

## 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**.

|  |          |
|--|----------|
| <b>Gofre de Bruselas</b><br><i>*opcional con miel</i>  | \$ 3900  |
| <b>Gofre de Dulce de Leche</b><br>con dulce de leche orgánico (El Abascay)   | \$ 6800  |
| <b>Gofre Belgian</b><br>con puro chocolate belga fundido (Callebaut 🇧🇪)  | \$ 9900  |
| <b>Gofre Caramel Nuts</b><br>dulce de leche orgánico y frutos secos  | \$ 7500  |
| <b>Gofre de Arequipe</b><br>dulce de leche orgánico, crema y salsa tibia de chocolate artesanal ( <i>nuestra receta, elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga 🇧🇪</i> ) | \$ 8500  |
| <b>Gofre Bourbon</b><br>dulce de leche orgánico, crema diplomata aromatizada con vaina de vainilla de Madagascar y bananas   | \$ 8500  |
| <b>Gofre del Sur</b><br>dulce de leche orgánico, frutos rojos patagónicos y crema  | \$ 8500  |
| <b>Gofre Berry</b><br>dulce de frambuesas casero, cream cheese de chocolate blanco y nueces  | \$ 8800  |
| <b>Gofre Fondue</b><br>salsa de chocolate de la casa ( <i>elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga 🇧🇪</i> ), crema y helado de mascarpone                              | \$ 9800  |
| <b>Gofre Manzana caramel</b><br>diplomata aromatizada con vainas de vainilla de Madagascar, manzanas caramelizadas, crema, nueces y caramelo salado                              | \$ 8800  |
| <b>Gofre Borgoña</b><br>peras especiadas en reducción de malbec ( <i>sin alcohol</i> ), helado de vainilla y almendras tostadas  | \$ 8800  |
| <b>Gofre Sambayón</b><br>manzanas caramelizadas, cremoso de mascarpone y sambayón, almendras y salsa de caramelo artesanal   | \$ 8800  |
| <b>Gofre Amberes</b><br>frutas frescas de estación y miel de campo   | \$ 7500  |
| <b>Gofre Patagonia</b><br>mousse de chocolate amargo, crema, nueces y frutos rojos patagónicos   | \$ 10500 |
| <b>Gofre Nutella</b>   | \$ 9500  |
| <b>Gofre Choco Rochelle</b><br>nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo  | \$ 12000 |
| <b>Gofre Frutos del bosque</b><br>nutella, crema y frutos rojos patagónicos  | \$ 11500 |
| <b>Gofre Ferrero</b><br>nutella, nueces, crema y chocolate blanco  | \$ 11500 |

¡Agregale helado a tu waffle! \$ 3500  
Mascarpone con frutos rojos / Vainilla / Chocolate amargo




# PASTELERÍA ARTESANAL


## Tortas

|   |  |          |
|---|--|----------|
|   | <b>Cheesecake vasco de queso mascarpone</b><br>base de galletitas belgas caseras ( <i>speculoos</i> 🇧🇪)<br>y salsa a elección: <i>caramelo salado / frutos rojos / peras especiadas en reducción de Malbec</i>           | \$ 12900 |
|    | <b>Torta de mandarina y cajú <i>sin gluten</i></b><br>bizcochuelo húmedo de mandarinas<br>con castañas de cajú y almendras molidas<br>relleno de cream cheese de chocolate blanco  | \$ 12900 |
|   | <b>Marquise de chocolate belga <i>sin gluten</i></b><br>base húmeda de chocolate sin harinas,<br>cremoso de chocolate belga 70% ( <i>Callebaut</i> 🇧🇪)<br>centro de dulce casero de frambuesas<br>y cobertura de ganache | \$ 14900 |
|   | <b>Cake de limón</b><br>base de galletitas belgas caseras ( <i>speculoos</i> 🇧🇪)<br>curd de limón y cobertura de merengue italiano   | \$ 11900 |
|  | <b>Juliette <i>sin gluten</i></b><br>marquise de pistachos, cremoso de queso<br>y chocolate blanco, ralladura de limón<br>y dulce de frambuesas casero   | \$ 14900 |
|   | <b>Kime Lime Pie</b><br>base de galletitas belgas caseras ( <i>speculoos</i> 🇧🇪)<br>crema de lima con leche condensada y chantilly   | \$ 12900 |
|   | <b>Mini Cake frutal</b><br>sableé, curd de limón, diplomata y frutas<br>frescas de estación  | \$ 6500  |
|   | <b>Mini Cake Manzana caramel</b><br>sableé, caramelo salado, manzanas<br>caramelizadas y diplomata   | \$ 6500  |

