

# EL BOSQUE DE GRANDS CAFÉS

Sostenibilidad, concienciación con el medio ambiente, reducción de los residuos, responsabilidad social de las empresas ... para el sector de la hostelería, hace tiempo que son una realidad. Como grupo del sector, somos conscientes de que, en 2024, todo esto ya no puede ignorarse.

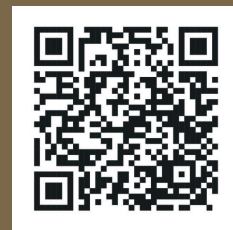
Día tras día, nos esforzamos por conseguir más eficiencia energética, menos residuos, menos plástico, así como una mejor separación y reciclaje. El número de cubos que tenemos en la parte trasera de la cocina no deja de aumentar: separamos al máximo. Apostamos todo lo posible por productos locales y de temporada, con lo que mantenemos la cadena alimentaria lo más corta posible. Y cuando compramos máquinas y electrodomésticos nuevos, fijamos mucho en las etiquetas de ahorro de energía y agua.

Pero queremos ir un paso más allá y que nuestra contribución sea aún mayor. En el marco del Pacto Verde Europeo (= una Europa neutra en emisiones de CO<sup>2</sup> para 2050 y plantar 3000 millones de árboles adicionales para 2030), hemos decidido plantar un bosque de Grands Cafés, en nuestro propio terreno.

Tenemos el objetivo de plantar 1000 árboles cada año durante un periodo de cinco años, concretamente en un pueblecito llamado Grune, en la provincia de Luxemburgo.

Con esta iniciativa, ¡a largo plazo eliminaremos 875 toneladas de CO<sup>2</sup> del aire!

Sin embargo, con ayuda de nuestros clientes, podemos incluso superar ese objetivo. Estupendo, ¿verdad? ¿Quiere echarnos una mano? Por sólo 6,99 euros, plantaremos su árbol en nuestro bosque, en un lugar específico de Bélgica.



## PARA GRUPOS DE 10 PERSONAS O MÁS, LES PEDIMOS QUE ELIJAN UN MÁXIMO DE 3 PLATOS



VEGETARIANOS

Todos los platos principales se sirven con patatas fritas / patatas nuevas pequeñas / croquetas / puré / arroz / pasta o pan.

Si tiene alguna duda sobre alérgenos o gluten, no dude en ponerse en contacto con el personal del local.

La cocina está abierta todos los días de 11:30 de la mañana a 10:00 de la noche.

1 mesa = 1 cuenta

## APERITIVOS

🍃 Ración de queso ( <i>Gouda curado</i> )	8.00
Ración de salami italiano	8.00
Ración variada	10.00
🍃 Ración de aceitunas	6.50
Ración de bitterballen ( <i>bolitas de carne picada</i> ) (6 ud.)	9.50
Ración de lumpiá ( <i>rollitos de primavera</i> ) (8 ud.)	12.90
Ración de calamares con tártara fresca	12.90
Ración de aperitivos calientes variados	14.90
Luxeschotel Grands Cafés ( <i>aperitivos fríos y calientes</i> )	17.90



## PLATOS PEQUEÑOS

Croque monsieur	10.50
🍃 Croque madame ( <i>solo queso</i> )	10.50
Croque a cheval ( <i>con huevo frito</i> )	12.50
Croque hawai	12.50
Croque bolognaise	13.50
Croque vidée	13.50
Croque adicional	6.50
Tostada caníbal	13.50
🍃 Tostada de champiñones frescos	14.00
Tostada de salmón ahumado	17.50


## ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

🍃 Ensalada de verduras crudas	17.00
🍃 Ensalada griega ( <i>queso feta, pepino, tomate, cebolla roja, aceitunas y pimiento rellenos de queso</i> )	21.50
🍃 Ensalada con mozzarella de búfala, tomate cherry y albahaca	21.50
🍃 Ensalada de pasta con mozzarella de búfala, tomate cherry y pesto	21.50
Ensalada con queso de cabra, trocitos de beicon frito y aliño de mostaza y miel	23.00
Ensalada con gambas fritas	24.00
Luikse speksla ( <i>trocitos de beicon ahumado, judías verdes y patatas nuevas pequeñas</i> )	21.50
Ensalada César ( <i>lechuga romana, pollo, huevo, picatostes, anchoas y virutas de parmesano</i> )	23.00
Ensalada nizarda ( <i>atún, anchoas, judías verdes y aceitunas</i> )	21.50
Plato frío de salmón fresco	24.00
Plato frío de salmón ahumado	25.00
Plato frío de americain préparé	21.50

