

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:

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**.

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 con azúcar impalpable	\$ 3200
Gofre de Dulce de Leche	\$ 5800
Gofre Belgian con puro chocolate belga fundido (Callebaut 🇧🇪)	\$ 7500
Gofre Caramel Nuts Dulce de leche y frutos secos	\$ 6800
Gofre de Arequipe Dulce de leche, crema y salsa tibia de chocolate artesanal (<i>Nuestra receta, elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga 🇧🇪</i>)	\$ 7500
Gofre del Sur Dulce de leche, frutos rojos patagónicos y crema	\$ 7500
Gofre Berry Dulce de frambuesas casero, cream cheese de chocolate blanco y nueces.	\$ 7800
Gofre Fondue Salsa de chocolate de la casa (<i>elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga 🇧🇪</i>), crema y helado de mascarpone	\$ 9200
Gofre Manzana caramel Diplomata, manzanas caramelizadas, crema, nueces y salsa de caramelo salado	\$ 7500
Gofre Borgoña Peras especiadas en reducción de malbec (<i>sin alcohol</i>), helado de vainilla y almendras tostadas	\$ 8300
Gofre Sambayón Manzanas caramelizadas, cremoso de mascarpone y sambayón, almendras y salsa de caramelo artesanal	\$ 7500
Gofre Amberes Frutas frescas de estación y miel de campo	\$ 6800
Gofre Patagonia Mousse de chocolate amargo, crema, nueces y frutos rojos patagónicos	\$ 8900
Gofre Nutella	\$ 7500
Gofre Choco Rochelle Nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo	\$ 10500
Gofre Frutos del bosque Nutella, crema y frutos rojos patagónicos	\$ 9500
Gofre Ferrero Nutella, nueces, crema y chocolate blanco	\$ 9500



¡Agregale helado a tu waffle!



Mascarpone con frutos rojos /
Chocolate amargo / Vainilla





\$ 2500

PASTELERÍA ARTESANAL

Tortas

	Carrot Cake	\$ 9500
	Bizcochuelo húmedo de zanahoria, azúcar morena, ralladura de naranja, praliné de nueces y cream cheese	
	Tarta de queso vasca	\$ 9500
	con base de galletitas belgas artesanales (<i>speculoos</i> 🇧🇪) y salsa de caramelo salado	
	Torta de mandarina y cajú Sin gluten	\$ 8900
	Bizcochuelo húmedo de mandarinas con castañas de cajú y almendras molidas, relleno de cream cheese de chocolate blanco	
	Marquise de chocolate belga Sin gluten	\$ 12500
	Base húmeda de chocolate sin harinas, cremoso de chocolate belga 70% (<i>Callebaut</i> 🇧🇪), centro de dulce casero de frambuesas y cobertura de ganache	
	Lemon Blue	\$ 8900
	Base de galletitas molidas (<i>speculoos</i> 🇧🇪), curd de limón, cobertura de arándanos y merengue italiano	
	Brunette Sin gluten	\$ 9900
	Biscuit húmedo de almendras, cremoso de Nutella y avellanas caramelizadas	
	Balcarce	\$ 8900
	Reversión del postre típico argentino. Base de pionono de coco, dulce de leche crema de oporto, merengue y nueces	
	Key Lime Pie	\$ 8900
	Nuestra versión, con base de galletitas belgas caseras (<i>speculoos</i> 🇧🇪), cremoso de lima con leche condensada y crema chantilly	
	<i>Disponible sólo Sábados y Domingos</i>	

