

Belgian

BISTRO
WAFFLES
CAFÉ

WAFFLES

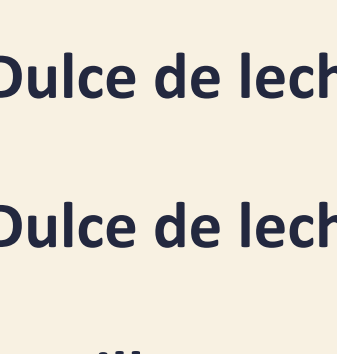
Cerramos los ojos y hacemos un recorrido por Europa, para descubrir las raíces de esta típica receta, que nació en la época medieval y se popularizó en Bélgica.

Cada waffle belga, llamado “gofre” es el auténtico de su zona de origen, siendo dos los mas tradicionales; gofre de Bruselas y grofe de Liègeue.



WAFFLE TRADICIONAL

Waffle rectangular realizado con nuestra **receta original del gofre belga** pero adaptado a un tamaño más pequeño y menos profundo.



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**.

	W	GB
Dulce de leche simple	\$ 6800	\$ 8200
Dulce de leche doble	\$ 8200	-
Frutilla caramél Dulce de leche, frutillas frescas, crema	\$ 8200	\$ 9900
Arequipe Dulce de leche, crema, salsa tibia de chocolate de la casa	\$ 8200	\$ 9900
Banana rumba Dulce de leche, banana, crema, nueces, salsa de caramelo artesanal	\$ 8200	\$ 9900
Caramel Nuts Dulce de leche y frutos secos	\$ 7500	\$ 8900
Amberes Frutas frescas de estación y miel de campo	\$ 7200	\$ 8900
Fondue Salsa tibia de chocolate de la casa, crema, helado	\$ 9900	\$ 11400
Placer de manzana Manzana caramelizada, crema, crumble, salsa de caramelo artesanal	\$ 8200	\$ 15000
Del sur Dulce de leche, frutos rojos patagónicos y crema	\$ 8200	\$ 9900
Patagonia Mousse de chocolate artesanal, nueces, crema, salsa de frutos rojos	\$ 9500	\$ 12500
Nutella simple	\$ 9200	\$ 9900
Nutella doble	\$ 9900	-
Frutos del bosque Nutella, crema, frutos rojos de la patagonia	\$ 10200	\$ 12900
Ferrero Nutella, crema, nueces, chocolate blanco picado	\$ 10200	\$ 12900
Franut Nutella, frutillas frescas, crema	\$ 10200	\$ 12900
Choco Rochelle Nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo	\$ 10500	\$ 13500

¡Agregale helado a tu waffle! \$ 4000

Vainilla / Dulce de leche granizado / Chocolate

PASTELERÍA ARTESANAL

Especiales de Vitrina

Brownie de chocolate <i>*Elaborado con chocolate amargo al 70%</i>	\$ 7500
Con dulce de leche, crema y frutillas	\$ 8900
Budín cítrico Glaseado con dulce casero de naranja y jengibre	\$ 7500
Budín húmedo de chocolate Cubierto con una suave crema inglesa de chocolate	\$ 7500
Cookie red velvet Cacao, red velvet y chocolate blanco	\$ 6900
Cookie estilo NY Con manteca noisette, azúcar rubia y chocolate semiamargo	\$ 6900
Alfajor de maicena	\$ 5500
Scon de queso sardo Queso sardo estacionado, romero y sal rosada del Himalaya	\$ 5700

Consultanos por nuestra pastelería del día

BRUNCH

Bowl de yogurt casero Yogurt natural hecho en casa, frutas secas de estación, granola casera, escamas de coco, tostadas y miel de campo	\$ 13500
---	----------

Sándwich de scon de queso sardo Con queso fundido, tomates secos marinados, hojas de albahaca y pesto	\$ 12000
---	----------

Tostadas Con queso crema y mermelada casera de estación	\$ 8500
---	---------

BRUNCH BELGIAN

Brunch Belgian	\$ 49.800
2 cafés	
2 jugos exprimidos	
1 bowl de yogurt con frutas y granola casera	
1 waffle tradicional <i>*elegí hasta 3 ingredientes: dulce de leche, frutillas/bananas, crema</i>	
1 tostado de jamón y queso <i>*en pan inglés de molde</i>	

COCINA

SANDWICHES AL HORNO

en pan casero

Sándwich tostado de jamón y queso <i>*en pan inglés de molde</i>	\$ 13900
Tostado Caprese <i>*en pan inglés de molde</i> Blend de quesos, pesto de albahaca y tomates confitados	\$ 12000
Ciabatta de jamón y queso	\$ 14900
Ciabatta italiana Jamón cocido, queso, tomate fresco, rúcula y alioli ahumado	\$ 16500
Ciabatta Humita Veggie Choclo cremoso, espinaca salteada y queso fundido	\$ 16000
Ciabatta Bari Queso fundido, cebolla caramelizada, tomate confitado y rúcula	\$ 16000