## PASTA

Espaguetis boloñesa	13.90 / 16.90
Macarrones con jamón y queso	16.90
Spaghetti del chef (salsa de crema de tomate y albaricoque con beicon ahumado, jamón y champiñones)	17.90
Penne (puerro y carne picada)	17.90
 Penne (salsa de tomate y verdura)	17.90
Penne con tiras de pollo (queso con hierbas y brócoli)	20.50
Linguine con salmón	23.00
Linguine con gambas fritos y salsa pesto	23.50
Lasaña	18.90
 Lasaña vegetariana	18.90

## ENTRANTES

Sopa de tomate con albóndigas frescas	7.00
Sopa de cebolla gratinada	7.50
 Tomate con mozzarella de búfala	15.90
Salmón ahumado	17.50
 Croquetas de queso (2 ud. / 3 ud.)	15.00 / 18.50
Croquetas de gambas (2 ud. / 3 ud.)	18.00 / 22.00
Gambas al ajillo (5 ud.)	18.00
Gambas al estilo indio (5 ud.)	18.00
Carpaccio de ternera con parmesano, crema balsámica y rúcula	17.50
Suplemento para patatas fritas / croquetas / patatas nuevas pequeñas / puré / arroz o pasta	3.50

## PLATOS PARA NIÑOS (hasta 12 años)

Currywurst (1 ud. / 2 ud.)	11.50 / 14.50
Croque de la mano	7.00
Croqueta de queso	12.00
Croqueta de gambas	14.00
Aperitivo de la reina	14.50
Nuggets de pollo con mus de manzana	12.00
Albóndigas en salsa de tomate	14.00

Todos los platos para niños se sirven con patatas fritas / patatas nuevas pequeñas / croquetas / puré / arroz o pasta

## PLATOS PRINCIPALES

Aperitivo de la reina	22.50
Albóndigas en salsa de tomate	22.50
Carne a la flamenca <i>(con Leffe marrón)</i>	23.50
Endivias belgas con jamón	22.00
Brocheta de pollo de granja a la parrilla	25.50
Solomillo de cerdo	22.00
Chuletas de cordero	26.50
Barbacoa mixta <i>(cordero, ternera, pollo y cerdo)</i>	26.50
Bistec <i>(180 gr.)</i> - carne de Angus	20.50
Bistec <i>(250 gr.)</i> - carne de Angus	24.50
Hamburguesa clásica Black Angus a la parrilla	23.50
Ojo de costilla <i>(300 gr.)</i> - carne de Angus	34.50
Filete puro <i>(250 gr.)</i> - carne de Angus	36.00

*Todos los platos principales se sirven con patatas fritas / patatas nuevas pequeñas croquetas / puré / arroz / pasta o pan y una pequeña ensalada fresca*

## SALSAS

Nata con pimienta, nata con champiñones, bearnesa, mexicana, provenzal, curry	3.50
---	------

## COMPLEMENTOS

Ensalada mixta	4.50
Porción de verduras calientes	4.50

## PLATOS PRINCIPALES DEL MAR

Plato de pescado gratinado <i>(cazuela con bacalao, langostinos, salmón, setas y en salsa de bogavante)</i>	25.50
Gambas al ajillo <i>(Black Tiger - 8 ud.)</i>	27.00
Gambas al estilo indio <i>(Black Tiger - 8 ud.)</i>	27.00
Trucha con almendras a la parrilla	24.00
Filete de salmón con salsa bearnesa	29.50
Filete de salmón con salsa de eneldo	29.50
Bocado de bacalao al horno con piel, salsa de puerro y puré de mostaza	32.50
Mejillones 1,2 kg <i>(en temporada)</i>	
Mejillones al natural	29.00
Mejillones con vino blanco	32.00
Mejillones con provenzal	32.00
Mejillones con cebolleta	32.00
Mejillones con cebolleta y nata	32.00

## POSTRES

Mus de chocolate <i>(casera)</i>	10.00
Tiramisú <i>(casero)</i>	11.00
Tarta de manzana caliente con 1 cucharada de vainilla	10.50
Tarta de queso y arándanos	9.00

