

# Brunch

HAPPY DAY 

## SALADOS

Mini Brioche de salmón y cream cheese.

Scons de parmesano con lomito ahumado y cream cheese con hierbas.

Bruschetta con jamón crudo , crema mostaza Dijon, mix verde, olivas.

## DULCES

Porción de Pudding o Muffin.

Trufon suizo.

Mini Chuox.

Madeleine.

Macaron.

## BEBIDAS

Infusiones (café ó blend).

Limonadas de 330cc.

Espumante baby

\$1500

envio Gratis\*

\*Envío a partir de las 10:30

\*Solamente para 2km a la redonda de Patio Olmos Shopping.

# Brunch

¡SORPRESA! 😊

Brioche artesanal rellena con cream cheese y salmón ahumado.

2 Minis scones de parmesano.

2 Madeleines.

2 Macarons.

1 Cupcake o Muffin a elección.

1 Limonada natural.

Espumante Baby.

Dip Confitura artesanal.

1 Infusión a elección.

\$1700

Tu y Yo ❤️

2 Finger Sanwiche

2 Infusiones.

2 Macarons.

2 Madeleines.

2 Cupcakes o Muffins.

2 Scones de parmesano.

2 American Cookies.

2 Limonadas Naturales

2 Espumante Baby

Dips Confitura artesanal.

\$2400

# Combos

desayunos / meriendas

1

Cupcake + infusión \$400

2

Macarons x3 + infusión \$450

3

Scons x4 y confitura + infusión \$400

4

Manhattan:  
1 muffin + cookie + infusión  
\$550

5

Europeo:  
2 madeleine, 2 scons, 2 mini brioche  
confitura + infusión. \$400

# Tienda

- 1 Cupcakes ó Muffin X1 \$225 gustos a elección
- 2 Lingote Macarons x6 \$700 gustos a elección
- 3 Lingote Macarons x12 \$1400 gustos a elección

Feliz Cumpleaños  
1 cupcake + vela + moño  
+ tarjeta personalizada \$250

De Luxe  
6 cupcakes, 4 muffins, 12 macarons  
\$3650

PASTELEROS APASIONADOS

# MACARONS

## MACARONS

### VAINILLA

Relleno de trufa blanca con vainilla de bourbon.

### PISTACHO

Relleno de cremoso de pistacho.

### FRAMBUESA Y ROSA

Relleno de ganache blanca y confitura de frambuesas.

### CREME BRÛLÉE

Relleno de cremoso creme brûlée y polvo de caramelo.

### DE CÍTRICOS

Relleno de trufa blanca de cítricos.

### RIOJA

Relleno de trufa blanca al torrontés y naranjas.

### DE LA PASIÓN

Relleno de trufa chocolate y confitura de fruta de la pasión.

### CHAMPAGNE ROSÉ

Relleno de trufa al champagne rosé.

### CUBA

Relleno de dulce de leche con Ron cubano.

### AVELLANA Y MANDARINA

Relleno de trufa gianduja a la mandarina.

### PATAGONIA

Relleno de trufa al malbec y frutos rojos.

### TIRAMISÚ

Relleno de trufa blanca de café.

### ALMENDRA

Relleno de ganache al amaretto.

### MARROC

Relleno de trufa marroc.

### BRIGADEIRO

Relleno de trufa brigadeiro.

CARTA ITALIANA

# CAFETERÍA

### AMERICANO

(Café doble) 60 ml de espresso y el resto agua caliente

### FLAT WHITE

(Cortado doble) 60 ml de espresso 40% de leche emulsionada

### CAFÉ LATTE

(Café con leche) 60 ml de espresso 70% Leche emulsionada.

### LATTE MACCHIATO

(Lágrima grande) 90% de leche emulsionada 10 ml de espresso

### CAPPUCCINO

60 ml de espresso 70% Leche emulsionada  
Cacao y canela (opcional)

ESPECIALES DEL

# BARISTA

### CARAMEL MACCHIATO

60ml de espresso, leche emulsionada y salsa de caramelo.

### ITALIAN HOT CHOCOLATE

Una rica mezcla de chocolate y leche emulsionada, con un sabor italiano (nutella). Sin cafeína.

### BELL'OCCHIO'S COCONUT LATTE

60ml de espresso, leche emulsionada, Malibú, chocolate blanco y coco.

NUESTROS BLENDS

# INFUSIONES

## BLEND BELL' OCCHIO TEA

Té personalizado

Hebras de té negro China Keemun con limón prensado frío, almendras y cítricos del Mediterráneo. Un blend fresco y cálido pensado especialmente para un viaje de sensaciones.