Y más

	Alfajor de chocolate	\$ 4400
	Relleno de dulce de leche, centro cremoso de toffee y cobertura de chocolate semiamargo	
 	Alfajor vegano Vegano / Sin gluten	\$ 5700
	Elaborado con harina de almendras, cacao y oliva, relleno de dátiles, chocolate, y pasta de maní	
	Moelleux de chocolate belga	\$ 5800
	Cake húmedo de chocolate 70% (<i>Callebaut</i> 🇧🇪) <i>Opcional: con crema chantilly y helado de vainilla +\$2000</i>	
	Cookie de maní	\$ 5500
	con chocolate con leche, caramelo y sal marina	
	Cookie de avena y frambuesa	\$ 5500
	con azúcar mascabo, dulce de frambuesa casero y pistachos	
	Cookie Red Velvet	\$ 5500
	con manteca noisette, cacao, red velvet y chocolate blanco	
	Budín de maracuyá y coco	\$ 6500
	elaborado con pulpa natural de maracuyá, servido con cream cheese de chocolate blanco	
	Budín cítrico	\$ 5800
	elaborado con ralladura macerada de limón y naranja, con cobertura de merengue italiano	
	Budín integral de naranja, coco y nuez Sin gluten	\$ 6100
	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	
	Croissant	\$ 3100
	Tostadas	\$ 5700
	con queso crema y mermelada casera de estación	
	Scon de queso	\$ 4200
	Queso sardo estacionado, romero y sal rosada de Himalaya	
	Petit Four	
	Macaron Sin gluten	\$ 2700
	Elaborado con harina de almendras molidas, ganache de chocolate blanco, lima y centro de frambuesas	
	Financier	\$ 1900
	Cake húmedo de almendras	
	Madeleine	\$ 1800
	Petit four de limón y pistachos, cubierto con chocolate blanco	







Consultanos también por
nuestra pastelería del día



COCINA


Platitos

-  **Hummus** *Vegetariano* \$ 8200
Puré de garbanzos, aceite de oliva, vegetales orgánicos asados, semillas de sésamo y minigofres
-  **Papas Belgian**  *Vegetariano* \$ 7500
Papines andinos horneados en dos cocciones, costra de pankó, queso sardo y especias; acompañados de salsa cocktail
(salsa tradicional belga)
-  **Burrata** *Sin gluten* \$ 16500
Queso hilado cremoso, pesto de albahaca, ralladura de cítricos, rúcula, frutos secos tostados y jamón serrano de Tandil (Las Dinás)



Platos

- Salmón marinado** \$ 15500
Salmón marinado con hinojos confitados, acompañado de crema cítrica, cebolla morada en flor, puerro y tomates cherrys asados
- Milanesa de pollo** \$ 12700
con guarnición a elección
Guarniciones:
mix de hojas verdes con cherrys / zanahorias asadas y papines andinos.

Wraps *acompañados de mix de hojas verdes y praliné de frutos secos*

- Wrap de pollo mediterráneo** \$ 12500
Pollo marinado, palta, tomates rehidratados, espinaca fresca, queso tybo, aderezo de zanahorias y hummus de garbanzos
- Wrap de Pollo y hongos** \$ 14200
Pollo especiado en tandoori, hongos salteados, queso crema y cebolla morada
-  **Wrap de hongos y babaganoush** *Vegano* \$ 14200
Babaganoush *(pasta suave de berenjenas ahumadas)*, hongos salteados, cale crocante y cebolla caramelizada
- Wrap de trucha curada y palta** \$ 15500
Trucha curada, láminas de palta, queso crema cítrico, rúcula y lechuga morada

Bowls y ensaladas

-  **Bowl de Pollo** *Sin gluten* \$ 13700
Pollo especiado, quinoa, zanahorias de colores asadas, kale al horno crocante, cherrys frescos, mix de frutos secos, semillas y brotes orgánicos
- Ensalada Caesar** \$ 13300
Nuestra versión, con mix de hojas verdes, croutons cheese, pollo marinado, escamas de queso sardo y aderezo caesar
Opcional vegetariana sin pollo
-  **Ensalada Patagónica** *Sin gluten* \$ 15500
Hojas frescas de espinaca, queso sardo en escamas, cebolla morada, gajos de naranja a vivo, trucha curada, praliné y microbrotes orgánicos

Sandwiches y tostados

- Tostado** \$ 9800
Queso Tybo y jamón natural de Tandil (Las Dinás), en pan inglés de molde
-  **Tostado de quesos y pesto** *Vegetariano* \$ 8700
Blend de quesos con pesto de albahaca, en pan inglés de molde
- Tostado de hongos** \$ 9800
Blend de quesos, mix de hongos salteados, pesto de albahaca y chutney de tomate, en pan de molde
- Ciabatta serrana** \$ 14900
Jamón serrano de Tandil, Straciatella, tomates asados, pesto y hojas de rúcula
- Ciabatta de lomito** \$ 12500
Queso ahumado fresco, lomito tandilero con hierbas, aderezo a base de mostaza dijon y rúcula
- Ciabatta de pollo** \$ 12900
Pollo marinado, queso fundido, cebolla caramelizada, hojas de rúcula y alioli de perejil.
Opcional vegetariana: sin pollo y con tomates confitados
-  **Ciabatta Mushroom** *Vegetariana* \$ 12900
Milanesa de girgola, queso tybo gratinado, cebolla caramelizada y aderezo de zanahorias
Opcional vegana: sin queso
- Sandwich de scon de queso sardo** \$ 9300
con straciatella, tomates secos marinados, hojas de albahaca y pesto
- Croissant** \$ 9700
con jamón natural de Tandil (Las Dinás) y queso tybo

