

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

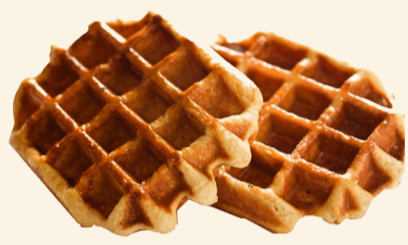
GOFRE BELGA de BRUSELAS



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	\$ 2800
Gofre de Dulce de Leche	\$ 4800
Gofre Belgian con puro chocolate belga fundido (Callebaut 🇧🇪)	\$ 5200
Gofre Caramel Nuts Dulce de leche y frutos secos	\$ 6300
Gofre de Arequipe Dulce de leche, crema y salsa ☑bia de chocolate artesanal (<i>Nuestra receta, elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga 🇧🇪</i>)	\$ 6300
Gofre del Sur Dulce de leche, frutos rojos patagónicos y crema.	\$ 6300
Gofre Berry Dulce de frambuesas casero, cream cheese de chocolate blanco y nueces.	\$ 6700
Gofre Fondue Salsa de chocolate de la casa (<i>elaborada con chocolate fundido y cacao puro belga 🇧🇪</i>), crema y helado de mascarpone.	\$ 6700
Gofre Manzana caramel Diplomata, manzanas caramelizadas, crema, nueces y salsa de caramelo salado.	\$ 6300
Gofre Borgoña Peras especiadas en reducción de malbec (<i>sin alcohol</i>), helado de vainilla y almendras tostadas.	\$ 6800
Gofre Sambayón Manzanas caramelizadas, cremoso de mascarpone y sambayón, almendras y salsa de caramelo artesanal.	\$ 6800
Gofre Amberes Frutas frescas de estación y miel de campo.	\$ 5300
Gofre Patagonia Mousse de chocolate amargo, crema, nueces y frutos rojos patagónicos.	\$ 6800
Gofre Nutella	\$ 6400
Gofre Choco Rochelle Nutella con avellanas tostadas, crema y helado de chocolate amargo.	\$ 8400
Gofre Frutos del bosque Nutella, crema y frutos rojos patagónicos.	\$ 7600
Gofre Ferrero Nutella, nueces, crema y chocolate blanco.	\$ 7600



¡Agregale helado a tu waffle!



Mascarpone con frutos rojos /
Chocolate amargo / Vainilla

\$ 2000

PASTELERÍA ARTESANAL

Tortas

	Carrot Cake	\$ 8600
	Bizcochuelo húmedo de zanahoria, con azúcar morena, ralladura de naranja, praliné de nueces y cream cheese.	
	Charlotte	\$ 8600
	Bizcochuelo suave, relleno de diplomata, crema aromatizada con chauchas de vainilla de Madagascar y dulce casero de frutillas naturales.	
	Juliette <small>Sin gluten</small>	\$ 9500
	Marquise de pistachos, cremoso de queso y chocolate blanco, ralladura de limón y dulce de frambuesas casero.	
	Tarta de queso vasca y caramelo	\$ 8600
	con base de galletitas belgas (<i>speculoos</i> ) y salsa de caramelo salado.	
	Amélie	\$ 9500
	Bizcochuelo húmedo de chocolate, crema chantilly, frutos rojos y crema inglesa de chocolate.	
	Balcarce	\$ 8600
	Reversión del postre típico argentino. Base de pionono de coco, dulce de leche, crema de oporto, merengue y nueces.	
	Marquise <small>Sin gluten</small>	\$ 9800
	Base húmeda de chocolate sin harinas, mousse de chocolate semiamargo, dulce casero de frambuesas y ganache.	
	Kime Lime Pie	\$ 8600
	Nuestra versión, con base de galletitas belgas, cremoso de lima, chantilly y pistachos.	

