

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 Arequipe \$ 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 frambozas 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 framboresas
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 framboresas 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

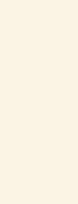
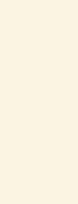
Mini alfajores \$ 5500
con sableé de almendras y cajú,
rellenos de dulce de leche

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

Consultanos también por
nuestra pastelería del día

COCINA

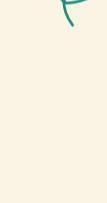
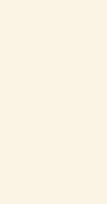
Platitos

 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	

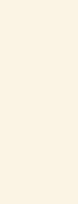
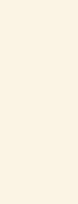
Wraps

 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 <i>opcional con pollo</i>	

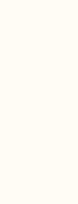
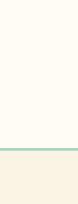
Bowls y ensaladas

 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 <i>opcional: con pollo</i>	

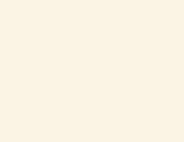
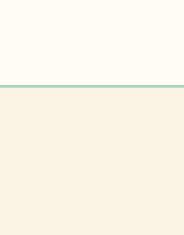
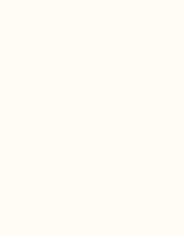
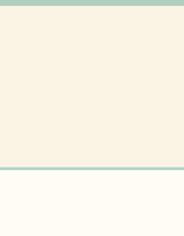
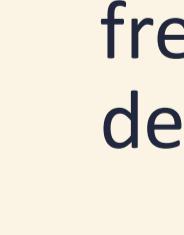
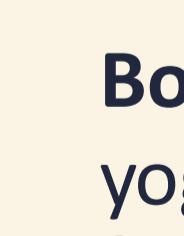
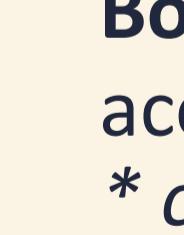
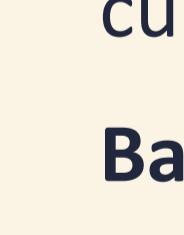
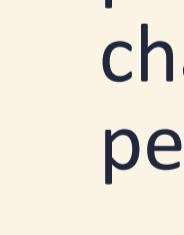
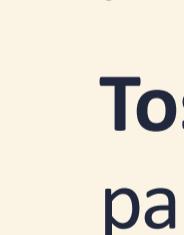
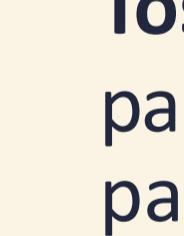
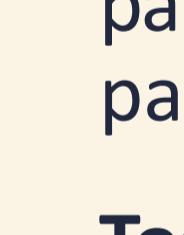
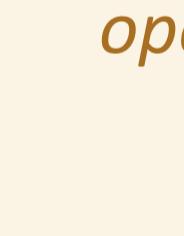
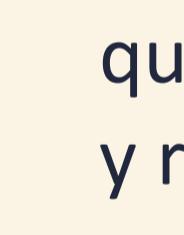
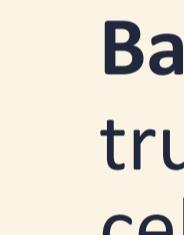
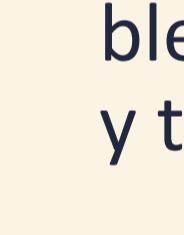
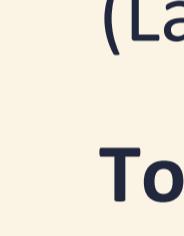
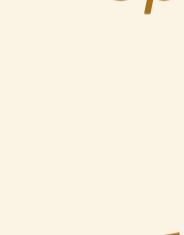
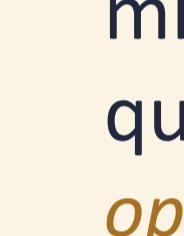
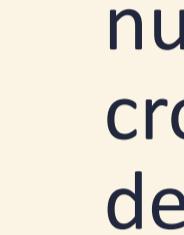
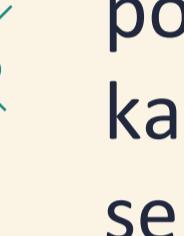
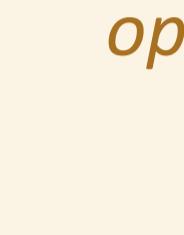
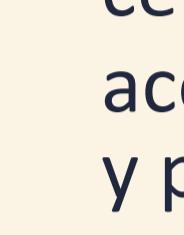
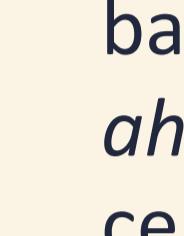
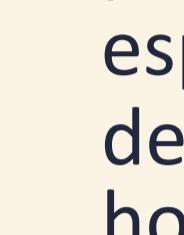
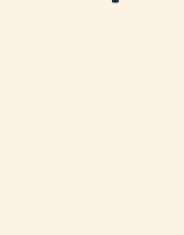
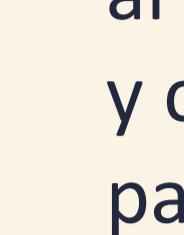
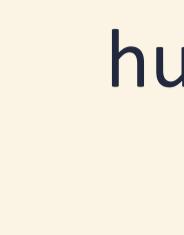
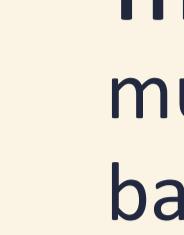
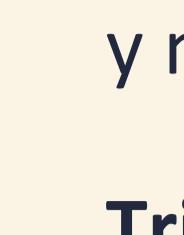
Sándwiches y tostados

