

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:

CP

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.

GL

GOFRE BELGA de LIÈGE



Caracterizado por su textura tipo brioche: suave, tierno, y ligeramente caramelizado con azúcar perla importada de Bélgica.
Su proceso de fermentación le aporta un sabor único y característico.

Disponible solo en fechas especiales

| Gofre de Bruselas *opcional con miel | \$ 3800 |
|--|----------------|
| Gofre de Dulce de Leche | \$ 6500 |
| Gofre Belgian con puro chocolate belga fundido (Callebaut) | \$ 9500 |
| Gofre Caramel Nuts dulce de leche y frutos secos | \$ 7200 |
| Gofre de Arequipe dulce de leche, crema y salsa tibia de chocolate artesanal (nuestra receta, elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga | \$ 8200 |
| Gofre Bourbon dulce de leche, crema diplomata aromatizada con vaina de vainilla de Madagascar y bananas | \$ 8200 |
| Gofre del Sur dulce de leche, frutos rojos patagónicos y crema | \$ 8200 |
| Gofre Berry dulce de frambuesas casero, cream cheese de chocolate blanco y nueces | \$ 8500 |
| Gofre Fondue salsa de chocolate de la casa (elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga), crema y helado de mascarpone | \$ 9500 |
| Gofre Manzana caramel diplomata aromatizada con vainas de vainilla de Madagascar, manzanas caramelizadas, crema, nueces y caramelo salado | \$ 8500 |
| Gofre Borgoña peras especiadas en reducción de malbec (sin alcohol), helado de vainilla y almendras tostadas | \$ 8500 |
| Gofre Sambayón manzanas caramelizadas, cremoso de mascarpone y sambayón, almendras y salsa de caramelo artesanal | \$ 8500 |
| Gofre Amberes frutas frescas de estación y miel de campo | \$ 7200 |
| Gofre Patagonia mousse de chocolate amargo, crema, nueces y frutos rojos patagónicos | \$ 9900 |
| Gofre Nutella | \$ 9000 |
| Gofre Choco Rochelle nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo | \$ 11500 |
| Gofre Frutos del bosque nutella, crema y frutos rojos patagónicos | \$ 11200 |
| | 6 44000 |

Gofre Ferrero \$ 11200 nutella, nueces, crema y chocolate blanco

¡Agregale helado a tu waffle!

Mascarpone con frutos rojos / Vainilla / Chocolate amargo

\$ 3500

PASTELERÍA ARTESANAL

Tortas

| IUI | Las | |
|-----|--|----------|
| | Cheesecake vasco de queso mascarpone base de galletitas belgas caseras (speculoos), y salsa a elección: caramelo salado / frutos rojos / peras especiadas en reducción de Malbec | \$ 12900 |
| | Torta de mandarina y cajú sin gluten bizcochuelo húmedo de mandarinas con castañas de cajú y almendras molidas relleno de cream cheese de chocolate blanco | \$ 12900 |
| | Marquise de chocolate belga sin gluten base húmeda de chocolate sin harinas, cremoso de chocolate belga 70% (Callebaut ■), centro de dulce casero de frambuesas y cobertura de ganache | \$ 14500 |
| | Cake de limón base de galletitas belgas molidas (speculoos ■), curd de limón y cobertura de merengue italiano | \$ 11900 |
| | Juliette sin gluten marquise de pistachos, cremoso de queso y chocolate blanco, ralladura de limón y dulce de frambuesas casero | \$ 14500 |
| | Amelie bizcochuelo húmedo de chocolate belga, crema chantilly, frutos rojos y crema inglesa de chocolate | \$ 12900 |
| | Mini Cake frutal sableé, curd de limón, diplomata y frutas frescas de estación | \$ 6200 |
| | Mini Cake Manzana caramel sableé, caramelo salado, manzanas caramelizadas y diplomata | \$ 6200 |
| Yn | lás | |
| | Alfajor de chocolate belga sableé de cacao belga, relleno de dulce de leche, centro cremoso de toffee, bañado en chocolate belga semiamargo (Callebaut | \$ 5700 |
| | Alfajor de pistacho sableé de pistacho, relleno con dulce de leche, centro de pasta de pistachos, bañado en chocolate blanco y pistachos caramelizados | \$ 8500 |
| | Alfajor vegano / sin gluten elaborado con harina de almendras, cacao y oliva, relleno de dátiles, chocolate, y pasta de maní | \$ 5700 |
| | Moelleux de chocolate belga cake húmedo de chocolate 70% (Callebaut ■) opcional: con crema chantilly y helado de vainilla + \$ 2000 | \$ 7900 |
| | Cookie de chocolate y pistacho elaborada con chocolate belga (Callebaut ■) y rellena de pasta de pistachos natural | \$ 8900 |
| | Cookie pepa de limón sin lactosa liviana, fresca y con centro de curd de limón | \$ 5900 |
| | Cookie pepa de avena y frambuesa con azúcar mascabo, dulce de frambuesa casero y pistachos | \$ 5900 |
| | Cookie Red Velvet con manteca noisette, cacao, red velvet y chocolate blanco | \$ 5900 |
| | Budín cítrico elaborado con ralladura macerada de limón y naranja, con cobertura de merengue italiano | \$ 6500 |
| | Budín integral de naranja, coco y nuez sin gluten 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 | \$ 6800 |
| | Medialuna de manteca | \$ 2250 |
| | Tostadas con queso crema y mermelada casera de estación | \$ 6200 |
| | Scon de queso queso sardo estacionado, romero y sal rosada de Himalaya | \$ 4900 |
| | Chipá blend de quesos relleno con muzzarella, queso gruyere, sardo estacionado y pategrás | \$ 5800 |
| | Dotit Cour | |