## CLÁSICOS

### ENGLISH BREAKFAST

Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China. Con carácter para un paladar refinado

### CEYLON PETTIAGALLA

Proveniente de Sri Lanka, logra reunir color, cuerpo y aroma. Se lleva perfecto con un chorrito de leche (que por supuesto se pone antes que el té).

## TÉ NEGRO

### NATHALIE'S

Inspirado en los perfumes de la India y la perfecta armonía. Ramas de canela, jengibre y cardamomos del extremo Oriente. Tónico y digestivo. Inspiring as the muse

### COCO CANELLE

Base de té negro semifermentado y tostado con pedacitos de Butter Toffee, coco y especias.

### ROYAL FRUIT

Mango, papaya, duraznos y flores de hibiscus con base de té negro. Inspirado en los maravillosos perfumes de Brasil.

## TÉ VERDE

### CHERRY BLOSSOM

Base de té verde proveniente del sur de Shangai con cerezas de finales de primavera.

### ORIENTAL SUMMER

Base de té verde Sencha Fukuyku proveniente de Japón, rico en antioxidantes y vitamina C. Con duraznos, manzanas, rosa mosqueta y pétalos.

## INFUSIONES

(no contiene hebras de té)

### CALM

Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante.

### VERY BERRIES

Frutos rojos y pétalos de nuestra increíble Patagonia. Es perfecto tanto frío como caliente e ideal para niños ya que no tiene cafeína.

### SOPHIE

Naranjas, mandarinas, rosa mosqueta, flores de papaya y manzanas.

*tealosophy*  
BY INES BERTON

# CUPCAKES & MUFFINS

## CUPCAKES

### **BOMBÓN** (producto sin harina de trigo)

Bizcocho de chocolate intenso con dulce de leche repostero, crema chantilly y cereal crocante de chocolate.

### **CHEESE - CAKE DE MARACUYÁ Y NARANJA** (producto sin harina de trigo)

Base de queso saborizada a naranja, acompañada de una confitura de maracuyá con semillas.

### **FRAMBUESA CHEESE - CAKE** (producto sin harina de trigo)

Sabor limón con frambuesas naturales en su interior, cubierta con merengue italiano y confitura de frambuesa.

### **CARROT CAKE**

Bizcocho húmedo a base de zanahorias aromatizado con canela, cubierto con cream cheese y crocante al caramelo.

### **RED VELVET**

Originario de EEUU; Bizcocho de terciopelo rojo, saborizado a vainilla cubierto con cream cheese y granas rojas.

### **LEMON PIE**

Sabor a limón, relleno Curd de limón, cubierto con merengue italiano.

### **DEL BOSQUE**

Bizcocho húmedo sabor a cacao intenso, relleno de confitura de frutos rojos, ganache de chocolate con leche, cubierto con merengue italiano y confitura de frutos rojos.

### **PARÍS**

Bizcocho húmedo de vainilla, relleno de crema diplomata de vainilla, cubierto con merengue italiano, mini macaron y pastillje torre eiffel.

### **NUBE DE COCO**

Bizcocho húmedo de coco, relleno mousse de dulce de leche, nuez, merengue italiano y escamas de coco natural.

### **BAMBINI**

Bizcocho de chocolate o vainilla relleno con dulce de leche repostero, cubierto con merengue italiano, confites y pastillaje.

### **COFFEE BREAK**

Bizcocho de café, humedo con licor de café, crema de queso con café, vainillitas artesanales.

### **OREO CUPCAKE**

Sabor a cacao intenso, relleno de una crema de chocolate blanco, cubierto con crema chantilly y mini cookie oreo.

### **OREO CUPCAKE**

Sabor a cacao intenso, relleno de una crema de chocolate blanco, cubierto con crema chantilly y mini cookie oreo

## MUFFINS

NARANJA Y FRUTOS SECOS

FRAMBUESA, LIMÓN Y AMAPOLAS

COCO, DULCE DE LECHE Y NUEZ

MANZANA, ALMENDRAS Y CRUMBLE

ARÁNDANOS, LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

**GENOVÉS**

De chocolate relleno con confitura de frutos rojos cubierto con crumble).

**OREO MUFFIN**

De cacao intenso, relleno de dulce de leche repostero y cookie oreo) .



**OYambre**

\*Recomendación Café:

Nuestro café se sirve a una temperatura bebible  
(podés pedirlo más caliente),  
probalo antes de endulzar.



/bellocchio



/bellocchio.ok

[www.bellocchio.com.ar](http://www.bellocchio.com.ar)

*Bell' Occhio*