Y más

	Alfajor de chocolate	\$ 3800
	Con dulce de leche, centro de chocolate blanco y toffee, baño de chocolate semiamargo.	
 	Alfajor vegano <small>Vegano / Sin gluten</small>	\$ 4200
	con harina de almendras, oliva, dátiles, chocolate y pasta de maní.	
	Financier	\$ 1800
	Cake húmedo de almendras y frambuesa	
	Madeleine	\$ 1600
	Petit four de limón, pistachos y chocolate blanco.	
	Moelleux de chocolate belga	\$ 4900
	Cake húmedo de chocolate elaborado con chocolate amargo 70% (<i>Callebaut</i> )	
	Cookie de maní	\$ 4200
	con chocolate con leche, caramelo y sal marina.	
	Cookie de avena y frambuesa	\$ 4200
	con azúcar mascabo, dulce de frambuesa casero y pistachos.	
	Cookie de chocolate belga	\$ 4200
	con cacao belga (<i>Callebaut</i> ) , avellanas tostadas, y sal marina. Opcional con aceite de oliva.	
	Barra de dátiles & cacao <small>Sin azúcar - Vegano</small>	\$ 2800
	Dátiles, cacao, avena, coco y maní, sin azúcar agregada.	
	Budín de maracuyá y coco	\$ 5500
	con cream cheese de chocolate blanco.	
	Budín cítrico	\$ 4400
	Glaseado con dulce casero de naranja y jengibre.	
	Budín integral de naranja, coco y nuez <small>Sin gluten</small>	\$ 4600
	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	\$ 2600
	Tostadas	\$ 4800
	con queso crema y mermelada casera de estación.	
	Scon de queso	\$ 3800
	Queso sardo estacionado, romero y sal rosada de Himalaya.	







Consultanos también por
nuestra pastelería del día




COCINA

Platitos


-  **Hummus** Vegetariano \$ 7000
Puré de garbanzos, aceite de oliva, vegetales orgánicos encurtidos, mix de frutos secos, semillas y mini gofres.
-  **Papas Belgian**  Vegetariano \$ 6200
Papines andinos horneados en dos cocciones, costra de panko, queso sardo y especias; acompañados de salsa cocktail (*salsa tradicional belga*).
-  **Burrata** Sin gluten \$ 10.500
Queso hilado cremoso, pesto de albahaca, ralladura de cítricos, rúcula y pistachos tostados.
**opcional con jamón serrano de Tandil* +\$ 5500

Platos



-  **Risotto de hongos** Vegano \$ 11.000
Arroz carnaroli en reducción de hongos de pino, gírgolas y portobellos salteados.
- Pesca del día en croute** \$ 11.900
Pescado en costra de panko, manteca de hierbas y limón, vegetales orgánicos, papines andinos.
- Bondiola braseada** \$ 12.500
en reducción de cerveza negra con cremoso de boniato caramelizado.
- Milanesa de pollo** \$ 10.500
con puré de boniato y tomates cherrys.

Wraps

*Elaborados en masa de wrap artesanal.
Acompañados de mix de verdes, semillas y praliné.*

- Wrap de Pollo y hongos** \$ 11.500
Pollo especiado en tandoori, hongos salteados, queso crema y cebolla morada.
- Wrap de trucha curada y palta** \$ 11.200
Trucha curada, láminas de palta, queso crema cítrico, rúcula y lechuga morada.
-  **Wrap de hongos y babaganoush** Vegano \$ 10.500
Babaganoush, hongos salteados y cebolla caramelizada.


Bowls y ensaladas

-  **Bowl de Pollo** Sin gluten \$ 12.000
Pollo especiado, quinoa, zanahorias caramelizadas, kale crocante, cherrys frescos, mix de semillas y brotes orgánicos
- Ensalada Caesar** \$ 11.000
Nuestra versión, con mix de hojas verdes, croutons cheese, pollo especiado, escamas de queso sardo y aderezo caesar.
Opcional vegetariana sin pollo \$ 9900
-  **Ensalada Patagónica** Sin gluten \$ 13.300
Hojas frescas de espinaca, queso sardo en escamas, cebolla morada, gajos de naranja, trucha curada, praliné de frutos secos y microbrotes.