## Y más

|   |  |         |
|---|--|---------|
|   | <b>Alfajor de chocolate belga</b><br>sableé de cacao belga, relleno de dulce de leche,<br>centro cremoso de toffee, bañado en chocolate<br>belga semiamargo ( <i>Callebaut</i> 🇧🇪)   | \$ 6500 |
|   | <b>Alfajor de pistacho</b><br>sableé de pistacho, relleno con dulce de leche,<br>centro de pasta de pistachos, bañado en<br>chocolate blanco y pistachos caramelizados   | \$ 8900 |
|  | <b>Alfajor vegano <i>vegano / sin gluten</i></b><br>elaborado con harina de almendras, cacao y oliva,<br>relleno de dátiles, chocolate, y pasta de maní  | \$ 6200 |
|   | <b>Moelleux de chocolate belga</b><br>cake húmedo de chocolate 70% ( <i>Callebaut</i> 🇧🇪)<br><i>opcional: con crema chantilly y helado de vainilla + \$ 2000</i>   | \$ 8500 |
|   | <b>Cookie de chocolate y pistacho</b><br>elaborada con chocolate belga ( <i>Callebaut</i> 🇧🇪)<br>y rellena de pasta de pistachos natural   | \$ 9500 |
|   | <b>Cookie pepa de limón (<i>sin lácteos</i>)</b><br>liviana, fresca y con centro de curd de limón  | \$ 6200 |
|   | <b>Cookie pepa de avena y frambuesa</b><br>con azúcar mascabo, dulce de<br>frambuesa casero y pistachos  | \$ 6200 |
|   | <b>Cookie de maní</b><br>con manteca noisette, maní, chocolate<br>con leche y caramelo salado  | \$ 6200 |
|   | <b>Budín cítrico</b><br>elaborado con ralladura macerada de limón<br>y naranja, con cobertura de merengue italiano   | \$ 6900 |
|  | <b>Budín integral de naranja, coco y nuez <i>sin gluten</i></b><br>elaborado con almendras y nueces molidas,<br>harina de arroz integral, harina de maíz,<br>yogurt natural, coco rallado y ralladura de naranja,<br>glaseado con dulce casero de estación | \$ 7200 |
|   | <b>Medialuna de manteca</b>  | \$ 2300 |
|   | <b>Tostadas</b><br>con queso crema y mermelada casera de estación  | \$ 6800 |
|   | <b>Scon de queso</b><br>queso sardo estacionado, romero y sal rosada<br>de Himalaya  | \$ 5200 |
|   | <b>Chipá blend de quesos</b><br>elaborado con muzzarella, queso gruyere,<br>sardo estacionado y tybo   | \$ 5800 |

### Petit Four

|   |   |         |
|---|---|---------|
|  | <b>Macaron <i>sin gluten</i></b><br><i>disponibilidad limitada</i><br>elaborado con almendras molidas,<br>relleno de ganache de vainilla,<br>elaborada con vainas de Madagascar | \$ 3500 |
|   | <b>Mini alfajores</b><br>con sableé de almendras y cajú,<br>rellenos de dulce de leche  | \$ 5500 |
|   | <b>Madeleine</b><br>petit four de limón y pistachos,<br>cubierto con chocolate blanco   | \$ 2800 |



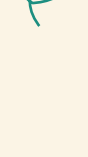
Consultanos también por  
nuestra pastelería del día





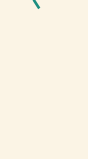
# COCINA

## Platitos

- 

Papas Belgian **vegetariano**

papines con manteca de hierbas y mayonesa de oliva de la casa

\$ 7500
- 

Trilogía de dips árabes **vegetariano**

muhammara de morrones asados, babaganoush de berenjenas ahumadas, hummus de garbanzos, con pan chapati casero

\$ 8200

## Platos

- Milanesa de pollo


al horno, empanada con semillas y con guarnición de hojas verdes, cherrys, papines andinos y zanahorias asadas

\$ 16000

## Wraps

- Wrap de pollo mediterráneo

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

\$ 15800
- 


Wrap de hongos y babaganoush **vegano**

babaganoush (*pasta suave de berenjenas ahumadas*), 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*