Brunch

-  **Avocado Toast** *Vegetariano* \$ 8700
Pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta hass, limón, microbrotes y oliva
- Toston de palta y miel** \$ 7900
Pan de molde con semillas, queso crema, palta hass, cherrys, sésamo, oliva y miel
-  **Tostón de hongos** *Vegetariano* \$ 9500
Pan de molde con semillas, babaganoush, girgolas y portobellos salteados, chutney de tomates y brotes orgánicos
- Tostón gravlax de trucha** \$ 9800
Pan de molde con semillas, trucha curada, queso crema cítrico, láminas de palta
- Bowl de huevos revueltos** \$ 6900
acompañado de pan con semillas
* con palta + \$ 2300
* con hongos especiados + \$ 3150
- Bowl de yogurt** \$ 8200
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 ◆

Brunch Belgian

\$ 45.000

- ◆ 2 infusiones a elección *(café o té en hebras)*
- ◆ 2 jugos exprimidos
- ◆ Scon de queso sardo
- ◆ Tostón de trucha o Tostón de hongos
- ◆ Huevos revueltos con palta
- ◆ Gofre con dulce de leche
- ◆ Budín o cookie

Menú sin TACC



OPCIONES SALADAS

Sandwichs al horno

en pan negro con semillas

- *Jamón y queso Tybo*

\$ 10500

- *Queso tybo, tomate fresco y rúcula*

\$ 12500

OPCIONES DULCES

Alfajor marroc

\$ 4800

Cheesecake de frutos rojos

\$ 8400



Consultanos disponibilidad



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** \$ 3800
 - Shot doble*Bebida intensa y gran cuerpo.*
-  **Espresso macchiato** \$ 3700
 - Shot doble
 - Leche emulsionada*Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.*
-  **Lungo** \$ 3600
 - Shot simple
 - Agua*Bebida intensa con cuerpo medio diluido.*

JARRITO - 120ml

-  **Americano** \$ 3600
 - Shot simple
 - Agua*Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*
-  **Long Black Chico** \$ 3900
 - Shot doble
 - Agua*Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*
-  **Cortado** \$ 4100
 - Shot simple
 - Leche emulsionada*Bebida suave con leche emulsionada, liviana.*
-  **Magic** \$ 4700
 - Shot doble
 - Leche emulsionada*Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.*

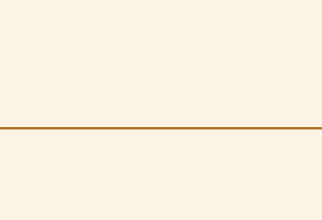
TAZA MEDIANA - 200ml

-  **Long Black** \$ 4100
 - Shot doble
 - Agua*Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*
-  **Flat white** \$ 4900
 - Shot doble
 - Leche emulsionada*Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.*
-  **Capuccino** \$ 4700
 - Shot simple
 - Leche emulsionada*Bebida equilibrada y cremosidad justa. Opcional cacao y canela*
-  **Mocaccino** \$ 5400
 - Shot simple
 - Salsa de chocolate de la casa
 - Leche emulsionada*Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal.*


TAZA GRANDE - 300ml

-  **Latte** \$ 5200
 - Shot simple
 - Leche emulsionada*Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.*
-  **Latte Caramel** \$ 5400
 - Shot simple
 - Leche emulsionada
 - Syrup de caramelo / vainilla*Bebida con leche emulsionada, suave, cremosa y dulce.*

Café filtrado

-  **Método V-60** \$ 5200/\$9000 (1 o 2 tazas)

ADICIONAL

-  **Leche vegetal** \$ 1000
Nuestra receta, a base de almendras, frutos secos y dátiles, elaborada diariamente por nuestra casa.