Macaron sin s

Petit Four

| 20% | iviacaron sin gluten | \$ 3200 |
|-----|------------------------------------|---------|
| | disponible de viernes a domingo | |
| | elaborado con almendras molidas, | |
| | relleno de ganache de vainilla, | |
| | elaborada con vainas de Madagascar | |
| | Financier | \$ 2700 |
| | cake húmedo de almendras | Ψ 27 00 |
| | Madeleine | \$ 2700 |
| | petit four de limón y pistachos, | |
| | cubierto con chocolate blanco | |





COCINA

Platitos

| 0 | Papas Belgian vegetariano | \$ 7500 |
|---|---|---------|
| ` | papines con manteca de hierbas | |
| | y mayonesa de oliva de la casa | |
| | Trilogía de dips árabes | \$ 7900 |
| | muhammara de morrones asados, | |
| | babaganush de berenjenas ahumadas, | |
| | hummus de garbanzos, con pan chapati casero | |
| | | |

Platos

| Milanesa de pollo | \$ 14900 |
|--|----------|
| al horno, empanada con semillas | |
| y con guarnición de hojas verdes, cherrys, | |
| papines andinos y zanahorias asadas | |
| | |

\$ 15200

\$ 11900

Wraps

| | de zanahorias, acompañado de hummus, hojas verdes orgánicas y praliné de frutos secos | |
|----------|--|----------|
| | Wrap de hongos y babaganoush vegano | \$ 15200 |
|) | 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 | |

pollo marinado, palta hass, tomates rehidratados,

espinaca fresca, blend de quesos y aderezo

Bowls y ensaladas

Wrap de pollo mediterráneo

| | Bowl de pollo sin gluten pollo marinado, quinoa, zanahorias caramelizadas, kale al horno crocante, cherrys, mix de frutos secos, semillas y brotes orgánicos | \$ 15500 |
|-----|---|----------|
| | Ensalada Caesar nuestra versión, con mix de hojas verdes, croutons cheese, pollo marinado, blend de quesos y aderezo caesar opcional vegetariana: sin pollo | \$ 15200 |
| | Ensalada Amalfi mix de verdes, boconccinos, peras caramelizadas, queso azul, praliné y reducción de naranja opcional: con pollo | \$ 14900 |
| Sán | dwiches y tostados | |

Tostado queso tybo y jamón natural de Tandil (Las Dinas), en nan inglés de molde

| | en pan inglés de molde | |
|-----|--|----------|
| | Tostado caprese vegetariano blend de quesos, pesto de albahaca y tomates confitados, en pan inglés de molde | \$ 9500 |
| | Bagel de trucha trucha curada, palta hass, crema cítrica, cebolla morada y rúcula selvática orgánica en pan bagel con semillas | \$ 14500 |
| | Ciabatta serrana jamón serrano de Tandil, Straciatella, tomates asados, pesto y rúcula selvática orgánica | \$ 16500 |
| | Ciabatta de pollo pollo marinado, queso fundido, cebolla caramel, alioli de perejil y rúcula selvática orgánica opcional: en pan de molde casero | \$ 15500 |
| | 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 | \$ 14500 |
| Bru | ınch | |

