

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 <i>*opcional con miel</i>	\$ 4300
Gofre de Dulce de Leche con dulce de leche orgánico (El Abascay)	\$ 7500
Gofre Belgian con puro chocolate belga fundido (<i>Callebaut</i> 🇧🇪)	\$ 9900
Gofre Caramel Nuts dulce de leche orgánico y frutos secos	\$ 7900
Gofre de Arequipe dulce de leche orgánico, crema y salsa artesanal de chocolate tibia	\$ 8900
Gofre Bourbon dulce de leche orgánico, crema diplomata aromatizada con vaina de vainilla de Madagascar y bananas	\$ 8900
Gofre del Sur dulce de leche orgánico, frutos rojos patagónicos y crema	\$ 8900
Gofre Berry dulce de frambuesas casero, cream cheese de chocolate blanco y nueces	\$ 9500
Gofre Fondue salsa artesanal de chocolate tibia, con crema y helado de mascarpone	\$ 10500
Gofre Manzana caramel diplomata aromatizada con vainas de vainilla de Madagascar, manzanas caramelizadas, crema, nueces y caramelo salado	\$ 9200
Gofre Borgoña peras especiadas en reducción de malbec (<i>sin alcohol</i>), helado de vainilla y almendras tostadas	\$ 9800
Gofre Sambayón manzanas caramelizadas, cremoso de mascarpone y sambayón, almendras y salsa de caramelo salado	\$ 9200
Gofre Amberes frutas frescas de estación y miel de campo	\$ 7900
Gofre Patagonia mousse de chocolate amargo, crema, nueces y frutos rojos patagónicos	\$ 11500
Gofre Nutella	\$ 9800
Gofre Choco Rochelle nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo	\$ 12800
Gofre Frutos del bosque nutella, crema y frutos rojos patagónicos	\$ 12500
Gofre Ferrero nutella, nueces, crema y chocolate blanco	\$ 12500

¡Agregale helado a tu waffle! \$ 3800

Mascarpone con frutos rojos / Vainilla / Chocolate amargo

PASTELERÍA ARTESANAL


Tortas

	Cheesecake vasco de queso mascarpone	\$ 12900
	base de galletitas belgas caseras (<i>speculoos</i> 🇧🇪) y salsa a elección: <i>caramelo salado / frutos rojos / peras especiadas en reducción de Malbec</i>	
	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% (<i>Callebaut</i> 🇧🇪) centro de dulce casero de frambuesas y cobertura de ganache	
	Dacquoise de coco sin gluten	\$ 12900
	bizcocho húmedo a base de merengue de coco con dulce de leche, crema de oporto, nueces y chantilly	
	Juliette sin gluten	\$ 14900
	marquise de pistachos sin harinas, cremoso de queso y chocolate blanco, ralladura de limón y dulce de frambuesas casero	
	Key Lime Pie	\$ 12900
	base de galletitas belgas caseras (<i>speculoos</i> 🇧🇪) cremoso de lima y chantilly	
	Mini Cake Manzana	\$ 9500
	base de galletitas belgas caseras (<i>speculoos</i> 🇧🇪) manzanas caramelizadas y crumble de frutos secos	
	Mini Cake de chocolate	\$ 10900
	sableé de almendras y cajú, praliné de avellanas y cremoso de chocolate	

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 (<i>Callebaut</i> 🇧🇪)	
	Alfajor de pistacho	\$ 8900
	sableé de pistacho, relleno con dulce de leche, centro de pasta de pistachos, bañado en chocolate blanco	
 	Alfajor vegano vegano / sin gluten	\$ 6500
	elaborado con harina de almendras, cacao y oliva, relleno de pasta de dátiles con chocolate y centro de maní	
	Lunette	\$ 5900
	masa sableé de pistacho rellena de ganache de limón y centro de frambuesa	
	Moelleux de chocolate belga	\$ 8500
	cake húmedo de chocolate 70% (<i>Callebaut</i> 🇧🇪) <i>opcional: con crema chantilly y helado de vainilla + \$ 2000</i>	
	Cookie de chocolate belga y pistacho	\$ 9500
	con cacao belga (<i>Callebaut</i> 🇧🇪) 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	\$ 6500
	con azúcar mascabo, dulce de frambuesa casero y pistachos	
	Cookie de maní	\$ 6500
	con manteca noisette, maní, chocolate con leche y caramelo salado	
	Budín cítrico	\$ 7500
	elaborado con ralladura macerada de limón y naranja, con cobertura de merengue italiano	
	Budín integral de naranja, coco y nuez sin gluten	\$ 7500
	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	\$ 3200
	Tostadas	\$ 8200
	con queso crema y mermelada casera de estación	
	Scon de queso	\$ 5500
	queso sardo estacionado, romero y sal rosada de Himalaya	
	Chipá blend de quesos	\$ 5800
	elaborado con muzzarella, queso gruyere, sardo estacionado y tybo	