\$ 15800

## Bowls y ensaladas

- 

Bowl de pollo **sin gluten**

pollo marinado, quinoa, zanahorias caramelizadas, kale al horno crocante, cherrys, mix de frutos secos, semillas y brotes orgánicos

\$ 15900
- Ensalada Caesar

nuestra versión, con mix de hojas verdes, croutons cheese, pollo marinado, blend de quesos y aderezo caesar

\$ 15500
- Ensalada Amalfi

mix de verdes, boconccinos, peras caramelizadas, queso azul, praliné y reducción de naranja

*opcional: con pollo*

\$ 14900

## Sándwiches y tostados

- Tostado

queso tybo y jamón natural de pata cocida (Las Dinass, Tandil), en pan inglés de molde

\$ 12300
- 

Tostado caprese **vegetariano**

blend de quesos, pesto de albahaca y tomates confitados, en pan inglés de molde

\$ 9900
- Bagel de trucha

trucha curada, palta hass, crema cítrica, cebolla morada y rúcula selvática orgánica en pan bagel con semillas

\$ 15300
- Ciabatta serrana

jamón serrano (Las Dinass, Tandil), stracciatella, tomates asados, pesto y rúcula selvática orgánica

\$ 16900
- Ciabatta de pollo

pollo marinado, queso fundido, cebolla caramel, alioli de perejil y rúcula selvática orgánica

*opcional: en pan de molde casero*

\$ 16200
- 

Ciabatta Mushroom **vegetariano**

mix de hongos con cebolla caramelizada, queso tybo gratinado, aderezo de zanahoria y rúcula selvática orgánica

*opcional vegano: con queso de almendras*

\$ 15200

## Brunch

- 

Avocado Toast **vegetariano**

pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta hass, limón, microbrotes y oliva

\$ 10700
- Toston de palta y miel **vegetariano**

pan de molde con semillas, queso crema, palta hass, cherrys, sésamo, oliva y miel

\$ 9900
- 

Tostón de hongos y babaganoush **vegetariano**

pan de molde con semillas, babaganoush, champignones y portobellos salteados, pesto de tomate y albahaca, brotes orgánicos

\$ 10900
- Tostón gravlax de trucha

pan de molde con semillas, trucha patagónica curada, queso crema cítrico, láminas de palta

\$ 11500
- Bagel con huevos revueltos

con queso crema, cherrys confitados, rúcula orgánica y palta hass

\$ 10500
- Bowl de huevos revueltos

acompañado de pan con semillas

\* con palta

\* con hongos especiados

\$ 8500

\$ 2400

\$ 3300
- Medialuna con jamón y queso

con jamón natural de pata cocida (Las Dinass, Tandil) y queso tybo

\$ 10900
- Bowl de yogurt

yogurt natural sin azúcar hecho en casa, frutas frescas de estación, granola casera, escamas de coco tostadas y miel de campo

\$ 10700

◆

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



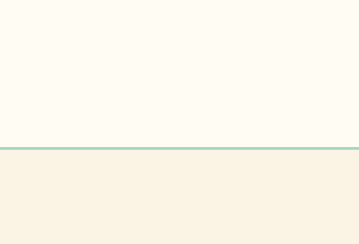
Café de especialidad

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

NUESTRO BLEND

| ORIGEN                 | VARIETAL               |
|------------------------|------------------------|
| Guatemala.<br>Atitlán  | Bourbon rojo<br>Typica |
| Brasil<br>Minas Gerais | Mundo Novo             |
| Colombia<br>Santander  | Caturra                |

TAZA CHICA - 80ml

|   |   |         |
|---|---|---------|
|  | <b>Espresso</b><br>● Shot doble<br><i>Bebida intensa y gran cuerpo.</i>   | \$ 3800 |
|  | <b>Espresso macchiatto</b><br>● Shot doble<br>○ Leche emulsionada<br><i>Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.</i> | \$ 4200 |
|  | <b>Lungo</b><br>● Shot simple<br>● Agua<br><i>Bebida intensa con cuerpo medio diluido.</i>                                    | \$ 3900 |