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 <i>opcional: en pan de molde casero</i>	
 Ciabatta Mushroom vegetariano	\$ 15200
mix de hongos con cebolla caramelizada, queso tybo gratinado, aderezo de zanahoria y rúcula selvática orgánica <i>opcional vegano: con queso de almendras</i>	

Brunch

 Avocado Toast vegetariano	\$ 10700
pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta hass, limón, microbrotes y oliva	
Toston de palta y miel vegetariano	\$ 9900
pan de molde con semillas, queso crema, palta hass, cherrys, sésamo, oliva y miel	
 Tostón de hongos y babaganoush vegetariano	\$ 10900
pan de molde con semillas, babaganoush, champignones y portobello 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	
* con palta	+ \$ 2400
* con hongos especiados	+ \$ 3300
Medialuna con jamón y queso	\$ 10900
con jamón natural de pata cocida (Las Dinas, Tandil) y queso tybo	
Bowl de yogurt	\$ 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



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

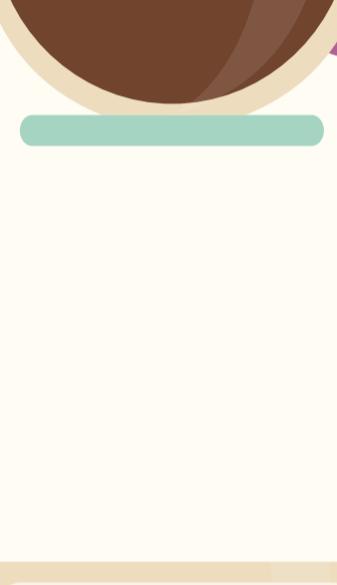