Sandwiches y tostados

- Tostado** \$ 8500
Queso Tybo y jamón natural de Tandil, en pan inglés de molde
-  **Tostado de quesos y pesto** Vegetariano \$ 7900
Blend de quesos con pesto de albahaca, en pan inglés de molde
- Ciabatta serrana** \$ 11.200
Jamón serrano de Tandil, Straciatella, tomates asados, pesto y hojas de rúcula.
- Ciabatta de pollo** \$ 10.900
Pollo, queso fundido, cebolla caramelizada, hojas de rúcula y alioli de perejil.
Opcional vegetariana: sin pollo y con tomates confitados
-  **Ciabatta Mushroom** Vegetariana \$ 10.900
Milanesa de gírgola, queso tybo gratinado, cebolla caramelizada y aderezo de zanahorias.
Opcional vegana: sin queso
- Sandwich de scon de queso sardo** \$ 12.000
con bondiola braseada, vegetales asados y pepinos encurtidos
- Croissant** \$ 8.500
con jamón natural y queso tybo

Brunch

-  **Avocado Toast** Vegetariano \$ 6700
Pan de molde con semillas, huevos revueltos, palta, microbrotes y oliva.
-  **Tostón de hongos** Vegetariano \$ 7500
Pan de molde con semillas, babaganoush, gírgolas y portobellos salteados, chutney de tomates y brotes orgánicos.
- Tostón gravlax de trucha** \$ 8900
Pan de molde con semillas, trucha curada, queso crema cítrico, láminas de palta
- Bowl de huevos revueltos** \$ 5500
acompañado de pan con semillas.
** con palta* +\$ 2000
** con hongos especiados* +\$ 2500
- Bowl de yogurt** \$ 6300
Yogurt natural hecho en casa, frutas frescas de estación, granola casera, escamas de coco tostadas y miel de campo.

◆ **Consultá también nuestro menú de Platitos** ◆

Brunch Belgian

\$ 37.000

- 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

Tarta de queso y calabaza

\$ 8500

Sandwichs al horno
en pan negro con semillas

- *Jamón y queso Tybo*

\$ 9.300

- *Queso tybo, tomate fresco y rúcula*

\$ 10.500

OPCIONES DULCES

Alfajor marroc

\$ 4200

Cheesecake de frutos rojos

\$ 7300



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** \$ 3000
 - Shot doble*Bebida intensa y gran cuerpo.*
-  **Espresso macchiato** \$ 3100
 - Shot doble
 - Leche emulsionada*Bebida intensa y gran cuerpo con espuma de leche.*
-  **Lungo** \$ 2700
 - Shot simple
 - Agua*Bebida intensa con cuerpo medio diluido.*

JARRITO - 120ml

-  **Americano** \$ 2700
 - Shot simple
 - Agua*Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*
-  **Long Black Chico** \$ 2700
 - Shot doble
 - Agua*Bebida intensa con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*
-  **Cortado** \$ 3300
 - Shot simple
 - Leche emulsionada*Bebida suave con leche emulsionada, liviana.*
-  **Magic** \$ 3500
 - Shot doble
 - Leche emulsionada*Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.*


TAZA MEDIANA - 200ml

-  **Long Black** \$ 2700
 - Shot doble
 - Agua*Bebida suave con cuerpo medio diluido hasta completar la taza.*
-  **Flat white** \$ 3900
 - Shot doble
 - Leche emulsionada*Bebida intensa, equilibrada. Realce de balance con leche emulsionada.*
-  **Capuccino** \$ 3700
 - Shot simple
 - Leche emulsionada*Bebida equilibrada y cremosidad justa. Opcional cacao y canela*
-  **Mocaccino** \$ 4250
 - Shot simple
 - Salsa de chocolate de la casa
 - Leche emulsionada*Bebida equilibrada con sabor a chocolate, una combinación ideal.*


