

Belgian®

BISTRO
WAFFLES
CAFE

WAFFLES

Cerramos los ojos y hacemos un recorrido por Europa, para descubrir las raíces de esta típica receta, que nació en la época medieval y se popularizó en Bélgica.

Cada waffle belga, llamado “gofre” es el auténtico de su zona de origen, siendo dos los más tradicionales:

El gofre belga de Bruselas y el gofre belga de Liège.

GB

GOFRE BELGA de BRUSELAS



Elaborado en una máquina de origen belga para conservar su **receta original** y tradicional, este waffle se distingue por una **textura ligera, crujiente y esponjosa**.

Gofre de Bruselas \$ 3900

**opcional con miel*

Gofre de Dulce de Leche \$ 6800
con dulce de leche orgánico (El Abascay)

Gofre Belgian \$ 9900
con puro chocolate belga fundido (Callebaut)

Gofre Caramel Nuts \$ 7500
dulce de leche orgánico y frutos secos

Gofre de Arequipa \$ 8500
dulce de leche orgánico, crema y salsa tibia de chocolate artesanal (*nuestra receta, elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga*)

Gofre Bourbon \$ 8500
dulce de leche orgánico, crema diplomata aromatizada con vaina de vainilla de Madagascar y bananas

Gofre del Sur \$ 8500
dulce de leche orgánico, frutos rojos patagónicos y crema

Gofre Berry \$ 8800
dulce de frambuesas casero, cream cheese de chocolate blanco y nueces

Gofre Fondue \$ 9800
salsa de chocolate de la casa (*elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga*), crema y helado de mascarpone

Gofre Manzana caramel \$ 8800
diplomata aromatizada con vainas de vainilla de Madagascar, manzanas caramelizadas, crema, nueces y caramelo salado

Gofre Borgoña \$ 8800
peras especiadas en reducción de malbec (*sin alcohol*), helado de vainilla y almendras tostadas

Gofre Sambayón \$ 8800
manzanas caramelizadas, cremoso de mascarpone y sambayón, almendras y salsa de caramelo artesanal

Gofre Amberes \$ 7500
frutas frescas de estación y miel de campo

Gofre Patagonia \$ 10500
mousse de chocolate amargo, crema, nueces y frutos rojos patagónicos

Gofre Nutella \$ 9500

Gofre Choco Rochelle \$ 12000
nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo

Gofre Frutos del bosque \$ 11500
nutella, crema y frutos rojos patagónicos

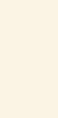
Gofre Ferrero \$ 11500
nutella, nueces, crema y chocolate blanco

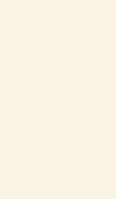
¡Agregale helado a tu waffle! \$ 3500

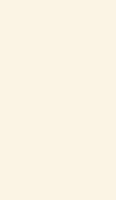
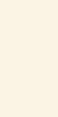
Mascarpone con frutos rojos / Vainilla / Chocolate amargo

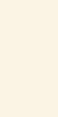
PASTELERÍA ARTESANAL

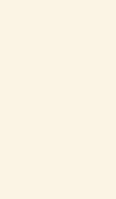
Tortas

Cheesecake vasco de queso mascarpone \$ 12900
base de galletitas belgas caseras (*speculoos* )
y salsa a elección: *caramelo salado / frutos rojos / peras especiadas en reducción de Malbec*

 **Torta de mandarina y cajú sin gluten** \$ 12900
bizcochuelo húmedo de mandarinas
con castañas de cajú y almendras molidas
relleno de cream cheese de chocolate blanco

 **Marquise de chocolate belga sin gluten** \$ 14900
base húmeda de chocolate sin harinas,
cremoso de chocolate belga 70% (*Callebaut* )
centro de dulce casero de frambuesas
y cobertura de ganache

Cake de limón \$ 11900
base de galletitas belgas caseras (*speculoos* )
curd de limón y cobertura de merengue italiano