Café de especialidad

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

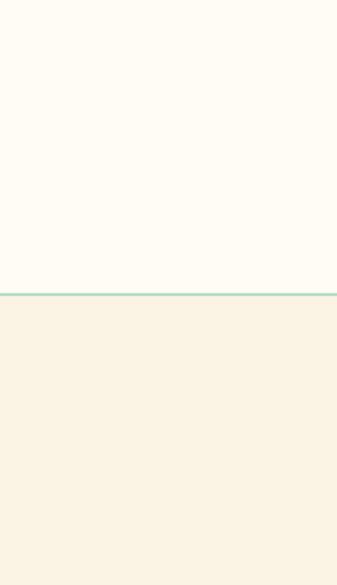
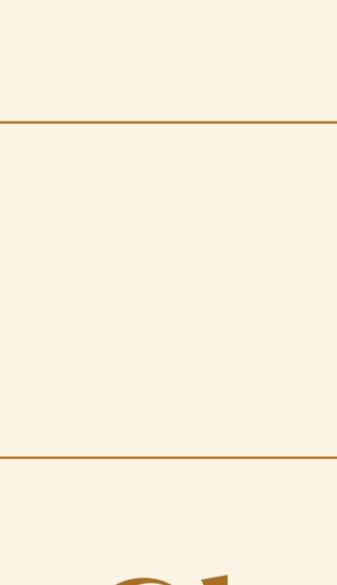
NUESTRO BLEND

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

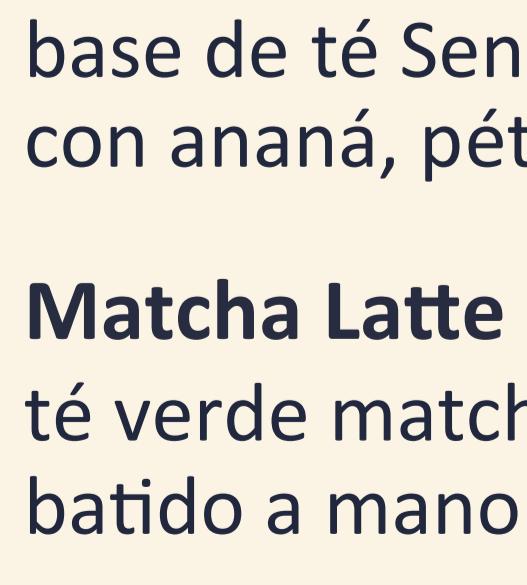
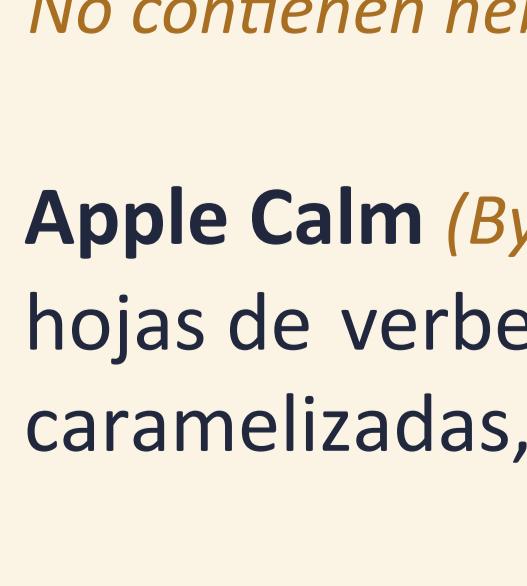
TAZA CHICA - 80ml

	Espresso • Shot doble <i>Bebida intensa y gran cuerpo.</i>	\$ 3800
	Espresso macchiato • Shot doble ○ Leche emulsionada <i>Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.</i>	\$ 4200
	Lungo • Shot simple ○ Agua <i>Bebida intensa con cuerpo medio diluido.</i>	\$ 3900

JARRITO - 120ml

	Americano • Shot simple ○ Agua <i>Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.</i>	\$ 4700
	Long Black Chico • Shot doble ○ Agua <i>Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.</i>	\$ 4600
	Cortado • Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida suave con leche emulsionada, liviana.</i>	\$ 4800
	Magic • Shot doble ○ Leche emulsionada <i>Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.</i>	\$ 4950

