LA MESA BELGA
cocina tradicional

ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

es o puede ser vegetariano
es o puede ser sin lactosa
es o puede ser sin gluten

PAN EXTRA + € 3.85 P.P.

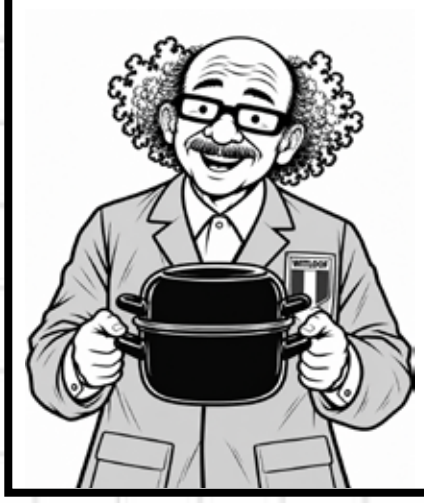
ENTRANTES SERVIDOS CON PAN DE MASA MADRE CASERO Y MANTEQUILLA SALADA DE AUBEL

Ensalada de endivias con queso de cabra, rúcula, avellanas y aliño de mostaza ligeramente ácido [112, 104, 118]	€ 14.95
Champiñones 'Mamalou' con estragón, ajo, pastis (licor de anís), nata y queso curadoe [238, 187, 150]	€ 14.95
Caracoles de Namur con mantequilla de ajo y hierbas aromáticas frescas, 6 unidades [115, 100, 4]	€ 15.95
Albóndigas en salsa de cerezas (50 % carne de ternera y 50 % carne de cerdo) [199, 207, 148]	€ 14.85
ESPECIALIDAD DE LA CASA: **Endivias belgas** gratinadas con jamón y queso [188, 139, 111]	€ 16.95
Croquetas de queso curado de Roeselare con perejil frito, 2 unidades de 75 g cada una [127, 141, 159]	€ 15.95
Demi-Demi (una croqueta de queso curado y una croqueta de gambas) acompañadas de perejil frito y limón [5, 160, 125]	€ 17.25
Croquetas de gambas del mar del Nort con perejil frito y salsa tártara, 2 unidades de 80 g cada una [135, 147, 166]	€ 18.50

TODOS LOS ENTRANTES PUEDEN SERVIRSE COMO PLATO PRINCIPAL. POR SOLO €5,50 ADICIONALES, PUEDE AÑADIR: UNA ENSALADA VERDE Y UNA GUARNICIÓN DE PATATAS A ELEGIR*

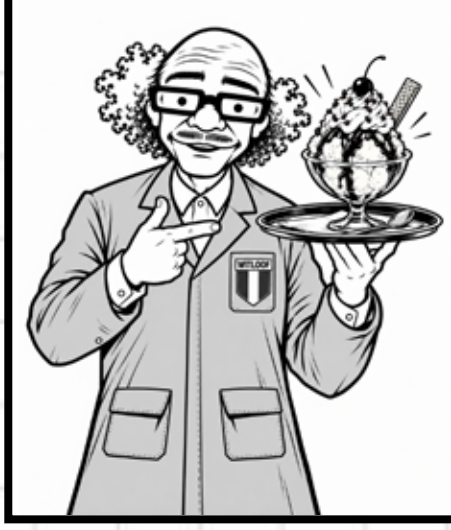
PLATOS PRINCIPALES CON ENSALADA Y UNA GUARNICIÓN A ELEGIR*: PATATAS FRITAS CON MAYONESA, GRATINADAS, CROQUETAS O PURÉ

Estofado de ternera de Amberes preparado con cerveza Koninck [194, 190, 151]	€ 24.85
Gulash de ternera de Maaseik (picante medio) con tomate, pimiento verde, champiñones y guindilla [189, 215, 149]	€ 24.85
Conejo al estilo de la abuela, estofado con vino tinto y ciruelas negras [195, 225, 168]	€ 25.75
Volován de la Reina Matilde / hojaldre relleno de un guiso cremoso de pollo, ternera, champiñones y pequeñas albóndigas [133, 180, 105]	€ 25.75
100% FLAMENCO OCCIDENTAL: **Filete de ternera** de Rumbekecon salsa de pimienta verde [208, 129, 206]	€ 27.95
MÍNIMO 2 PERSONAS: **Fondue de queso** de Brujas con pan de masa madre casero y verduras crudas [116, 244, 174]	p.p. € 27.95
Zeebrugge **Waterzooï** de pescado del mar del Norte, mariscos, verduras y patatas en un caldo cremoso [130, 145, 106]	€ 26.95



BE COOL, EAT MOULES UNA CAZUELA DE MEJILLONES DE 1 KG, SERVIDA CON PATATAS FRITAS BELGAS, MAYONESA Y ENSALADA

Mejillones **clásicos** al vapor con apio, puerro y cebolla, ± ajo [99, 134, 120]	€ 28.95
Mejillones al vapor con cerveza de trigo **Hoegaarden**, apio, puerro, cebolla y nata, ± ajo [108, 124, 183]	€ 28.95
Mejillones al **vino blanco** seco con apio, puerro y cebolla, ± ajo [102, 158, 128]	€ 28.95
Mejillones en **salsa** cremosa **de curry** con apio, puerro y cebolla [107, 123, 146]	€ 28.95
Mejillones **'Diablo Rojo'** con tomate, albahaca, limón, ajo y guindilla (picante medio) [140, 181, 240]	€ 28.95
Mejillones en salsa cremosa de **queso azul** Achel con vino blanco seco, apio y puerro [171, 162, 197]	€ 29.95



POSTRES Y DELICIAS DULCES Y SALADAS

Mousse de limón con compota de ruibarbo [192, 68, 101]	€ 11.75
Mousse de chocolate con leche Callebaut de Bruselas [229, 211, 70]	€ 11.75
Helado de speculaas de Hasselt (galletas belgas especiadas) con crumble de galletas Bastogne [191, 217, 75]	€ 12.75
(Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo': helado de vainilla con salsa caliente de chocolate negro [71, 219, 205]	€ 12.75
Gofre de azúcar de Liejae con cerezas calientes y nata (+10 MINUTOS ADICIONALES DE PREPARACIÓN) [69, 251, 203]	€ 11.75
Selección de **quesos de abadías belga** [154, 212, 126]	€ 15.95
Café con **Genever casero** (aguardiente tradicional de enebro) - disponible en 16 variedades	desde € 7.50

LOS NÚMEROS ENTRE CORCHETES QUE APARECEN JUNTO A CADA PLATO INDICAN LAS CERVEZAS QUE RECOMENDAMOS PARA ACOMPAÑARLO, DISPONIBLES EN NUESTRA CARTA DE CERVEZAS