 **Juliette sin gluten** \$ 14900
marquise de pistachos, cremoso de queso
y chocolate blanco, ralladura de limón
y dulce de frambuesas casero

Kime Lime Pie \$ 12900
base de galletitas belgas caseras (*speculoos* )
crema de lima con leche condensada y chantilly

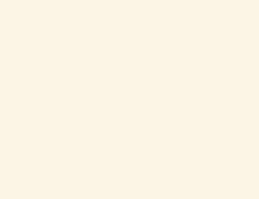
Mini Cake frutal \$ 6500
sableé, curd de limón, diplomata y frutas
frescas de estación

Mini Cake Manzana caramel \$ 6500
sableé, caramelo salado, manzanas
caramelizadas y diplomata

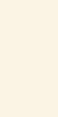
Y más

Alfajor de chocolate belga \$ 6500
sableé de cacao belga, relleno de dulce de leche,
centro cremoso de toffee, bañado en chocolate
belga semiamargo (*Callebaut* )

Alfajor de pistacho \$ 8900
sableé de pistacho, relleno con dulce de leche,
centro de pasta de pistachos, bañado en
chocolate blanco y pistachos caramelizados

 **Alfajor vegano vegano / sin gluten** \$ 6200
elaborado con harina de almendras, cacao y oliva,
relleno de dátiles, chocolate, y pasta de maní

Moelleux de chocolate belga \$ 8500
cake húmedo de chocolate 70% (*Callebaut* )
opcional: con crema chantilly y helado de vainilla + \$ 2000

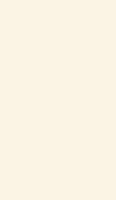
Cookie de chocolate y pistacho \$ 9500
elaborada con chocolate belga (*Callebaut* )
y rellena de pasta de pistachos natural

Cookie pepa de limón (sin lácteos) \$ 6200
liviana, fresca y con centro de curd de limón

Cookie pepa de avena y frambuesa \$ 6200
con azúcar mascabado, dulce de
framboesa casero y pistachos

Cookie de maní \$ 6200
con manteca noisette, maní, chocolate
con leche y caramelo salado

Budín cítrico \$ 6900
elaborado con ralladura macerada de limón
y naranja, con cobertura de merengue italiano

 **Budín integral de naranja, coco y nuez sin gluten** \$ 7200
elaborado con almendras y nueces molidas,
harina de arroz integral, harina de maíz,
yogurt natural, coco rallado y ralladura de naranja,
glaseado con dulce casero de estación

Medialuna de manteca \$ 2300
Tostadas \$ 6800
con queso crema y mermelada casera de estación

Scon de queso \$ 5200
queso sardo estacionado, romero y sal rosada
de Himalaya

Chipá blend de quesos \$ 5800
elaborado con mozzarella, queso gruyere,
sardo estacionado y tybo

Macaron sin gluten \$ 3500
disponibilidad limitada
elaborado con almendras molidas,
relleno de ganache de vainilla,
elaborada con vainas de Madagascar

Mini alfajores \$ 5500
con sableé de almendras y cajú,
rellenos de dulce de leche

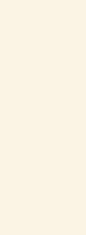
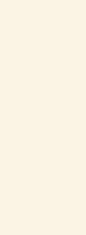
Madeleine \$ 2800
petit four de limón y pistachos,
cubierto con chocolate blanco

Consultanos también por

nuestra pastelería del día

COCINA

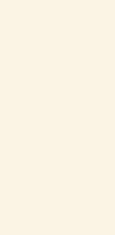
Platitos

 Papas Belgian vegetariano	\$ 7500
papines con manteca de hierbas y mayonesa de oliva de la casa	
 Trilogía de dips árabes vegetariano	\$ 8200
muhammara de morrones asados, babaganoush de berenjenas ahumadas, hummus de garbanzos, con pan chapati casero	