TARTAS ARTESANALES Y WRAPS

acompañados de hojas verdes

y mix de semillas

Tarta de la huerta Masa integral, kale, calabaza y mix de vegetales	\$ 15500
---	----------

Tarta de pollo y vegetales Masa integral, pollo, puerro y brócoli	\$ 16500
---	----------

Wrap mediterráneo con pollo Vegetales asados, pollo, queso parmesano y rúcula	\$ 16900
---	----------

MENÚ SIN TACC

OPCIONES SALADAS

Sándwichs al horno

en pan negro con semillas

jamón y queso tybo	\$ 14500
--------------------	----------

queso tybo, tomate fresco y rúcula	\$ 15500
------------------------------------	----------

OPCIONES DULCES

Sellados en su envase original.

Productos elaborados sin riesgo de contaminación

cruzada por 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
--	---------

Consultanos disponibilidad

NUESTROS COMBOS

Combo clásico 1 café + tostadas	\$ 13600
--	----------

*Tostadas con queso crema y mermelada casera de estación

Combo italiano Ciabatta + limonada	\$ 19700
---	----------

*Con queso, jamón, tomate fresco, rúcula, alioli

Combo bruseelas Gofre belga + café o chocolate caliente	\$ 15500
--	----------

*Elegí hasta 3 ingredientes:

+ dulce de leche, crema, frutillas, bananas

Combo infantil Waffle de dulce de leche + chocolatada fría o tibia	\$ 12400
---	----------

CAFETERÍA

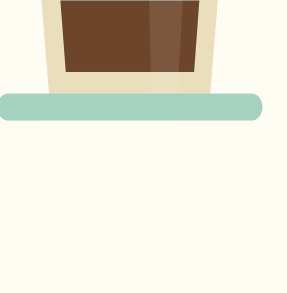
CAFÉ DE ESPECIALIDAD

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

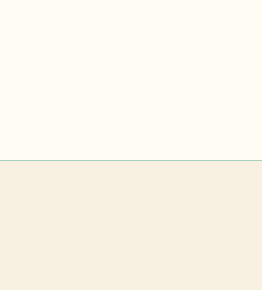
NUESTRO BLEND

ORIGEN	VARIE TAL
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>	\$ 4300
	Espresso macchiatto ● Shot doble ○ Leche emulsionada <i>Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche</i>	\$ 4600
	Lungo ● Shot simple ○ Agua <i>Bebida intensa con cuerpo medio diluido</i>	\$ 4700

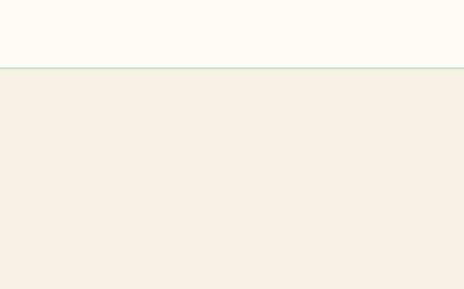
VASO AMERICANO - 120ml

	Americano ● Shot simple ● Agua <i>Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza</i>	\$ 5200
	Cortado ● Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida suave con leche emulsionada, liviana</i>	\$ 5500

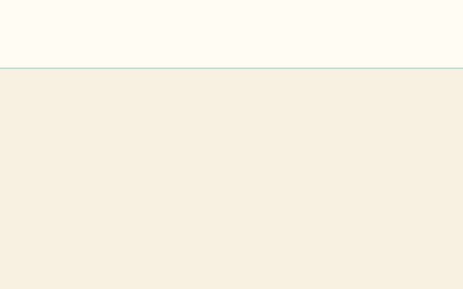
TAZA MEDIANA - 200ml

	Long Black ● Shot doble ● Agua <i>Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza</i>	\$ 5800
	Flat white ● Shot doble ○ Leche emulsionada <i>Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada</i>	\$ 6300
	Capuccino ● Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida equilibrada y cremosidad justa. Opcional cacao y canela</i>	\$ 5900
	Mocaccino ● Shot simple ● Chocolate ○ Leche emulsionada <i>Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal</i>	\$ 6300

TAZA GRANDE - 300ml

	Latte ● Shot simple ○ Leche emulsionada <i>Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa</i>	\$ 6600
	Latte Caramel ● Shot simple ○ Leche emulsionada ● Syrup de caramelo <i>Bebida con leche emulsionada, suave, cremosa y dulce</i>	\$ 7200

CHOCOLATES

	Chococcino Chocolatada para niños a base de cacao	\$ 5600
	Submarino Leche y barra de chocolate semiamargo	\$ 6800
	Chocolate caliente Belgian Nuestra receta, elaborada con cacao y chocolate belga <i>(Callebaut 🇧🇪)</i>	\$ 7300