| Bru | ınch | |
|-----|---|------------------------|
| | Avocado Toast vegetariano pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta hass, limón, microbrotes y oliva | \$ 9900 |
| | Toston de palta y miel vegetariano pan de molde con semillas, queso crema, palta hass, cherrys, sésamo, oliva y miel | \$ 9500 |
| | Tostón de hongos y babaganoush vegetariano pan de molde con semillas, babaganoush, champignones y portobellos salteados, pesto de tomate y albahaca, brotes orgánicos | \$ 10500 |
| | Tostón gravlax de trucha pan de molde con semillas, trucha curada, queso crema cítrico, láminas de palta | \$ 10800 |
| | Bagel con huevos revueltos con queso crema, cherrys confitados, rúcula orgánica y palta hass | \$ 9900 |
| | Bowl de huevos revueltos acompañado de pan con semillas | \$ 8200 |
| | * con palta * con hongos especiados | + \$ 2300 + \$ 3200 |
| | Medialuna con jamón y queso con jamón natural de Tandil (Las Dinas) y queso tybo | \$ 10500 |
| | Bowl de yogurt yogurt natural sin azúcar hecho en casa, frutas frescas de estación, granola casera, escamas de coco tostadas y miel de campo | \$ 10200 |

\$ 52.000

Brunch 2 infusiones a elección

Consultá también nuestro menú

de sándwiches y platitos

- (café o té en hebras) Belgian 2 jugos exprimidos
 - scon de queso sardo tostón de trucha o tostón
 - de hongos
 - huevos revueltos con palta gofres con frutas de estación
 - y miel de campo budín o cookie



OPCIONES SALADAS

Sándwichs al horno

en pan negro con semillas

| jamón y queso tybo | \$ 11900 |
|--|----------|
| queso tybo, tomate fresco y rúcula | \$ 13500 |

OPCIONES DULCES

*Elaborado por Carlota Gluten Free. 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 | \$ 5200 |
|--|----------|
| Brownie de chocolate, dulce de leche y crema chantilly | \$ 11000 |
| Cake de vainillas con mousse de mango y maracuyá | \$ 11000 |
| 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. Bourbon rojo Atitlán **Typica Brasil** Mundo Novo Minas Gerais

Colombia Caturra Santander

Espresso

TAZA CHICA - 80ml

Shot doble

Bebida intensa y gran cuerpo.

\$ 3800

\$ 4200

\$ 3900

\$ 4600

\$ 4800

Espresso macchiatto Shot doble Leche emulsionada

con espuma de leche.

Bebida intensa y gran cuerpo

Shot simple Agua Bebida intensa con cuerpo medio diluido.

Lungo

JARRITO - 120ml

Americano

Agua

Shot simple

Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza. \$ 4500 **Long Black Chico** Shot doble Agua

Bebida intensa con cuerpo medio

diluido hasta completar la taza.

\$ 4800 **Cortado** Shot simple Leche emulsionada

Bebida suave con leche

emulsionada, liviana.

\$ 4800 Magic Shot doble Leche emulsionada

Bebida intensa, equilibrada.

Realce de balance con leche

emulsionada.

Long Black

Shot doble

Agua

diluido hasta completar la taza.

TAZA MEDIANA - 200ml

Flat white \$ 5600 Shot doble Leche emulsionada

Bebida intensa, equilibrada.

Realce de balance con leche

Bebida suave con cuerpo medio

\$ 5200 Capuccino

Leche emulsionada

cremosidad justa.

Bebida equilibrada y

Opcional cacao y canela

emulsionada.

Shot simple

Mocaccino \$ 5800 Shot simple Salsa de chocolate de la casa

Leche emulsionada

ideal.

Bebida equilibrada con sabor

a chocolate, una combinación

TAZA GRANDE - 300ml Latte \$ 5800

Leche emulsionada

suave y cremosa.

Latte Pistacho

Salsa de pistacho

suave y cremosa.

Leche emulsionada

Shot simple

Bebida con leche emulsionada,

Bebida con leche emulsionada,

Bebida con leche emulsionada,

\$ 6200

\$ 6800

\$ 7200

\$ 4700

\$ 4900

\$ 4900

\$ 5500

\$ 4900

\$ 6500

\$ 4900

\$ 4900

Shot simple

\$ 6200 **Latte Caramel** Shot simple Leche emulsionada

Vainilla / caramelo

suave, cremosa y dulce.