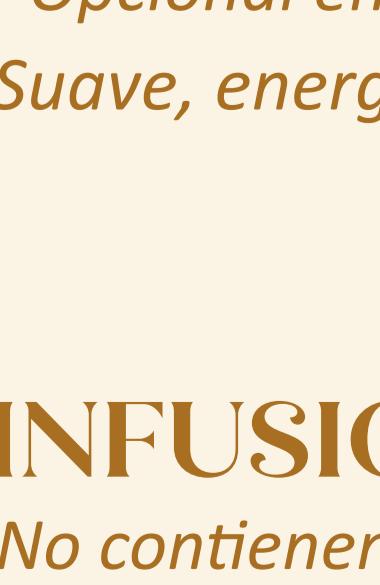
TAZA MEDIANA - 200ml

	Long Black • Shot doble ○ Agua <i>Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.</i>	\$ 4900
	Flat white • Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.</i>	\$ 5700
	Capuccino • Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida equilibrada y cremosidad justa. Opcional cacao y canela</i>	\$ 5300
	Mocaccino • Shot simple ○ Salsa de chocolate de la casa ○ Leche emulsionada <i>Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal.</i>	\$ 5800

TAZA GRANDE - 300ml

	Latte • Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.</i>	\$ 5900
	Latte Pistacho • Shot simple ● Salsa de pistacho ○ Leche emulsionada <i>Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.</i>	\$ 6300
	Latte Caramel • Shot simple ○ Leche emulsionada ● Vainilla / caramel <i>Bebida con leche emulsionada, suave, cremosa y dulce.</i>	\$ 6300

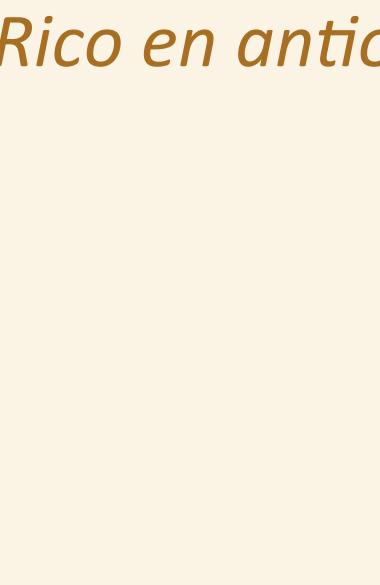
Café filtrado

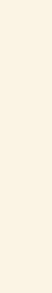


Método V-60
(1 o 2 tazas)

\$ 6500 / \$9000

Chocolates



Chocolate caliente Belgian
nuestra receta, elaborada con tres tipos de chocolate belga (Callebaut 

* clásico \$ 6900
* con menta \$ 7200

Chocolatada
a base de cacao, para los más pequeños

\$ 4800

*Nuestra leche regular es totalmente libre de lactosa y parcialmente descremada

Adicional leche vegetal \$ 1000

nuestra receta, a base de almendras, frutos secos y dátiles, elaborada diariamente por nuestra casa

BY INES BERTON

Selección de Té & Infusiones

tealosophy

BY INES BERTON

TÉ NEGRO

Earl Great Belgian (By Tealosophy) \$ 4900

hebras perfumadas con clementinas, bergamotas y limón prensado en frío

(Un blend cálido y reconfortante pensado por Inés Berton especialmente para Belgian)

English Breakfast (By Tealosophy) \$ 4900

blend de cosechas premium provenientes

de India, Ceylon y China

Chai Spice (By Tealosophy) \$ 4900

clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre,

receta milenaria del este de la India

Chai Latte \$ 5700

té chai spice con leche (By Tealosophy)