## BOLAS DE HELADO

Helado de vainilla para niños <i>(1 / 2 bolas)</i>	3.50 / 5.00
Helado infantil a elegir <i>(1 / 2 bolas)</i>	3.80 / 5.50
Copa de vainilla <i>(3 bolas)</i>	7.00
Copa de chocolate <i>(3 bolas)</i>	7.80
Copa de moka <i>(3 bolas)</i>	7.80
Copa de pistacho <i>(3 bolas)</i>	7.80
Copa de speculaas <i>(3 bolas)</i>	7.80
Copa de straciatella <i>(3 bolas)</i>	7.80
Copa de advocaat <i>(3 bolas de vainilla con advocaat)</i>	9.80
Dame blanche <i>(3 bolas de vainilla y salsa de chocolate caliente)</i>	8.60
Dame noire <i>(3 bolas de chocolate y salsa de chocolate caliente)</i>	9.40
Copa brasileña <i>(2 bolas de vainilla, 1 bola de moka, salsa de caramelo y nueces)</i>	8.90
Copa Notre Dame <i>(vainilla, chocolate, moka, speculaas, pistacho y salsa de chocolate caliente)</i>	12.80
Banana split <i>(3 bolas de vainilla, plátano, ni salsa de chocolate caliente)</i>	10.90
Banana split royal <i>(banana split con advocaat)</i>	13.70
Copa de fresas frescas <i>(en temporada, 2 bolas de vainilla, 1 bola de helado de fresa, fresas frescas)</i>	12.50

## SORBETE

Frambuesa	7.00
-----------	------

## TORTITAS

Tortita con azúcar, sirope, mermelada o nutella	5.50
Tortita con helado de vainilla	7.00
Tortita con helado de vainilla y salsa de chocolate	9.00

## COMPLEMENTOS

Nata montada	2.00
Salsa de chocolate caliente	2.50
Bola adicional	2.50
Advocaat	3.00

## REFRESCOS

Chaudfontaine con gas	3.20
Chaudfontaine sin gas	3.20
San Pellegrino 0,5 l	7.50
Aqua Panna 0,5 l	7.50
Chaudfontaine con gas 1 l	11.00
Chaudfontaine sin gas 1 l	11.00
Coca cola	3.30
Coca cola zero	3.30
Fanta	3.30
Sprite	3.30
Canada Dry	3.60
Gini	3.50
Royal Bliss tonic	3.50
Royal Bliss agrum	3.50
Royal Bliss pink	3.50
Schweppes Touch of Lime	4.00
Schweppes Pink Pepper	4.00
Schweppes Ginger Beer	4.00
Oasis	3.50
Tönisteiner limón	4.00
Tönisteiner naranja	4.00
Tönisteiner cesta de la fruta	4.00
Ice Tea original	3.60
Ice Tea green	3.60
Ice Tea zero	3.60
Minute Maid naranja	3.60
Minute Maid manzana	3.60
Minute Maid manzana-cereza	3.60
Minute Maid pomelo	3.60
Fristi	3.70
Cécémel	3.70
Spini 40 cl (con gas/gini)	6.70
Eskimo 40 cl (pomelo/tónica)	6.70
Sinton (pomelo/tónica)	6.70

## BATIDOS

Vainilla, moka, chocolate y pistacho	6.20
Plátano	7.50
Fresa (estacional)	8.00

## BEBIDAS CALIENTES

Café	3.30
Descafeinado	3.30
Espresso	3.30
Espresso descafeinado	3.30
Cappuccino con leche	3.90
Cappuccino con nata montada	4.10
Cappuccino descafeinado con leche	3.90
Cappuccino descafeinado con nata montada	4.10
Café con leche	3.90
Café con leche descafeinado	3.90
Latte machiato	3.90
Cécémel caliente	4.10
Cécémel caliente con nata montada	4.90
Latte caramelo con nata montada	6.50
Latte speculoos con nata montada	6.50
Café irlandés ( <i>whisky</i> )	9.00
Café francés ( <i>coñac</i> )	9.00
Café italiano ( <i>amaretto</i> )	9.00
Café Baileys ( <i>Baileys</i> )	9.00

## TRES *Pip's*

Menta de Norteamérica	3.30
Camomila	3.30
Rosehip Hibiscus	3.30
Ginger Lemon	3.30
Té verde Banacha	3.30
Earl Grey negro	3.30
Té de menta fresca	4.70
Té de jengibre fresco	4.70

**CERVEZAS DE BARRIL**

Stella 25 cl	3.30
Stella 33 cl	3.50
Leffe rubia 33 cl	4.30
Leffe oscura 33 cl	4.30
Karmeliet 25 cl	3.70