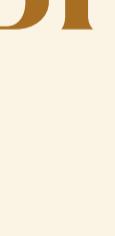
Platos

 Milanesa de pollo	\$ 16000
al horno, empanada con semillas y con guarnición de hojas verdes, cherrys, papines andinos y zanahorias asadas	

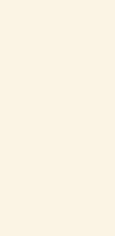
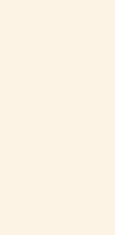
Wraps

 Wrap de pollo mediterráneo	\$ 15800
pollo marinado, palta hass, tomates rehidratados, espinaca fresca, blend de quesos y aderezo de zanahorias, acompañado de hummus, hojas verdes orgánicas y praliné de frutos secos	
 Wrap de hongos y babaganoush vegano	\$ 15800
babaganoush (<i>pasta suave de berenjenas ahumadas</i>), mix de hongos salteados, cebolla caramel, kale asado y cherrys confitados, acompañado de hummus, hojas verdes orgánicas y praliné de frutos secos opcional con pollo	

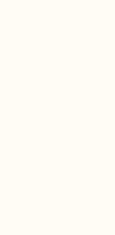
Bowls y ensaladas

 Bowl de pollo sin gluten	\$ 15900
pollo marinado, quinoa, zanahorias caramelizadas, kale al horno crocante, cherrys, mix de frutos secos, semillas y brotes orgánicos	
Ensalada Caesar	\$ 15500
nuestra versión, con mix de hojas verdes, croutons cheese, pollo marinado, blend de quesos y aderezo caesar	
Ensalada Amalfi	\$ 14900
mix de verdes, boconcinos, peras caramelizadas, queso azul, praliné y reducción de naranja opcional: con pollo	

Sándwiches y tostados

 Tostado	\$ 12300
queso tybo y jamón natural de pata cocida (Las Dinas, Tandil), en pan inglés de molde	
 Tostado caprese vegetariano	\$ 9900
blend de quesos, pesto de albahaca y tomates confitados, en pan inglés de molde	
Bagel de trucha	\$ 15300
trucha curada, palta hass, crema cítrica, cebolla morada y rúcula selvática orgánica en pan bagel con semillas	
Ciabatta serrana	\$ 16900
jamón serrano (Las Dinas, Tandil), stracciatella, tomates asados, pesto y rúcula selvática orgánica	
Ciabatta de pollo	\$ 16200
pollo marinado, queso fundido, cebolla caramel, alioli de perejil y rúcula selvática orgánica opcional: en pan de molde casero	
 Ciabatta Mushroom vegetariano	\$ 15200
mix de hongos con cebolla caramelizada, queso tybo gratinado, aderezo de zanahoria y rúcula selvática orgánica opcional vegano: con queso de almendras	

Brunch

 Avocado Toast vegetariano	\$ 10700
pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta hass, limón, microbrotes y oliva	
Tostón de palta y miel vegetariano	\$ 9900
pan de molde con semillas, queso crema, palta hass, cherrys, sesamo, oliva y miel	
Tostón de hongos y babaganoush vegetariano	\$ 10900
pan de molde con semillas, babaganoush, champiñones y portobelllos salteados, pesto de tomate y albahaca, brotes orgánicos	
Tostón gravlax de trucha	\$ 11500
pan de molde con semillas, trucha patagónica curada, queso crema cítrico, láminas de palta	
Bagel con huevos revueltos	\$ 10500
con queso crema, cherrys confitados, rúcula orgánica y palta hass	
Bowl de huevos revueltos	\$ 8500
acompañado de pan con semillas	
* <i>con palta</i>	+ \$ 2400
* <i>con hongos especiados</i>	+ \$ 3300
Medialuna con jamón y queso	\$ 10900
con jamón natural de pata cocida (Las Dinas, Tandil) y queso tybo	
Bowl de yogur	\$ 10700
yogurt natural sin azúcar hecho en casa, frutas frescas de estación, granola casera, escamas de coco tostadas y miel de campo	

