

# 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>	> 15.00
	-	
	Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	> 15.00
	-	
	Ice Tea	> 16.00
	-	
	Cerveza Quilmes / <i>Quilmes Beer</i>	> 20.00
	-	
	Cerveza Corona / <i>Corona Beer</i>	> 23.00
	-	
	Copa de Vino Yauquén / <i>Glass of Yauquen wine</i>	> 25.00
	-	
	Copa de Vino Ruca Malen / <i>Glass of Ruca Malen wine</i>	> 32.00
	-	
	Copa de Champagne Toso Extra Brut / <i>Glass of Toso Extra Brut champagne</i>	> 20.00
	-	
	Copa de Champagne Extra Toso / <i>Glass of Extra Toso champagne</i>	> 28.00

# JUGOS NATURALES /SMOOTHIES

*Natural Juices/  
Smoothies*

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

# SANDWICHES

\$

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

# ENTRADAS / ENSALADAS

*Appetizers/  
Special Salads*

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

Servicio de mesa /  
*Table service \$ 9.00*

# PLATOS PRINCIPALES

## Main courses

		\$
	<b>Ternera braseada</b> sobre colchón de taboule y hojas de batata / <i>Brasied beef, cous cous &amp; sweet potatoes leaves.</i>	> 75.00
	<b>Pollo salteado</b> con vegetales de estación, salsa teriyaki y arroz Thasmin / <i>Chicken and vegetables in teriyaki sauce with Thasmin rice.</i>	> 60.00
	<b>Pastas</b> secas con frutos de mar a las hierbas frescas y un toque de crema / <i>Dried pasta, sea food &amp; fresh herbs cream.</i>	> 65.00
	<b>Crêpes</b> de humita sobre coulis de tomates picantes / <i>Sweet corn humita crêpes &amp; spicy tomatoes sauce.</i>	> 60.00

# MENU PEQUEÑOS ARTISTAS

## Young Artists' Menu

	Milanesa con puré o cintas con manteca o crema + gaseosa / <i>Milanesas with mashed potatoes or pasta with butter or cream + soft drink.</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>	
	<b>De martes a viernes / Tuesday through Fridays</b>	> 65.00

# POSTRES

## Desserts

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

# 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>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</i>	>	25.00
-		
<i>Fina tarta de manzanas / Apple Crumble</i>	>	30.00
-		
<i>Rogelito / Rogelito (Argentinian dessert with dulce de leche)</i>	>	16.00
-		
<i>Brownie de chocolate / Chocolate Brownie</i>	>	20.00
-		
<b>Servicio de tostadas / Toasts.</b> <i>Tostadas de pan blanco, pan negro y scones con mermelada, manteca o queso crema / White bread toasts, wheat bread, scones with jam, butter, or cream cheese.</i>	>	30.00
-		
<b>Scons</b> con mermelada, manteca o queso crema / <i>With jam, butter, or cream cheese.</i>	>	30.00
-		
<b>Alfajor de Maizena / Cornflour Alfajor.</b>	>	16.00
-		
<b>Picada para dos.</b> Jamón cocido natural, jamón crudo, queso barra, aceitunas, maní / <i>Natural ham, parma ham, cheese, olives, peanuts.</i>	>	60.00

# NUESTRA BODEGA

*Our winery*

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

# APERITIVOS

*Aperitif*

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

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