**CERVEZAS EN BOTELLA**

Hoegaarden	3.30
Hoegaarden rosado	3.70
Hoegaarden Grand Cru	4.70
Duvel	5.30
Cornet	4.90
Trippel Le Fort	4.90
Kasteelbier marrón / rojiza	5.30
Kriek Lindemans	3.90
Rodenbach	4.10
La Chouffe	5.30
Westmalle doble	5.30
Westmalle tripel	5.30
Orval	5.60
Omer	4.70
Chimay blauw 9°	5.60
Rochefort 8°	5.30
St. Bernadus Abt 12	5.40
Triple Kanunnik 8,2°	4.80

**CERVEZAS SIN/BAJAS EN ALCOHOL**

Leffe rubia 0,0%	4.20
Hoegaarden rosé 0,0%	4.60
Carlsberg 0,0%	3.30
Sportzot 0,4%	4.60
Cornet Oaked 0,0%	4.90



**BEBIDAS PARA APERITIVO**

Apérol Spritz de barril	8.90
Kirr	7.00
Kirr Royale	8.50
Campari	7.20
Pisang ambon	7.20
Martini bianco	7.00
Martini rosso	7.00
Martini Bellini	7.00
Porto tinto	7.00
Porto blanco	7.00
Pineau des Charentes	7.00
Sherry dry	7.00
Vino blanco Picon	7.00
Ricard	7.00

*+ recargo de refrescos***GINEBRA**

Bombay	8.50
Hendrick's	12.00
Pink 47	9.50
Double You Gin	13.00

*+ recargo de refrescos***BEBIDAS PARA APERITIVO 0,0%**

Pisang ambon naranja 0,0%	7.00
Campari naranja 0,0%	7.00
Virgin Mojito 0,0%	7.00
Crodino Biondo 0,0%	6.00
Crodino Biondo 0,0% con tónica	9.60
Crodino Biondo 0,0% con naranja	9.60
Tanguerary Gin 0,0% con tónica	8.90

## BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Amaretto	8.50
Cointreau	8.50
Baileys	8.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	8.50
Cognac Courvoisier VSOP	10.50
Bacardi Superior	9.00
William Lawson whisky	8.50
Highland park whisky (10y)	10.50
Sambucca	9.00
Grappa	9.00
Armagnac	9.00
Limoncello	8.50
Jonge Bols jenever	4.40
Eristoff vodka	10.50
Omerta rum	9.00

+ recargo de refrescos

## ESPUMOSAS

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry Italia, Véneto	Vaso	8.00
	Botella	39.00
Champagne Mandois Brut Origine Francia, Champagne, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir <i>Esta cuvée de color amarillo dorado claro, tiene una rica espuma y aromas de fruta madura y notas de tilo. Y siempre asegura la misma calidad, gracias a unos conocimientos ancestrales. Una gran complejidad, gracias a tres años de maduración en botella.</i>	Botella	55.00
Champagne Mandois Blanc de Blancs Francia, Champagne, 100% Chardonnay <i>Un precioso dorado brillante con unas riquísimas burbujas. Su suave jugosidad en la boca se caracteriza por una gran mineralidad procedente del suelo calcáreo, acabando con un champán cremoso y ligeramente avainillado.</i>	Botella	65.00

