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 $ 5800
**opcional con miel*

Gofre de Dulce de Leche $ 8500
con dulce de leche orgánico (El Abascay)

Gofre Belgian $ 10300
con puro chocolate belga fundido semiamargo
(Callebaut 🇧🇪*)* **opcional chocolate con leche*

Gofre de Arequipe $ 10300
dulce de leche orgánico, crema
y salsa artesanal de chocolate tibia

Gofre del Sur $ 10300
dulce de leche orgánico, frutos rojos
patagónicos y crema

Gofre Berry $ 10900
cream cheese de chocolate blanco,
nueces pecan y salsa artesanal
de frambuesas naturales

Gofre Pistaccio Berry $ 12900
mousse de pistacho, salsa de frambuesas,
pistachos tostados

Gofre Tropical Mango $ 12900
cream cheese de chocolate blanco,
compota de mango natural, helado
de crema, almendras y coco tostado

Gofre Fondue $ 11900
salsa artesanal de chocolate tibia,
crema y helado de mascarpone

Gofre Manzana caramel $ 10900
diplomata aromatizada con vainas de vainilla
de Madagascar, manzanas caramelizadas,
crema, nueces y caramelo salado

Gofre Borgoña $ 11300
peras especiadas en reducción de malbec *(sin alcohol),* helado de vainilla y almendras tostadas

Gofre Sambayón $ 10900
manzanas caramelizadas, cremoso
de mascarpone y sambayón, almendras
y salsa de caramelo salado

Gofre Amberes $9200
frutas frescas de estación y miel de campo

Gofre Patagonia $ 12900
mousse de chocolate amargo, crema,
nueces y frutos rojos patagónicos

Gofre Nutella $ 9900

Gofre Choco Rochelle $ 13900
nutella con avellanas tostadas,
crema y helado de chocolate amargo

Gofre Frutos del bosque $ 13500
nutella, crema y frutos rojos patagónicos

Gofre Ferrero $ 13500
nutella, nueces, crema y chocolate blanco

¡Agregale helado a tu waffle! $ 4000
Mascarpone con frutos rojos / Vainilla / Chocolate amargo

PASTELERÍA ARTESANAL

Tortas & Mini Cakes

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

Juliette sin gluten — $ 14900
marquise de pistachos sin harinas, cremoso
de queso y chocolate blanco, ralladura de limón
y dulce artesanal de frambuesa

Cheesecake vasco — $ 13500
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 — $ 13500
bizcochuelo húmedo de mandarinas
con castañas de cajú y almendras molidas
relleno de cream cheese de chocolate blanco

Dacquoise de coco sin gluten — $ 13500
bizcocho húmedo a base de merengue de coco
con dulce de leche, crema de oporto,
nueces y chantilly

Key Lime Pie — $ 13500
base de galletitas belgas caseras *(speculoos)*
cremoso de lima y chantilly

Mini Cake de chocolate y avellanas — $ 12900
sableé de almendras y cajú con praliné
de avellanas, cremoso de chocolate semiamargo
y centro de Nutella

Mini Cake de manzana — $ 10500
base de galletitas belgas caseras *(speculoos)*
manzanas caramelizadas y crumble de frutos secos,
acompañada de crema chantilly

Mini Cake de pistacho — $ 10800
financier de almendras, mousse de pistacho
y chocolate blanco, centro de curd de limón,
pistachos tostados

Especialidades de Vitrina

Alfajor de pistacho — $ 9500
sableé de pistacho, ganache montada
de chocolate blanco y pistacho,
centro curd de limón

Alfajor vegano vegano / sin gluten — $ 7400
harina de almendras, cacao y oliva,
cremoso de dátiles con chocolate, centro
de frambuesa y pasta de maní

Alfajor de chocolate belga — $ 7200
sableé de cacao belga, relleno con dulce de leche,
centro cremoso de toffee, bañado en chocolate
belga semiamargo *(Callebaut)*

Moelleux de chocolate belga — $ 8700
cake húmedo de chocolate 70% *(Callebaut)*
opcional: con crema chantilly y helado de vainilla + $ 2000

Budín cítrico — $ 8200
elaborado con ralladura macerada de limón
y naranja, amapolas y glaseado de lima

Budín integral de naranja, coco y nuez sin gluten — $ 7900
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

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

Cookie pecan caramel — $ 6900
nueces pecan, chocolate semiamargo
y caramelo salado

Cookie de almendras — $ 6900
harina de almendras y miel

Cookie pepa de avena y frambuesa — $ 6900
con azúcar mascabo, dulce de
frambuesa casero y pistachos

Cookie pepa de limón sin lácteos — $ 6900
sin lácteos; liviana, fresca
y con centro de curd de limón

Chipá blend de quesos — $ 6200
muzzarella, queso gruyere,
sardo estacionado y tybo

Scon de queso — $ 5900
queso sardo estacionado, romero
y sal rosada de Himalaya

Medialuna de manteca — $ 3600

Madeleine

* mini cake de limón y pistachos, bañada en chocolate blanco — $ 3700
* mini cake de cacao belga y ralladura de naranja, bañada en chocolate semiamargo — $ 3700

