



Carta de menús Atelier Belge

<https://carta.menu>

Bretón de los Herreros 39, 28003 Madrid, Comunidad de Madrid, Spain
+34915458448 - <http://www.atelierbelge.es>



El restaurante de Comunidad de Madrid ofrece **180** distintos **platos y bebidas en el menú** a un precio promedio de 12 €. En el restaurante Atelier Belge, ubicado en Bretón de los Herreros, 39, en Madrid, podrás disfrutar de auténtica cocina belga a partir de 15,95€. Ofrecemos servicios como internet wifi, aire acondicionado, menú para grupos y aceptamos reservas online. ¡Ven a disfrutar de una deliciosa experiencia culinaria!.

Carta de menús Atelier Belge



Ensaladas

ENSALADA CESAR

13 €

Cerdo

BUTIFARRA BLANCA

17 €

Tarta Flambeada

BADEN

8 €

Para Empezar

TRÍO DE QUESOS

4 €

Vinos Tintos

PRUNO

14 €

Soups And Salads

SALMON AHUMADO ATELIER BELGE

Mussels In The Pot

AL VINO BLANCO

Raciones

JAMON LBERICO

Pizza Especial

LA MARINERA

Platos Especiales

MEJILLONES A LA MARINARA

Modifiers

GREEN TEA GUNPOWDER

4 €

Cava

DOMINIO DE LA VEGA RESERVA
ESPECIAL

24 €

Curso #1

SNACKS Y APERITIVOS

Croquetas

DE RABO DE TORO

Hot Tapas – Appetizers

MEJILLONES AL VINO BLANCO

Cavas Y Champagnes

TORELLÓ BRUT RESERVA

4 €

Boissons avec Alcool

PSI

40 €

Ensaladas - Brunch

ENSALADA DE TRIGO TIERNO

10 €

Nuestra Carta De Empanadas Caseras

DE CHIPIRONES EN SU TINTA

De Primero

SALMÓN AHUMADO EIABORACIÓN
PROPIA

16 €

Do Ribera Del Duero

LA CELESTINA CRIANZA 2017

20 €

Carta de menús Atelier Belge



Especial En Botella

CAULIER (SIN GLUTEN) 6,8% VOL.
CEBADA

Do Champagne

BONNAIRE VARIANCE 48 €

Do Valdeorras

O LUAR DO SIL SOBRE LÍAS 29 €

Do Côtes Du Rhône

LES ALBIZZIAS BLANC 2011 (100% ECOLOGICO) 19 €

Do Alsace

LEON BEYER 24 €

Do Tierra De Castilla

MIRAME 2017 4 €

Do Utiel-Requena

PARAJE TORNEL BOBAL 20 €

Do Toro

AL FILO DE LA LEY 19 €

Do Somontano

COJÓN DE GATO BARRICA 2017 18 €

Do Saint-Emilion Grand Cru (Bordelais)

CHATEAU BELLEVUE FIGEAC 25 €

Do Bourgogne

DROUHIN LAFORET PINOT NOIR 27 €

Curso # 1

SNACKS, APERITIVOS Y PANES

Hamburguesa "Gourmand"

BELGA CON PAN DE ESPELTA DE CERVEZA DE ABADÍA 13 €

Curso #6

TARTA FINA DE MANZANA AL CALVADOS CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA INGLESA

Gran Espectáculo En Un Vaso

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT 8 €

Pasta

ESPAQUETI BOLOÑESA 11 €

ESPAQUETI CARBONARA 11 €

Postre

TIRAMISÚ 7 €

TODO CHOCOLATE 11 €

Bebidas Calientes

CAPUCHINO 3 €

CAFÉ SOLO 2 €

Vinos

EL JARDÍN DE LUCÍA 4 €

Carta de menús Atelier Belge



RUINART ROSADO 85 €

Los Más Pedidos

DAMABLANCA 7 €

GOFRE 7 €

Vinos Blancos

RECUÉRDAME 17 €

COJÓN DE GATO 21 €

Do Rueda

LA CHALADA (SEMIDULCE) 18 €

EL LOCO DE FINCA LA COLINA 4 €

Aperitivos Belgas

SALCHICHA FRICANDELLE 3 €

SALCHICHA CERVELAS 4 €

De Segundo

ALBÓNDIGAS DE TERNERA AL ESTILO DE LIEJA 11 €

FILET AMERICAIN (ESPECIALIDAD BELGA) 14 €

Trapenses

CHIMAY AZUL 9% VOL. CEBADA 5 €

ROCHERFORT 10, 11,3% VOL. TRIGO Y CEBADA 7 €

Lager Premium

JUPILER 5,2% VOL. CEBADA 3 €

PALM SIN ALCOHOL 0,25% VOL. MALTA 3 €

Menú Bach Con Maridaje De Vinos

SEÑORÍO REAL (RUEDA) BLANCO

MONTELCIEGO (RIOJA) TINTO

Menú Beethoven Con Maridaje De Vinos

RECUÉRDAME (SAUVIGNON BLANCO) BLANCO

USOA DE BAGORDI VINO ECOLOGICO (RIOJA) TINTO

Menú Beethoven Con Maridaje De Cervezas Belgas

CHOUFFE (RUBIA)

LEFFE ROJA (TOSTADA/PESCADO)