## VINOS BLANCOS

<b>Mondevin Chardonnay Jérôme Vic</b>	Vaso	<b>6.00</b>
<b>Franfórt, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Este vino brinda una sofisticada combinación de frescura por un lado, así como una redondez típica de la uva Chardonnay.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Bottle	<b>30.00</b>
<b>Mondevin Sauvignon Blanc Pomerols</b>	Vaso	<b>6.00</b>
<b>Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Sauvignon Blanc</b>	1/4 l	<b>10.50</b>
<i>Frescura en el paladar, con aromas de frutos cítricos. Un regusto largo y refrescante, con tonos de frutas exóticas.</i>	1/2 l	<b>21.00</b>
	Bottle	<b>30.00</b>
<b>Caballero de Olmedo Verdejo</b>	Bottle	<b>32.00</b>
<b>España, Rueda - 100% Verdejo</b>		
<i>En la nariz reconocemos sabores tropicales de papaya y piña; más tarde, acabamos con una ligera nota amarga. Un vino que da mucho juego y que sorprenderá a más de uno.</i>		
<b>Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc</b>	Bottle	<b>34.00</b>
<b>Francia, Côtes du Rhône, 50% Grenache Blanc, 20% Clairette, 10% Roussanne, 10% Viognier, 10% Bourboulenc</b>		
<i>Este vino es fresco y aromático en la boca, con un final perfectamente equilibrado. Disfrútelo con el aperitivo o con pescado, tapas, carnes blancas y aves con nata.</i>		
<b>Jeff Carrel Morillon Blanc</b>	Bottle	<b>36.00</b>
<b>Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Chardonnay</b>		
<i>Un auténtico «super Chardonnay». Con cuerpo, potente, maduro, rico, robusto y sobrio. Riquísimo con jamón ahumado y bolitas de melón, foie gras a medio cocer, pintada con setas, queso curado, tarta de manzana.</i>		
<b>Wijnkasteel Genoels-Elderen Chardonnay Blauw</b>	Bottle	<b>41.00</b>
<b>Bélgica, Haspengouw - 100% Chardonnay</b>		
<i>Un vino blanco seco especialmente elegante, afrutado y fresco, con aromas de miel, piña fresca, manzana y notas de mantequilla, pero, sobre todo, con un regusto maravilloso al final.</i>		
<b>Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve</b>	Bottle	<b>44.00</b>
<b>Francia, Loire, 100% Sauvignon Blanc</b>		
<i>Henri Bourgeois es una de las referencias en Sancerre. En boca, da rienda suelta a su riqueza y amplitud, complejidad y longitud. El Grande Réserve es perfecto para numerosos platos, como pescados, carnes blancas y quesos.</i>		

## VINOS ROSADOS

<b>Mondevin Rosé de Syrah Pomerols</b>	Vaso	<b>6.00</b>
<b>Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Syrah</b>		
<i>Este vino se caracteriza por su color cereza brillante e intenso. Un vino rosado fresco y estructurado con un suave equilibrio.</i>	1/4 l	<b>10.50</b>
	1/2 l	<b>21.00</b>
	Botella	<b>30.00</b>

## VINOS TINTOS

<b>Mondevin Merlot Jérôme Vic</b>	Vaso	<b>6.00</b>
<b>Francia, Languedoc-Roussillon, 100% Merlot</b>		
<i>Este vino tiene un sabor redondo y con cuerpo, destacando por unos taninos ligeramente perceptibles.</i>	1/4 l	<b>10.50</b>
	1/2 l	<b>21.00</b>
	Botella	<b>30.00</b>
<b>Jeff Carrel Villa des Anges Red Blend Reserve</b>	Botella	<b>31.00</b>
<b>Francia, Languedoc-Roussillon, 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah</b>		
<i>Este vino es ligero, apretado, con una acidez fina e inflexible, pero envuelto en una sustancia redonda y aterciopelada. Deja en la boca un regusto tonificante, concentrado y con taninos más visibles.</i>		
<b>Cantele Primitivo</b>	Botella	<b>29.00</b>
<b>Italia, Puglia, 100% Primitivo</b>		
<i>Un maravilloso vino de gran cuerpo con taninos muy amables, corpulento y rebosante de fruta madura.</i>		
<b>Palagetto Chianti Colli Senesi</b>	Botella	<b>34.00</b>
<b>Italia, Chianti, 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino, 5% Merlot</b>		
<i>Maduración en barriles de roble. Un color rojo rubi intenso, con un aroma redondo, fresco y afrutado. Este vino es ideal para diversas preparaciones de carne, platos típicos italianos, así como quesos.</i>		
<b>Matsu El Recio</b>	Botella	<b>41.00</b>
<b>España, Toro, 100% Tempranillo</b>		
<i>Maduración en barriles de roble francés durante 14 meses. Este vino presume de un sabor pleno y sedoso con toques minerales y un regusto largo y agradable. Ideal para acompañar guisos, cordero, pato, verduras de invierno o carne a la parrilla.</i>		
<b>Château La Fleur Penin Saint-Emilion Grand Cru</b>	Botella	<b>44.00</b>
<b>Francia, Bordeaux, 85% Merlot, 15% Cabernet Franc</b>		
<i>Este Saint-Émilion Grand Cru es un vino equilibrado con una producción de sólo 14 000 botellas. Sus finos taninos afloran en el paladar con un regusto largo y elegante. Perfecto para acompañar ternera, cordero, buey, caza o una riquísima tabla de quesos.</i>		