TAZA GRANDE - 300ml

-  **Latte** \$ 3950
 - Shot simple
 - Leche emulsionada*Bebida con leche emulsionada, suave y cremosa.*
-  **Latte Caramel** \$ 4400
 - Shot simple
 - Leche emulsionada
 - Syrup de caramelo / vainilla*Bebida con leche emulsionada, suave, cremosa y dulce.*




Café filtrado

-  **Método V-60** \$ 4300/7500
(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 \$ 4400
 - * con menta \$ 4900
-  **Chocolatada** \$ 2900
a base de cacao, para los más pequeños

Selección de Té & Infusiones

tealosophy

BY INES BERTON

TÉ NEGRO

- Blend Belgian** \$ 3300
Blend de té negro proveniente 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** \$ 3300
Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China.
- Chai** \$ 3300
Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre. Receta milenaria del este de la India.
- Chai Latte** \$ 3300
Té chai con leche.

TÉ VERDE

- Green geisha** \$ 3300
Base de té Sencha Fukuyku, Japón. Con ananá, pétalos y maracuyá.

INFUSIONES

No contienen hebras de té ni cafeína

- Calm** \$ 3300
Hojas de verbena del sur de Francia, cascarritas de naranja y clementinas del norte de Italia.
- Very Berries** \$ 3300
Frutos rojos y pétalos de la Patagonia.

BEBIDAS

Bebidas sin alcohol

Agua mineral con y sin gas \$ 2500

JUGOS NATURALES

Jugo exprimido de naranjas \$ 3750

Limonada frozen con menta y jengibre \$ 3100

Limonada frozen con ananá \$ 3300

Pepinada \$ 3200

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

Soda Calm \$ 3000

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

BATIDOS & SMOOTHIES

Smoothie Tropical \$ 5300

Mango, maracuyá, ananá y agua.

Smoothie Mix de frutas \$ 4800

Durazno, frutilla, banana, jugo de naranja y agua.

Banana Caramel \$ 4300

Banana, leche y caramelo.



Smoothie Mango Coconut Vegano \$ 5300

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

Smoothie Patagonia Berry \$ 5300

Frutos patagónicos, banana y leche.

Chocolate frío Belgian \$ 4800

Leche, hielo, chocolate fundido y cacao belga Callebaut 🇧🇪

CAFES FRÍOS

VASO CORTO



Iced Americano \$ 3200
Shot doble de espresso, hielo en cubos y agua



Iced Flat White \$ 4200
Shot doble de espresso, hielo en cubos y leche



Cold Brew \$ 4500
Café macerado en frío.
Opcional espuma de leche +\$ 1000

COPA

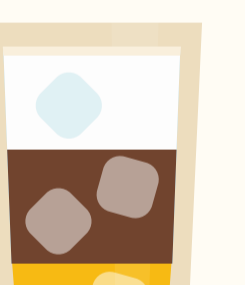


Espresso Tonic \$ 3200
Bebida a base de espresso y tónica.



Magritte 179 \$ 4200
Bebida a base de espresso, soda, dash de naranja y hierbas.

VASO LARGO



Iced Latte Caramel \$ 4900
Shot doble de espresso, salsa de caramelo, hielo en cubos y leche.



Iced Latte Pistaccio \$ 5100
Shot doble de espresso, salsa de pistacho, hielo en cubos y leche.



Capuccino Frozen \$ 5500
Shot doble de espresso, hielo, leche, cacao y canela.



Frapuccino Capriche \$ 4900
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 \$ 4800

Gin Vriendem London Dry, tónica, y limón.

Gin Tonic Calm \$ 5500

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



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



SEGUINOS!
@somosbelgian