Consultá también nuestro menú
de sándwiches y platitos

Brunch Belgian

para dos personas

\$ 38.000

- ♦ 2 infusiones a elección
(café o té en hebras)

- ♦ 2 jugos exprimidos

- ♦ tostón a elección:
hongos / trucha /

- palta y miel / avocado

- ♦ gofre con frutas

- de estación y miel de campo

- ♦ budín o cookie

Menú sin TACC



OPCIONES SALADAS

Sándwichs al horno

en pan negro con semillas

- ♦ *jamón y queso tybo* \$ 12000
- ♦ *queso tybo, tomate fresco y rúcula* \$ 13900

OPCIONES DULCES

Sellados en su envase original de elaboración.

Productos elaborados sin riesgo de contaminación cruzada para personas con celiaquía

Alfajor de nuez y dulce de leche \$ 5400

Brownie de chocolate, dulce de leche y crema chantilly \$ 12000

Cake de vainillas con mousse de mango y maracuyá \$ 12000

Cookie con ganache de chocolate blanco y pistacho \$ 9500

CAFETERÍA

Café de especialidad

Calentamos la leche a temperatura barista 65°.
Si la deseas un poco más caliente decinos por favor.

NUESTRO BLEND

ORIGEN	VARIETAL
Guatemala. Atitlán	Bourbon rojo Typica
Brasil Minas Gerais	Mundo Novo
Colombia Santander	Caturra

TAZA CHICA - 80ml



Espresso \$ 3800

- Shot doble
- Leche emulsionada

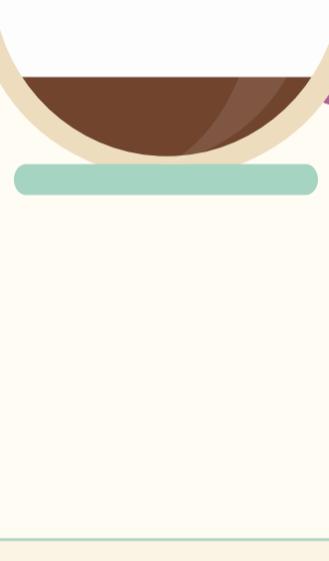
Bebida intensa y gran cuerpo.



Espresso macchiato \$ 4200

- Shot doble
- Leche emulsionada

Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.

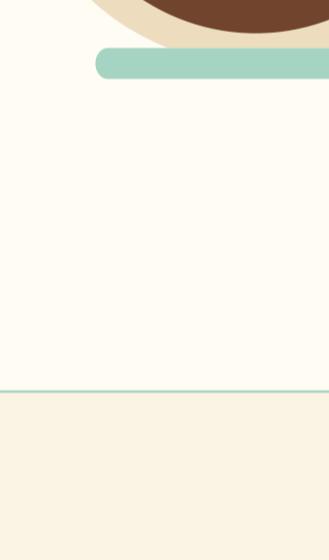


Lungo \$ 3900

- Shot simple
- Agua

Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.

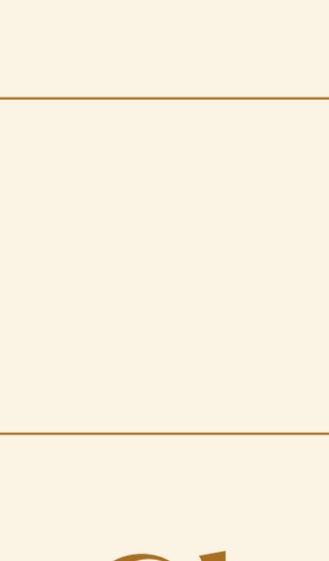
JARRITO - 120ml



Americano \$ 4700

- Shot simple
- Agua

Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.