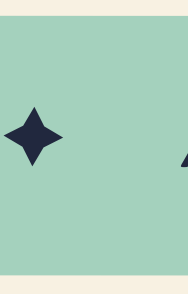
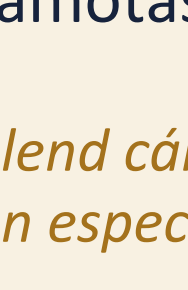
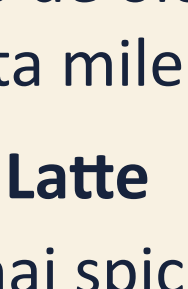
◆ Adicional leche de almendras \$ 1000 ◆

CAFES FRÍOS

VASO CORTO

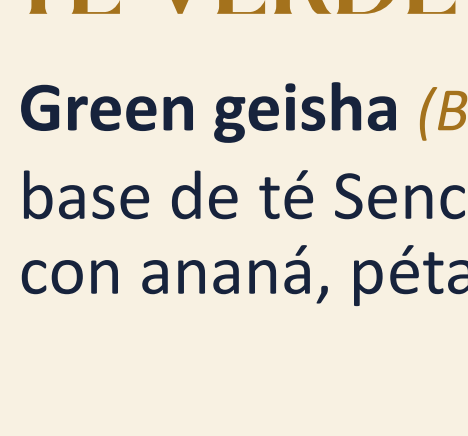
	Iced Flat White Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche	\$ 6400
	Iced Americano Shot doble de espresso, hielo en cubos y agua	\$ 5500
	Affogato Doble espresso, bocha de helado de vainilla y galletitas belgas caseras molidas <i>(speculoos 🇧🇪)</i>	\$ 8500

VASO LARGO

	Iced Latte Caramel Shot doble de espresso, salsa de caramelo, hielo en cubos y leche	\$ 7900
	Iced Latte Pistaccio Shot doble de espresso, salsa de pistacho, hielo en cubos y leche	\$ 7900
	Capuccino Frozen Shot doble de espresso, hielo, leche, cacao y canela	\$ 7900
	Frapuccino Capriche Shot doble de espresso, helado de vainilla, leche, topping de crema y salsa caramelo	\$ 9500

◆ Adicional leche de almendras \$ 1000 ◆

SELECCIÓN DE TÉ & INFUSIONES



TÉ NEGRO

Earl Great Belgian <i>(By Tealosophy)</i> hebras perfumadas con clementinas, bergamotas y limón prensado en frío <i>(Un blend cálido y reconfortante pensado por Inés Berton especialmente para Belgian)</i>	\$ 5200
---	---------

English Breakfast <i>(By Tealosophy)</i> blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China	\$ 5200
--	---------

Chai Spice <i>(By Tealosophy)</i> clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre, receta milenaria del este de la India	\$ 5200
--	---------

Chai Latte té chai spice con leche <i>(By Tealosophy)</i>	\$ 5200
---	---------

TÉ VERDE

Green geisha <i>(By Tealosophy)</i> base de té Sencha Fukuyku, Japón, con ananá, pétalos y maracuyá	\$ 5200
---	---------

INFUSIONES

No contienen hebras de té ni cafeína

Apple Calm <i>(By Tealosophy)</i> hojas de verbena del sur de Francia, manzanas caramelizadas, almendras y rosa mosqueta	\$ 5200
--	---------

Ruby Punch <i>(By Tealosophy)</i> blend de grosellas, granadas, arándanos, frambuesas, moras y rosa mosqueta <i>Rico en antioxidantes y vitamina C</i>	\$ 5200
---	---------

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSAS Y AGUAS

*Linea Coca-Cola

Agua mineral con o sin gas	\$ 4500
Gaseosas y aguas saborizadas	\$ 4500

LIMONADAS Y JUGOS NATURALES

Limonada natural	\$ 5500
Limonada con menta y jengibre	\$ 5900
Limonada con ananá	\$ 5900
Jugo de naranja exprimido	\$ 6500

SMOOTHIES & LICUADOS

con leche o con agua

Licudo de banana y leche	\$ 6500
Smoothie Patagonia Berry Frutos patagónicos, banana y leche	\$ 7500
Smoothie mix de frutas Durazno, frutilla, banana, naranja	\$ 7500
Smoothie tropical Mango, maracuyá, ananá	\$ 7500
Chocolate frío Leche, hielo, chocolate fundido y cacao belga <i>(Callebaut 🇧🇪)</i>	\$ 7800

MILKSHAKES

con topping de crema

Milkshake Chocolate / Frutilla / Dulce de leche granizado / Pistacho	\$ 9500
--	---------



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



SEGUINOS!
@somosbelgian