JARRITO - 120ml

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

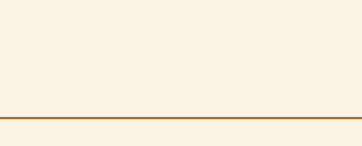
TAZA MEDIANA - 200ml

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


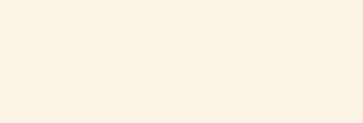
TAZA GRANDE - 300ml


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

Café filtrado

|   |                                     |                  |
|---|-------------------------------------|------------------|
|  | <b>Método V-60</b><br>(1 o 2 tazas) | \$ 6500 / \$9000 |
|---|-------------------------------------|------------------|

Chocolates

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|  | <b>Chocolate caliente Belgian</b><br>nuestra receta, elaborada con tres tipos de chocolate belga <i>(Callebaut 🇧🇪)</i><br><br>* clásico<br>* con menta | \$ 6900<br>\$ 7200 |
|  | <b>Chocolatada</b><br>a base de cacao, para los más pequeños   | \$ 4800            |

|   |   |         |
|---|---|---------|
|  | <i>*Nuestra leche regular es totalmente libre de lactosa y parcialmente descremada</i><br><b>Adicional leche vegetal</b><br>nuestra receta, a base de almendras, frutos secos y dátiles, elaborada diariamente por nuestra casa | \$ 1000 |
|---|---|---------|

Selección de Té & Infusiones

tealosophy

BY INES BERTON

TÉ NEGRO

|   |         |
|---|---------|
| <b>Earl Great Belgian</b> <i>(By Tealosophy)</i><br>hebras perfumadas con clementinas, bergamotas y limón prensado en frío<br><br><i>(Un blend cálido y reconfortante pensado por Inés Berton especialmente para Belgian)</i> | \$ 4900 |
| <b>English Breakfast</b> <i>(By Tealosophy)</i><br>blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China  | \$ 4900 |
| <b>Chai Spice</b> <i>(By Tealosophy)</i><br>clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre, receta milenaria del este de la India  | \$ 4900 |
| <b>Chai Latte</b><br>té chai spice con leche <i>(By Tealosophy)</i>   | \$ 5700 |

TÉ VERDE

|   |         |
|---|---------|
| <b>Green geisha</b> <i>(By Tealosophy)</i><br>base de té Sencha Fukuyku, Japón, con ananá, pétalos y maracuyá   | \$ 4900 |
| <b>Matcha Latte</b><br>té verde matcha ceremonial japonés, batido a mano con leche cremosa<br><br><i>*Opcional endulzado con miel o syrup de vainilla<br/>Suave, energizante y lleno de antioxidantes</i> | \$ 7100 |

INFUSIONES

No contienen hebras de té ni cafeína

|   |         |
|---|---------|
| <b>Apple Calm</b> <i>(By Tealosophy)</i><br>hojas de verbena del sur de Francia, manzanas caramelizadas, almendras y rosa mosqueta                                      | \$ 4900 |
| <b>Ruby Punch</b> <i>(By Tealosophy)</i><br>blend de grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, moras y rosa mosqueta<br><br><i>Rico en antioxidantes y vitamina C</i> | \$ 4900 |



# 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 )

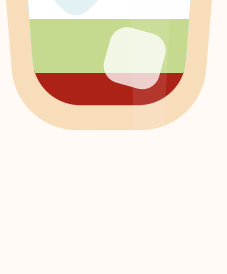


Iced Matcha Latte \$ 7100

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

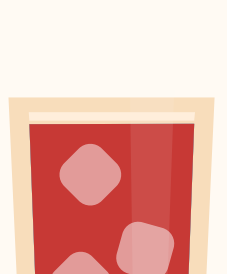
en cubos y leche



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

\$ 1000

nuestra receta, a base de almendras,

frutos secos y dátiles, elaborada

diariamente por nuestra casa

## Bebidas con alcohol

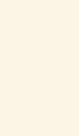
Gin Tonic clásico \$ 6500

gin Vrienden London Dry, tónica, y limón

Gin Tonic Calm \$ 7100

gin Vrienden Rosé, tónica e infusión

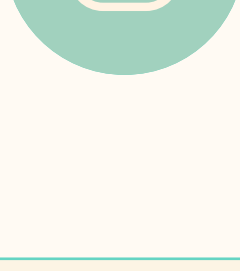
de hojas de verbena y cítricos

Cerveza Stella Artoise 330cc  \$ 4600



WIFI: **somosbelgian**

CONTRASEÑA: **somosbelgian**



SEGUINOS!

@ **somosbelgian**