Long Black Chico \$ 4600

- Shot doble
- Agua

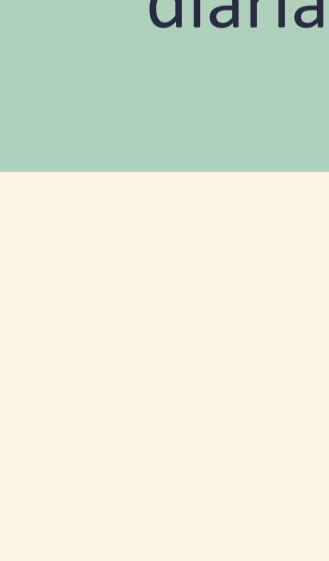
Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.



Cortado \$ 4800

- Shot simple
- Leche emulsionada

Bebida suave con leche emulsionada, liviana.

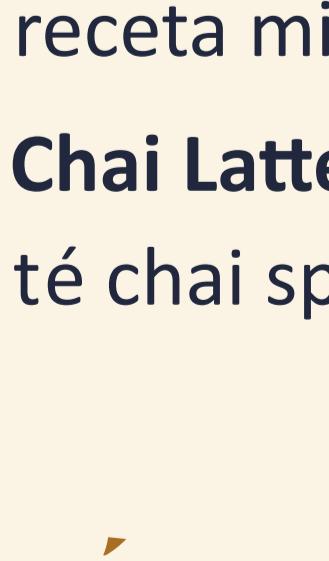


Magic \$ 4950

- Shot doble
- Leche emulsionada

Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.

TAZA MEDIANA - 200ml



Long Black \$ 4900

- Shot doble
- Agua

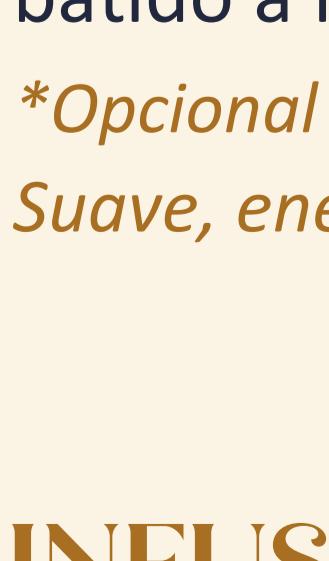
Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.



Flat white \$ 5700

- Shot doble
- Leche emulsionada

Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.



Capuccino \$ 5300

- Shot simple
- Leche emulsionada

Bebida equilibrada y cremosidad justa.

Opcional cacao y canela



Mocaccino \$ 5800

- Shot simple
- Salsa de chocolate de la casa
- Leche emulsionada

Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal.

Café filtrado

Método V-60

(1 o 2 tazas)

\$ 6500 / \$9000

Chocolates

Chocolate caliente Belgian

nuestra receta elaborada con tres tipos de chocolate belga (Callebaut)

* clásico

* con menta

* con chocolate

* con canela

* con vainilla

* con chocolate y vainilla

* con canela y vainilla

* con vainilla y canela

BEBIDAS

Bebidas sin alcohol

Agua mineral con y sin gas \$ 3500

JUGOS NATURALES

Jugo exprimido de naranjas \$ 5900

Limonada frozen con menta y jengibre \$ 4900

Limonada frozen con ananá \$ 5200

Pepinada \$ 5200

jugo de limón y lima, pepino, menta, té verde

Soda Calm \$ 5200

infusión de hojas de verbena del sur de Francia,

manzanas caramelizadas, almendras y rosa

mosqueta (by Tealosophy) con jugo de naranja y limón,

almíbar de jengibre y soda

BATIDOS & SMOOTHIES

Smoothie Tropical \$ 8500

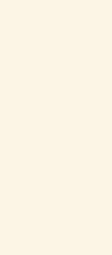
mango, maracuyá, ananá y agua

Smoothie Mix de frutas \$ 7800

durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua

Banana Caramel \$ 7200

banana, leche y caramel



Smoothie Mango Coconut vegano \$ 8500

ananá, mango, limón, jengibre

y leche de coco casera

Smoothie Patagonia Berry \$ 8500

frutos patagónicos, banana y leche

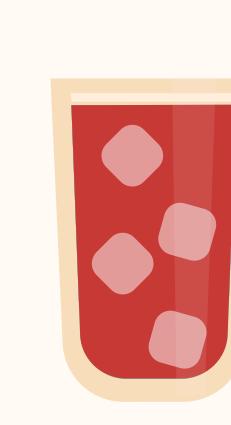
Chocolate frío Belgian \$ 7500

leche, hielo, chocolate fundido

y cacao belga (Callebaut BE)