Leche sin lactosa Sin Cargo

Leche descremada Sin Cargo

Chocolates

-  **Chocolate caliente Belgian**
Nuestra receta, elaborada con tres tipos de chocolate belga (Callebaut) 🇧🇪
 - * clásico \$ 5300
 - * con menta \$ 5500
-  **Chocolatada** \$ 3700
a base de cacao, para los más pequeños

Selección de Té & Infusiones

tealosophy

BY INES BERTON

TÉ NEGRO

Blend Belgian \$ 4200

Blend de té, naranjas provenientes de Assam, almendras, naranjas tostadas, especias y el mejor chocolate belga 🇧🇪

(Un blend cálido y reconfortante pensado por Inés Berton especialmente para Belgian)

English Breakfast \$ 4200

Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China

Chai \$ 4200

Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre. Receta milenaria del este de la India

Chai Latte \$ 4200

Té chai con leche

TÉ VERDE

Green geisha \$ 4200

Base de té Sencha Fukuyku, Japón. Con ananá, pétalos y maracuyá

INFUSIONES

No contienen hebras de té ni cafeína

Calm \$ 4200

Hojas de verbena del sur de Francia, cascarritas de naranja y clementinas del norte de Italia

Very Berries \$ 4200

Frutos rojos y pétalos de la Patagonia

BEBIDAS

Bebidas sin alcohol

Agua mineral con y sin gas \$ 2800

JUGOS NATURALES

Jugo exprimido de naranjas \$ 4300

Limonada frozen con menta y jengibre \$ 3900

Limonada frozen con ananá \$ 4300

Pepinada \$ 3900

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

Soda Calm \$ 3900

Infusión de hojas de verbena, cascaritas de naranja y clementinas (by *Tealosophy*), jugo de limón, almíbar de jengibre, soda

BATIDOS & SMOOTHIES

Smoothie Tropical \$ 6500

Mango, maracuyá, ananá y agua

Smoothie Mix de frutas \$ 5900

Durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua

Banana Caramel \$ 5300

Banana, leche y caramelo

 **Smoothie Mango Coconut** Vegano \$ 6500


Ananá, mango, limón, jengibre y leche de coco casera

Smoothie Patagonia Berry \$ 6500

Frutos patagónicos, banana y leche

Chocolate frío Belgian \$ 5800

Leche, hielo, chocolate fundido y cacao belga

Callebaut 

CAFES FRÍOS

VASO CORTO



Iced Americano \$ 3900
Shot doble de espresso, hielo en cubos y agua



Iced Flat White \$ 5100
Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche




Cold Brew \$ 5500
Café macerado en frío

Opcional espuma de leche + \$500



Cold Brew Berry Mint \$ 5800
Café macerado en frío con frutillas y menta fresca



Affogato \$ 5900
Doble espresso, bocha de helado de vainilla y galletitas belgas caseras molidas (*speculoos* )

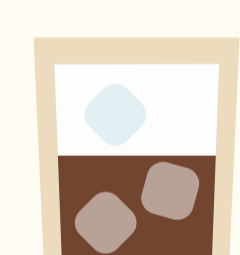


Espresso Tonic \$ 5500
Bebida a base de espresso y tónica

VASO LARGO



Iced Latte Caramel \$ 5900
Shot doble de espresso, salsa de caramelo, hielo en cubos y leche



Iced Latte Pistaccio \$ 6300
Shot doble de espresso, salsa de pistacho, hielo en cubos y leche



Capuccino Frozen \$ 5900
Shot doble de espresso, hielo, leche, cacao y canela



Frapuccino Capriche \$ 8300
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 \$ 6000

Gin Vriendem London Dry, tónica, y limón

Gin Tonic Calm \$ 6400

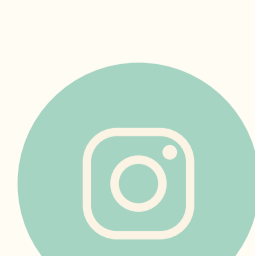
Gin Vriendem Rosé, tónica e infusión de hojas de verbena y cítricos

Cerveza Stella Artoise 330cc  \$ 4400

Cerveza Blue Moon \$ 5200



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



SEGUINOS!
@somosbelgian