Petit Four

	Macaron sin gluten	\$ 3800
	<i>disponibilidad limitada</i> consultar variedades	
	Madeleine	
	* cake de limón y pistachos, bañada en chocolate blanco	\$ 3200
	* cake de coco, rellena de dulce de leche orgánico, bañada en chocolate belga caramelizado (<i>Callebaut</i> 🇧🇪)	\$ 3200





Consultanos también por
nuestra pastelería del día






COCINA

Platitos

-  **Papas Belgian vegetariano** \$ 8200
papines andinos con alioli de hierbas
-  **Sopa de calabaza cabuttia y zanahoria vegetariano** \$ 8900
con jengibre y cúrcuma



Platos

- Milanesa de pollo** \$ 17600
al horno, empanada con semillas y con guarnición de hojas verdes, cherrys, papines andinos y zanahorias asadas
-  **Omelette vegetariano** \$ 14500
de espinaca y queso, con guarnición de hojas verdes, cherrys y papines andinos
- Wrap de pollo mediterráneo** \$ 17500
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** \$ 17500
babaganoush (*pasta suave de berenjenas ahumadas*), mix de hongos salteados, cebolla caramel, espinaca y cherrys confitados, acompañado de hummus, hojas verdes orgánicas y praliné de frutos secos *opcional con pollo*
-  **Bowl de otoño sin gluten** \$ 16500
brócoli, quinoa, choclo tostado, pollo marinado, cherrys y frutos secos, con reducción de aceto balsámico
- Ensalada Caesar** \$ 15500
nuestra versión, con mix de hojas verdes, croutons cheese, pollo marinado, blend de quesos y aderezo caesar

Sándwiches y tostados

- Tostado** \$ 12800
queso tybo y jamón natural (prosciutto cotto, Las Dinias, Tandil), en pan inglés de molde
-  **Tostado caprese vegetariano** \$ 10800
blend de quesos, pesto de albahaca y tomates confitados, en pan inglés de molde *adicional con mix de hongos \$3300*
- Bagel de trucha** \$ 16500
trucha patagónica, palta hass, crema cítrica, cebolla morada encurtida y rúcula selvática orgánica, en pan bagel con semillas
- Ciabatta serrana** \$ 18500
jamón serrano (Las Dinias, Tandil), stracciatella, tomates asados, pesto y rúcula selvática orgánica
- Ciabatta de pollo** \$ 17500
pollo marinado, queso fundido, cebolla caramel, alioli de perejil y rúcula selvática orgánica *opcional: en pan de molde casero*

Brunch

-  **Avocado Toast vegetariano** \$ 11200
pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta hass, limón, microbrotes y oliva
-  **Toston de palta y miel vegetariano** \$ 10500
pan de molde con semillas, queso crema, palta hass, cherrys, sésamo, oliva y miel
-  **Tostón de hongos y babaganoush vegetariano** \$ 11500
pan de molde con semillas, babaganoush, champignones y portobellos salteados, pesto de tomate y albahaca, brotes orgánicos
- Tostón gravlax de trucha** \$ 12000
pan de molde con semillas, trucha patagónica curada, queso crema cítrico, láminas de palt hass
- Medialuna con jamón y queso** \$ 12500
con jamón natural (Las Dinias, Tandil) y queso tybo
- Tostado chipá 4 quesos** \$ 9800
con lomito ahumado (Las Dinias, Tandil) y queso tybo fundido
-  **Bagel con huevos revueltos vegetariano** \$ 11200
con queso crema, cherrys confitados, rúcula orgánica y palta hass
-  **Bowl de huevos revueltos vegetariano** \$ 9500
acompañado de pan con semillas y dip de queso crema
- * con palta + \$ 2500
- * con jamón natural + \$ 4000
- * con trucha curada + \$ 3500
- Bowl de yogurt** \$ 12500
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