Consultanos también por
nuestra pastelería del día

COCINA

Platitos

Papas Belgian vegetariano — $ 9500
papines andinos con mayonesa de trufa

Stracciatella — $ 15500
vegetales asados de estación, frutos secos tostados,
miel especiada, oliva, pan tostado de masa madre

Platos

Milanesa de pollo — $ 19600
al horno, empanada con semillas
y con guarnición de hojas verdes, cherrys,
papines andinos y zanahorias asadas

Wrap de pollo mediterráneo — $ 19500
pollo marinado, palta hass, tomates asados,
espinaca fresca, blend de quesos y aderezo de
zanahorias, acompañado de hummus de remolacha,
hojas verdes orgánicas, mix de semillas

Wrap de hongos y babaganoush vegano — $ 19500
babaganoush *(pasta suave de berenjenas ahumadas)*, mix de hongos salteados,
cebolla caramel, espinaca y cherrys confitados,
acompañado de hummus de remolacha,
hojas verdes orgánicas, mix de semillas
opcional con pollo

Bowl de pollo y quinoa — $ 19500
pollo marinado, quinoa roja, palta hass,
cherrys, zanahorias asadas, hojas verdes,
pickles de rabanitos, frutos secos

Ensalada Caesar — $ 17500
mix de hojas verdes, croutons
de pan de calabaza, pollo marinado,
blend de quesos y aderezo caesar

Ensalada Thai — $ 18500
mix de hojas verdes, palta, mango,
trucha curada, pickles de cebolla morada,
maní y aderezo thai

Omelette vegetariano — $ 17200
con guarnición de hojas verdes,
cherrys y papines andinos
**relleno de espinaca y queso tybo*
adicional jamón natural + $2000

Sándwiches y tostados

Ciabatta serrana — $ 20500
jamón serrano (Las Dinas, Tandil), stracciatella,
tomates asados, pesto y rúcula selvática orgánica

Ciabatta de pollo — $ 19500
pollo marinado, queso fundido, cebolla caramel,
alioli de perejil y rúcula selvática orgánica
**opcional: en pan de molde casero*

Bagel de trucha — $ 19500
trucha patagónica, palta hass, crema cítrica,
cebolla morada encurtida y rúcula selvática
orgánica, en pan bagel con semillas

Tostado — $ 14500
queso tybo y jamón natural (prosciutto cotto,
Las Dinas, Tandil), en pan inglés de molde

Tostado caprese vegetariano — $ 12500
blend de quesos, pesto de albahaca, tomates
confitados y rúcula, en pan inglés de molde
adicional con mix de hongos + $3800

BRUNCH

Tostón gravlax de trucha — $ 14500
pan multicereal de masa madre, trucha patagónica
curada, hummus de remolacha, queso crema cítrico,
palta hass, eneldo fresco

Avocado Toast vegetariano — $ 13800
pan multicereal de masa madre, huevos revueltos,
palta hass, microbrotes, dukkah (condimento oriental
a base de especias y frutos secos tostados)

Tostón de hongos y babaganoush vegetariano — $ 13500
pan multicereal de masa madre, babaganoush,
champignones y portobellos salteados,
pesto de tomate, brotes orgánicos

Tostón de palta y miel vegetariano — $ 13500
pan multicereal de masa madre,
queso griego, palta hass, tomates asados,
dukkah, oliva y miel especiada

Bagel con huevos revueltos — $ 13500
con panceta crocante, rúcula
orgánica, mayonesa de trufa

Medialuna con jamón y queso — $ 11200
con jamón natural y queso tybo

Bowl de huevos revueltos vegetariano — $ 10500
acompañado de pan multicereal
de masa madre y dip de queso crema

** con palta* + $ 2800
** con panceta crocante* + $ 4200
** con jamón natural* + $ 4000

Tostado chipá 4 quesos — $ 10500
chipá prensado con lomito ahumado
(Las Dinas, Tandil) y queso tybo fundido

Bowl de yogurt — $ 14200
yogurt natural hecho en casa *sin azúcar,*
frutas frescas de estación, compota
de frambuesas naturales, granola casera,
escamas de coco tostadas

Tostadas — $ 8500
con queso crema y mermelada casera
de estación, en pan multicereal de masa madre

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* $ 14200
- *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 $ 7200

Brownie de chocolate, dulce de leche y crema chantilly $ 12900

Cake de vainillas con mousse de mango y maracuyá $ 12900

Cookie con ganache de chocolate blanco y pistacho $ 9900

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

TAZA CHICA - 80ml



Espresso $ 4300
- Shot doble

Bebida intensa y gran cuerpo.



Espresso macchiato $ 4600
- Shot doble
- Leche emulsionada

Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.



Lungo $ 4700
- Shot simple
- Agua

Bebida intensa con cuerpo medio diluido.

JARRITO - 120ml

Americano $ 5400
- Shot simple
- Agua

Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.