Café filtrado Método V-60 \$ 6500 / \$9000 (1 o 2 tazas)

Chocolate caliente Belgian

nuestra receta, elaborada con tres

tipos de chocolate belga (Callebaut)

frutos secos y dátiles, elaborada

diariamente por nuestra casa

hebras perfumadas con clementinas,

bergamotas y limón prensado en frío

Berton especialmente para Belgian)

English Breakfast (By Tealosophy)

receta milenaria del este de la India

té chai spice con leche (By Tealosophy)

de India, Ceylon y China

Chai Spice (By Tealosophy)

Green geisha (By Tealosophy)

con ananá, pétalos y maracuyá

base de té Sencha Fukuyku, Japón,

Chai Latte

(Un blend cálido y reconfortante pensado por Inés

blend de cosechas premium provenientes

clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre,

tealosophy
BY INES BERTON

* clásico

*con menta

Chocolatada

a base de cacao,

para los más pequeños

Chocolates

*Nuestra leche regular es totalmente libre de lactosa y parcialmente descremada Adicional leche vegetal \$ 1000 nuestra receta, a base de almendras,

Selección de Té & Infusiones

TÉ NEGRO Earl Great Belgian (By Tealosophy) \$ 4900

TÉ VERDE

Matcha Latte 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) hojas de verbena del sur de Francia, manzanas

caramelizadas, almendras y rosa mosqueta **Ruby Punch** blend de grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, 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 | \$ 5800 |
|--|-----------------|
| Limonada frozen con menta y jengibre | \$ 4900 |
| Limonada frozen con ananá | \$ 4900 |
| Pepinada jugo de limón y lima, pepino, menta, té verde | \$ 4900 |
| Soda Calm infusión de hojas de verbena del sur de Francia, manzanas caramelizadas, almendras y rosa mosqueta (by Tealosophy) con jugo de naranja y lin | \$ 4900 món, |

almíbar de jengibre y soda BATIDOS & SMOOTHIES

Smoothie Tropical

| mango, maracuyá, ananá y agua | |
|--|--------------|
| Smoothie Mix de frutas durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua | \$ 7500 |
| Banana Caramel banana, leche y caramelo | \$ 6900 |
| Smoothie Mango Coconut vegano ananá, mango, limón, jengibre y leche de coco casera | \$ 8200 a |
| Smoothie Patagonia Berry frutos patagónicos, banana y leche | \$ 8200 |
| Chocolate frío Belgian leche, hielo, chocolate fundido y cacao belga | \$ 7200 |

\$8200

CAFÉS FRÍOS Y ICED TEA

(Callebaut ■ ■)

| VASO CORTO | | |
|------------|--|-----------------|
| | Iced Americano Shot doble de espresso, hielo en cubos y agua | \$ 4900 |
| | Iced Flat White Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche | \$ 5900 |
| | Cold Brew | \$ 6200 |
| | Café macerado en frío opcional espuma de leche | + \$ 350 |
| | Affogato Doble espresso, bocha de helado de vainilla y galletitas belgas artesanales (speculoos) | \$ 7200 |
| | Iced Matcha Latte Té verde matcha ceremonial japonés batido con leche, endulzado con syrup de vainilla o miel | \$ 6500 |
| | Iced Matcha Berry Matcha Latte con reducción de frambuesas naturales, endulzado con hoja de stevia natural sin azúcar | \$ 6800 |
| | Iced Chai Latte Clavo de olor, canela, cardamomo, jengibre, hielo en cubos y leche espu | \$ 6500 mosa |

VASO LARGO

| en cubos y leche | |
|---|-----------------|
| Iced Pistaccio Latte Shot doble de espresso, salsa de pistacho, hielo en cubos y leche | \$ 7200 |
| Iced Tea (by Tealosophy) ◆ Ruby Punch grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, mora y rosa ◆ Apple Calm hojas de verbena, man caramelizadas, almendras y rosa mos consultanos por nuestro Iced Tea del día | zanas squeta |
| Capuccino Frozen Shot doble de espresso, hielo, leche, cacao y canela | \$ 7200 |
| Frapuccino Capriche Shot doble de espresso, helado de vainilla, leche, topping de crema y salsa caramel | \$ 8900 |
| | |

Iced Caramel Latte

Shot doble de espresso,

salsa de caramelo, hielo

\$ 7200

\$ 1000

\$ 4400

Bebidas con alcohol

Adicional leche vegetal

Cerveza Stella Artoise 330cc

nuestra receta, a base de almendras,

frutos secos y dátiles, elaborada

diariamente por nuestra casa

Gin Tonic clásico \$ 6200 gin Vrienden London Dry, tónica, y limón **Gin Tonic Calm** \$ 6800 gin Vrienden Rosé, tónica e infusión de hojas de verbena y cítricos