CAFÉS FRÍOS Y ICED TEA

VASO CORTO



Iced Americano \$ 4900

Shot doble de espresso, hielo en cubos y agua



Iced Flat White \$ 5900

Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche



Cold Brew \$ 6500

Café macerado en frío

opcional espuma de leche + \$ 350



Affogato \$ 7500

Doble espresso, bocha de helado de vainilla y galletitas belgas artesanales

(speculoos BE)



Iced Matcha Latte \$ 7100

Té verde matcha ceremonial japonés batido con leche, endulzado con syrup de vainilla o miel



Iced Matcha Berry \$ 7300

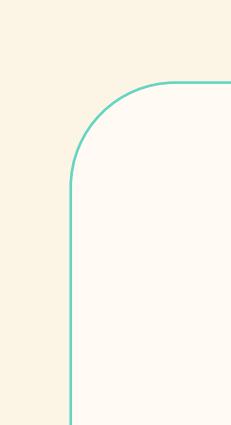
Matcha Latte con reducción de frambuesas naturales, endulzado con hoja de stevia natural sin azúcar



Iced Chai Latte \$ 6800

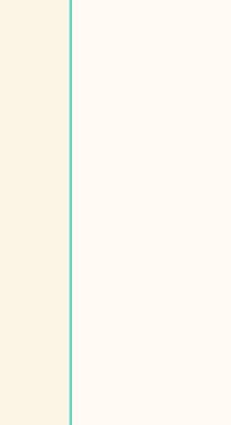
Té Chai (clavo de olor, canela, cardamomo, jengibre), hielo en cubos y leche espumada

VASO LARGO



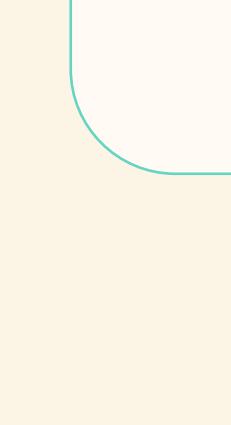
Iced Latte \$ 7200

Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche



Iced Caramel Latte \$ 7500

Shot doble de espresso, salsa de caramel, hielo en cubos y leche



Iced Latte Pistacio \$ 7500

Shot doble de espresso, salsa de pistacho, hielo en cubos y leche



Iced Tea (by Tealosophy) sin azúcar \$ 5700

♦ Ruby Punch grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, mora y rosa mosqueta

♦ Apple Calm hojas de verbena, manzanas caramelizadas, almendras y rosa mosqueta

consultanos por nuestro Iced Tea del día



Capuccino Frozen \$ 7500

Shot doble de espresso, hielo, leche, cacao y canela

Frapuccino Capriche \$ 8900

Shot doble de espresso, helado de vainilla, leche, topping de crema y salsa caramel



Adicional leche vegetal \$ 1000

nuestra receta, a base de almendras,

frutos secos y dátiles, elaborada

diariamente por nuestra casa

Bebidas con alcohol

Gin Tonic clásico \$ 6500

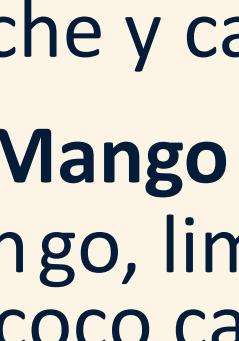
gin Vrienden London Dry, tónica y limón

Gin Tonic Calm \$ 7100

gin Vrienden Rosé, tónica e infusión

de hojas de verbena y cítricos

Cerveza Stella Artoise 330cc BE \$ 4600



WIFI: somosbelgian

CONTRASEÑA: somosbelgian



SEGUINOS!

@ somosbelgian