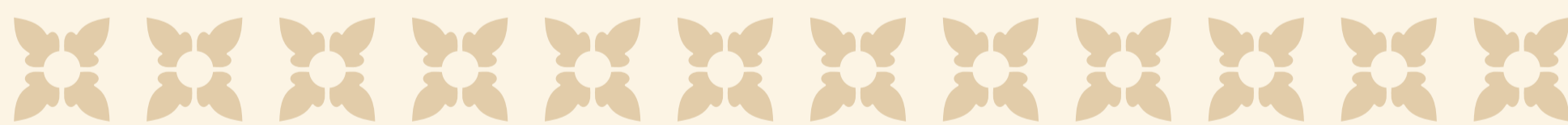
- ♦ *jamón y queso tybo* \$ 12500
- ♦ *queso tybo, tomate fresco y rúcula* \$ 14500

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** \$ 6200
- 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** \$ 9800



VEGANO: sin ingredientes de origen animal



VEGETARIANO: sin carnes ni pescado
puede contener lácteos o huevos



SIN GLUTEN: elaborado con ingredientes sin gluten
puede contener trazas de contaminación cruzada



SIN TACC: apto para celíacos
libre de contaminación cruzada

CAFETERÍA

Café de especialidad

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

NUESTRO BLEND

ORIGEN

Guatemala.
Atitlán

VARIETAL

Bourbon rojo
Typica

Brasil
Minas Gerais

Mundo Novo

Colombia
Santander

Caturra

TAZA CHICA - 80ml



Espresso

\$ 4200

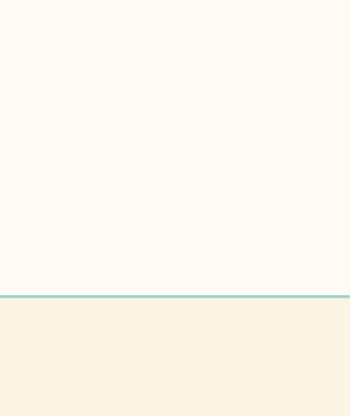
- Shot doble
- Bebida intensa y gran cuerpo.*



Espresso macchiato

\$ 4400

- Shot doble
- Leche emulsionada
- Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.*



Lungo

\$ 4200

- Shot simple
- Agua
- Bebida intensa con cuerpo medio diluido.*

JARRITO - 120ml



Americano

\$ 4900

- Shot simple
- Agua
- Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*



Long Black Chico

\$ 5100

- Shot doble
- Agua
- Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*



Cortado

\$ 5000

- Shot simple
- Leche emulsionada
- Bebida suave con leche emulsionada, liviana.*



Magic

\$ 5500

- Shot doble
- Leche emulsionada
- Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.*

TAZA MEDIANA - 200ml



Long Black

\$ 5200

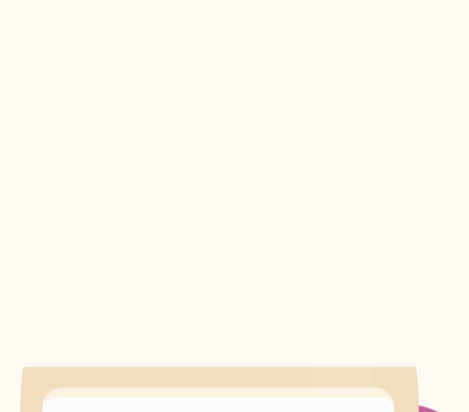
- Shot doble
- Agua
- Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*



Flat white

\$ 5900

- Shot doble
- Leche emulsionada
- Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.*



Capuccino

\$ 5500

- Shot simple
- Leche emulsionada
- Bebida equilibrada y cremosidad justa. Opcional cacao y canela*



Mocaccino

\$ 5900

- Shot simple
- Salsa de chocolate de la casa
- Leche emulsionada
- Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal.*

TAZA GRANDE - 300ml



Latte

\$ 6200

- Shot simple
- Leche emulsionada
- Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.*



Latte Pistacho

\$ 6500

- Shot simple
- Salsa de pistacho
- Leche emulsionada
- Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.*

