kcal)	>	23.00
-		
Flan de Buenos Aires. Clásico flan con dulce de leche / <i>Classic egg custard with dulce de leche</i> (395 Kcal)	>	20.50
-		
Frutas frescas de estación en su almíbar de limón / <i>Fresh seasonal fruits in lemon syrup</i> (180 Kcal)	>	20.50
-		
Copón de cítricos. Limas, limón, pomelos, naranjas, <i>champagne</i> & su helado / <i>Lime, lemon, grapefruit, orange, champagne & ice-cream</i> (223 Kcal)	>	26.50
-		
Nuestra heladería/Our Ice-creams (400 Kcal)	>	20.50
-		
Mousse de chocolate amargo / <i>Dark chocolate mousse</i> (450 Kcal)	>	23.00

CAFES

Coffee

*Café /
Coffee*

\$
> 10.00

-
*Café con leche /
Latte*

> 13.00

-
*Café con crema /
Coffee with cream*

> 13.00

-
*Americano /
American*

> 10.00

-
*Capuchino /
Capuccino*

> 24.00

TES

Tea Selection

Blend de Té Verde <i>Caminito</i> / <i>Caminito Green Tea Blend.</i>	\$
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>	> 13.50
-	
Blend de Té Negro <i>Especiado</i> / <i>Spicy Black Tea Blend.</i>	
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>	> 13.50
-	
Clásico Inglés / <i>Classic English tea.</i>	
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>	> 13.50
-	
Negroni.	
Clásico té negro / <i>Classic black tea</i>	> 13.50
-	
<i>Rooibos</i> Descafeinado <i>Limón & Flores</i> / <i>Rooibos Decaf Lemon & flowers.</i>	
Base <i>Rooibos</i> con hojas de limón, flores de jazmín y caléndula. Descafeinado / <i>Rooibos with lemon leaves, pot marigold and jasmine flowers. Decaf.</i>	> 13.50

PASTELERIA / SNACKS

Snacks and Pasties

<i>CupCake de frutos rojos / Cupcake of wild berries (145 Kcal)</i>	>	\$ 20.00
-		
Fina tarta de manzanas / Fine apple tart (225 Kcal)	>	22.00
-		
Rogelito / Rogelito (Argentinian dessert with dulce de leche) (300 Kcal)	>	12.00
-		
Brownie de chocolate / Chocolate Brownie (345 Kcal)	>	16.00
-		
Pequeña selección de quesos y buen jamón crudo con sus tostaditas de focaccia / Small selection of assorted cheese and cured ham with focaccia toasts (300 Kcal)	>	38.00
-		
Servicio de tostadas / Toasts. Tostadas de pan blanco, pan negro y scones con mermelada y manteca / Toasts, scones, jam and butter (410 Kcal)	>	26.00

NUESTRA BODEGA

Our winery

<i>Tintos / Red wine</i>		\$
Ruca Malen Cabernet Sauvignon	>	84.00
-		
Ruca Malen Malbec	>	84.00
-		
Yauquen Malbec	>	48.00
-		
<i>Blancos / White wine</i>		
Ruca Malen Chardonnay	>	84.00
-		
Yauquen Chardonnay	>	48.00
-		
<i>Champagnes / Champagne</i>		
Toso Extra Brut	>	60.00
Extra Toso	>	95.00



ALEOLI

LUCAS ANGELILLO

LEONOR LLAMES MASSINI

FEDERICO RAFFAELLI
MARIA BELLÓ
LILIANA ESPINDOLA
MARCELO DARIO VILLEGAS

NATALIA DAMM

ANABEL WENDLER