Long Black Chico $ 5700
- Shot doble
- Agua

Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.

Cortado $ 5700
- Shot simple
- Leche emulsionada

Bebida suave con leche emulsionada, liviana.

Magic $ 6100
- Shot doble
- Leche emulsionada

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

TAZA MEDIANA - 200ml

Long Black $ 6000
- Shot doble
- Agua

Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.

Flat white $ 6500
- Shot doble
- Leche emulsionada

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

Capuccino $ 6200
- Shot simple
- Leche emulsionada

Bebida equilibrada y cremosidad justa. Opcional cacao y canela

Mocaccino $ 6600
- Shot simple
- Salsa de chocolate de la casa
- Leche emulsionada

Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal.

TAZA GRANDE - 300ml

Latte $ 6900
- Shot simple
- Leche emulsionada

Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.

Latte Pistacho $ 7500
- Shot simple
- Salsa de pistacho
- Leche emulsionada

Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.



Latte Caramel $ 7500
- Shot simple
- Leche emulsionada
- Vainilla / caramelo

Bebida con leche emulsionada, suave, cremosa y dulce.

Café filtrado



Método V-60 $ 7800 / $ 9800
(1 o 2 tazas)

Chocolates

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

* clásico $ 7600
* con menta $ 7600



Chocolatada $ 5600
a base de cacao,
para los más pequeños

Opcional leche 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 LEO SEBASTIAN

TÉ NEGRO

English Breakfast *(by Tealosophy)* $ 5400
blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China

Chai *(by Tealosophy)* $ 5200
canela, cardamomo, jengibre y pimienta con base de Assam, receta milenaria del este de India

Chai Latte $ 6000
infusión de Chai (canela, cardamomo, jengibre y pimienta con base de Assam), leche

TÉ VERDE

Green geisha *(by Tealosophy)* $ 5400
base de té Sencha Fukuyku, Japón, con ananá, pétalos y maracuyá

Matcha Latte $ 7200
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)* $ 5400
hojas de verbena del sur de Francia, manzanas caramelizadas, almendras y rosa mosqueta

Ruby Punch *(by Tealosophy)* $ 5400
blend de grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, moras y rosa mosqueta
rico en antioxidantes y vitamina C

BEBIDAS

JUGOS, LIMONADAS & INFUSIONES

Agua mineral con y sin gas — $ 4700

Agua saborizada del día — $ 5900
**consultar*

Soda Calm — $ 6500
infusión de hojas de verbena del sur de Francia, manzanas caramelizadas, almendras y rosa mosqueta *(by Tealosophy),* jugo de naranja y limón, almíbar de jengibre, soda

Soda Ruby — $ 6500
infusión de frutos rojos, grosellas, granadas y rosa mosqueta *(by Tealosophy),* almíbar, limón, menta, soda

Limonada con menta y jengibre — $ 6400
jugo de limón, almíbar de jengibre y menta, soda

Limonada frozen con ananá — $ 6700
jugo de limón, ananá natural, almíbar
**opcional sin azúcar agregada*

Jugo exprimido de naranjas — $ 6700

ICED COFFEE & ICED LATTE

VASO CORTO

Iced Americano — $ 5500
shot doble de espresso, hielo en cubos y agua
**opcional espuma de leche o cold foam + $500*

Iced Flat White — $ 6400
shot doble de espresso, hielo en cubos y leche

Mont Blanc — $ 6700
cold brew con cold foam de vainilla y ralladura de naranja



Matcha Espresso — $ 7200
shot de espresso, leche y cold foam de matcha



Affogato — $ 8500
doble espresso, bocha de helado de vainilla y galletitas belgas artesanales *(speculoos* 🇧🇪*)*

VASO LARGO



Iced Latte — $ 7900
shot doble de espresso, hielo en cubos y leche



Iced Caramel Latte — $ 8300
shot doble de espresso, salsa de caramelo, hielo en cubos y leche



Iced Pistacho Latte — $ 8300
shot doble de espresso salsa de pistacho, hielo en cubos y leche



Iced Orange Coffee — $ 8300
espresso, jugo de naranja, soda, miel



Iced Matcha Latte — $7500
té verde matcha ceremonial japonés, hielo en cubos y leche espumada
adicionales:
**syrup de vainilla o miel $ 8200*
**salsa de mango o frambuesa $ 8200*



Iced Chai Latte — $ 7500
infusión de Chai (canela, cardamomo, jengibre y pimienta con base de Assam), hielo en cubos y leche espumada



Iced Chocolate Latte — $ 8200
leche, chocolate fundido, cacao, hielo y cold foam

Adicional leche vegetal — $ 1000
nuestra receta, a base de almendras, frutos secos y dátiles, elaborada diariamente por nuestra casa

BATIDOS & SMOOTHIES

Smoothie Tropical — $ 8500
mango, maracuyá, ananá y agua

Smoothie Mix de frutas — $ 8200
durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua

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

SEGUINOS!
@ somosbelgian