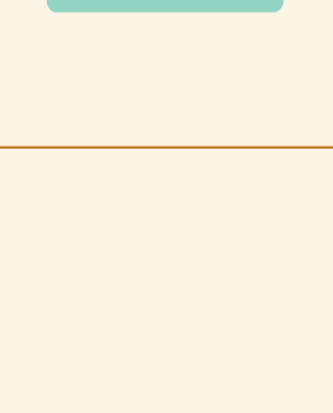


Latte Caramel

\$ 6500

- Shot simple
- Leche emulsionada
- Vainilla / caramelo
- Bebida con leche emulsionada, suave, cremosa y dulce.*

Café filtrado



Método V-60

(1 o 2 tazas)

\$ 7500 / \$9500

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

\$ 5000

**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

Selección de Té & Infusiones

tealosophy

BY INES BERTON

TÉ NEGRO

Earl Great Belgian (by Tealosophy) \$ 4900

hebras perfumadas con clementinas, bergamotas y limón prensado

(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 Fukuyku, 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, frambuesas, moras y rosa mosqueta

rico en antioxidantes y vitamina C

BEBIDAS

Bebidas sin alcohol

AGUAS & INFUSIONES

Agua mineral con y sin gas \$ 3800

Agua saborizada del día \$ 5400

Soda Calm \$ 5600

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

Ruby Punch *sin azúcar agregada* \$ 5700

infusión de grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, moras y rosa mosqueta *(by Tealosophy)*

JUGOS & LIMONADAS NATURALES

Jugo exprimido de naranjas \$ 6200

Limonada frozen con menta y jengibre \$ 5400

Limonada frozen con ananá \$ 5600

Pepinada \$ 5400

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

BATIDOS & SMOOTHIES

Smoothie Tropical \$ 8500

mango, maracuyá, ananá y agua

Smoothie Mix de frutas \$ 7800

durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua

Chocolate frío Belgian \$ 7500

leche, hielo, chocolate fundido y cacao belga *(Callebaut 🇧🇪)*

CAFÉS FRÍOS

VASO CORTO



Iced Americano \$ 5200

Shot doble de espresso, hielo en cubos y agua



Iced Flat White \$ 6100

Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche



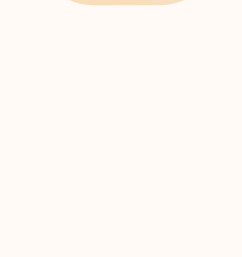
Affogato \$ 7900

Doble espresso, bocha de helado de vainilla y galletitas belgas artesanales *(speculoos 🇧🇪)*



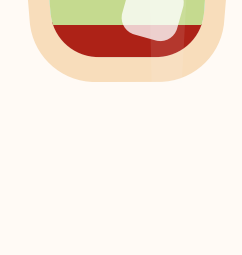
Iced Matcha Latte \$ 7300

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



Iced Matcha Berry \$ 7500

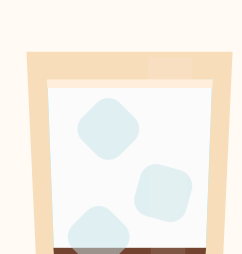
Matcha Latte con reducción de frambuesas naturales, endulzado con hoja de stevia natural *sin azúcar*



Iced Chai Latte \$ 7100

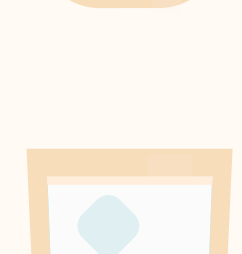
Té Chai (clavo de olor, canela) cardamomo, jengibre), hielo en cubos y leche espumada

VASO LARGO



Iced Latte \$ 7200

Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche



Iced Caramel Latte \$ 7700

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



Iced Latte Pistaccio \$ 7700

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



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 \$ 6700

gin Vrienden London Dry, tónica, y limón

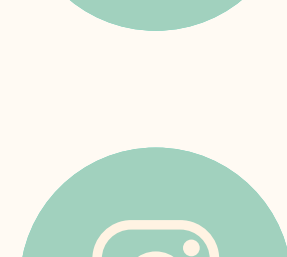
Gin Tonic Calm \$ 7300

gin Vrienden Rosé, tónica e infusión de hojas de verbena y cítricos

Cerveza Stella Artoise 330cc 🇧🇪 \$ 5200



WIFI: **somosbelgian**
CONTRASEÑA: **somosbelgian**



SEGUINOS!
@ **somosbelgian**