TÉ VERDE

Green geisha (By Tealosophy) \$ 4900

base de té Sencha Fukuyu, Japón,

con ananá, pétalos y maracuyá

Matcha Latte \$ 7100

té verde matcha ceremonial japonés,

batido a mano con leche cremosa

*Opcional endulzado con miel o syrup de vainilla

Suave, energizante y lleno de antioxidantes

INFUSIONES

No contienen hebras de té ni cafeína

Apple Calm (By Tealosophy) \$ 4900

hojas de verbena del sur de Francia, manzanas

caramelizadas, almendras y rosa mosqueta

Ruby Punch (By Tealosophy) \$ 4900

blend de grosellas, granadas, arándanos,

frambozas, moras y rosa mosqueta

Rico en antioxidantes y vitamina C

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

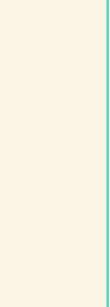
mango, maracuyá, ananá y agua

Smoothie Mix de frutas \$ 7800

durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua

Banana Caramel \$ 7200

banana, leche y caramelo



Smoothie Mango Coconut **vegano** \$ 8500

ananá, mango, limón, jengibre

y leche de coco casera

Smoothie Patagonia Berry \$ 8500

frutos patagónicos, banana y leche

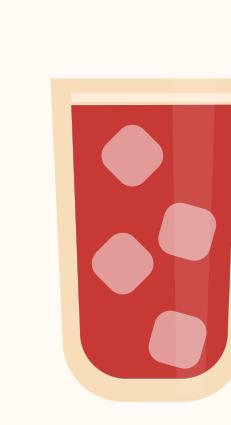
Chocolate frío Belgian \$ 7500

leche, hielo, chocolate fundido

y cacao belga (*Callebaut*

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*



Iced Matcha Latte \$ 7100

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



Iced Matcha Berry \$ 7300

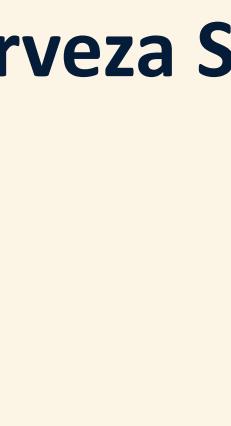
Matcha Latte con reducción
de frambuesas naturales, endulzado
con hoja de stevia natural *sin azúcar*



Iced Chai Latte \$ 6800

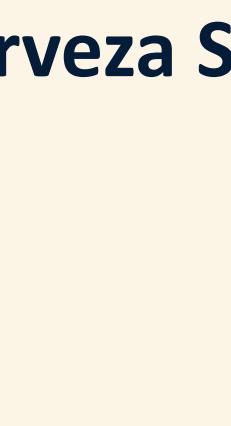
Té Chai (clavo de olor, canela)
cardamomo, jengibre), hielo en cubos
y leche espumada

VASO LARGO



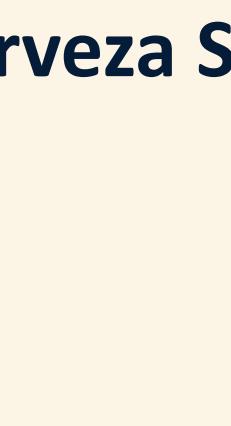
Iced Latte \$ 7200

Shot doble de espresso,
hielo en cubos y leche



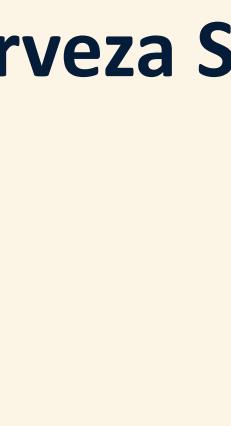
Iced Caramel Latte \$ 7500

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



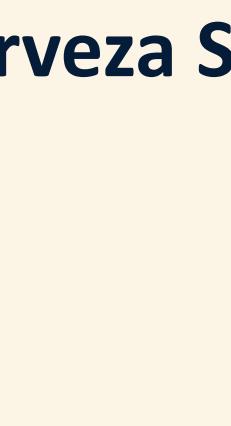
Iced Latte Pistaccio \$ 7500

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



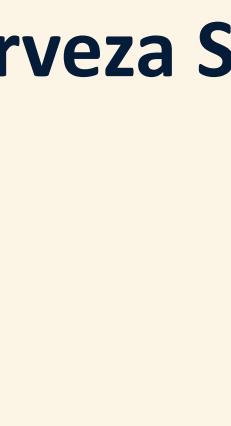
Iced Tea (*by Tealosophy*) *sin azúcar* \$ 5700

♦ 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

nuestra receta, a base de almendras,
frutos secos y dátiles, elaborada
diariamente por nuestra casa

\$ 1000



WIFI: somosbelgian

CONTRASEÑA: somosbelgian



SEGUINOS!

@ somosbelgian

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 \$ 4600

Adicional leche vegetal

nuestra receta, a base de almendras,
frutos secos y dátiles, elaborada
diariamente por nuestra casa

\$ 1000



WIFI: somosbelgian

CONTRASEÑA: somosbelgian



SEGUINOS!

@ somosbelgian