Comida Europea

ENTRECOTE CON SALSA BEARNESA 12 €

CARBONADE A LA FLAMENCA 12 €

Bebidas

CAFÉ O INFUSIÓN

VINO TINTO DE RIOJA O, RIBEIRA DEL DUERO 16 €

TÉ VERDE O NEGRO 3 €

Vino Tinto

HOMBRE BALA 24 €

L'EQUILIBRISTA 22 €

HABLA DEL SILENCIO 20 €

Carta de menús Atelier Belge



Especiales

KWAK 8% VOL. CEBADA	4 €
KASTEELBIER BRUNE 11% VOL. CEBADA	5 €
DUVEL 8,5% VOL. CEBADA	4 €

Curso #2

PATE DE CAMPAÑA CON ENCURTIDOS, ENSALADA MIXTA Y TOSTAS
ALBÓNDIGAS DE TERNERA AL ESTILO DE LIEJA CON PATATAS FRITAS ARTESANALES
BUTIFARRA BLANCA CON GNOCCHIS ARTESANOS, PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA

Nuestros Clásicos, Cazuela De Mejillones

AL VINO BLANCO CON NATA
A LA CERVEZA DE BARRIL PRIMUS
AL CURRY ROJO

Menú Bach Con Maridaje De Cervezas Belgas

PRIMUS (RUBIA)
TONGERLO (TOSTADA/CARNE)
TRIPLE KARMELIET (RUBIA/PESCADO)

Menú Vivaldi Con Maridaje De Vinos

LA CHALADA (VERDEJO) SEMI-DULCE BLANCO
LES ALBIZZIAS (CÔTES DU RHÔNE) BLANCO
PARAJE TORNEL BOBAL (D.O. UTIEL REQUENA) TINTO

Menú Vivaldi Con Maridaje De Cervezas Belgas

TE DEUM (TOSTADA)
TRIPLE KARMELIET (RUBIA)
CARLOS QUINTO (TOSTADA)

Do Rioja

USOA DE BAGORDI BLANCO 2012 FERMENTADO EN BARRICA	19 €
LA TARARA CRIANZA	20 €
USOA DE BAGORDI 100% ECOLOGICO	4 €
PUJANZA FINCA VALDEPOLEO TINTO	30 €

Curso #5

TRIO DE SORBETES NATURALES DE LIMÓN CON LIMA, FRESA Y MELÓN
TIRAMISÚ DE ESPECULOOS CON CREMA INGLESA DE CACAO
TIRAMISU DE ESPECULOOS CON CACAO AMARGO Y CREMA INGLESA DE VAINILLA
ENTRECÔTE CON SALSA A LA PIMIENTA VERDE DE SICHUAN SUAVE Y MUY AROMÁTICA, GRATINADO DE PATATAS CON SALTEADO DE PLEUROTUS

Abadía

LEFFE RADIEUSE 8,7% VOL. CEBADA	3 €
MAREDSOUS BLONDE 6,0% VOL. CEBADA BLANCA	4 €
MAREDSOUS BRUNE 8,0% VOL. CEBADA Y CEBADA TOSTADA	4 €
MAREDSOUS TRIPLE 10,0% VOL. CEBADA ÁMBAR	5 €

Carta de menús Atelier Belge



Curso #3

MEJILLONES A LA CERVEZA BLANCHE DE NAMUR

DAMA BLANCA CON HELADO DE VAINILLA, GANACHE DE CHOCOLATE Y NATA MONTADA

GOFRE CON HELADO DE VAINILLA Y GANACHE DE CHOCOLATE

MEJILLONES AL VINO BLANCO ACOMPAÑADOS CON PATATAS FRITAS Y SALSAS

MEJILLONES AL CURRY ROJO

Curso #4

ONGLET DE TERNERA CON SALSA DE OPORTO, GRATINADO DE PATATAS CON QUESO EMENTHAL, TOMILLO Y ROMERO

RAYA A LA MANTEQUILLA NEGRA CON PURÉ DE PATATAS (NUESTRO CLÁSICO)

GUISO DE TERNERA A LA CERVEZA BELGA DE ABADÍA CHIMAY AZUL CON VERDURAS SALTEADAS

BONITO CON PISTO, GNOCCHIS Y PESTO ACOMPAÑADOS DE PIÑONES TOSTADOS

MERLUZA AL HORNO CON SALTEADO DE ESPINACAS FRESCAS, MUSSELINA DE MANTEQUILLA Y GNOCCHIS CON TOMATE SECO Y ACEITUNAS NEGRAS DESHIDRATADAS

Postres

TRIO DE SORBETE NATURALES DE LIMÓN CON LIMA, FRESA Y MELÓN 8 €

TIRAMISÚ DE ESPECULOOS CON CACAO 8 €

TARTA DE MANZANA FLAMBEADA AL CALVADOS CON HELADO DE VAINILLA 13 €

TARTA DE QUESO FILADELFIA 6 €

HELADO DE VAINILLA CON PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO, CON LECHE Y BLANCO 7 €

TARTA DE MANZANA CALIENTE CON CREMA INGLESA 8 €

Fermentación Espontánea

FARO 4,5% VOL. TRIGO Y CEBADA 3 €

APPLE LINDEMANS 3,5% VOL. CEBADA Y TRIGO 3 €

KRIEK LINDEMANS 3,5% VOL. CEBADA Y TRIGO 3 €

FRAMBOISE LINDEMANS 2,5% VOL. CEBADA Y TRIGO 4 €

PECHERESSE LINDEMANS 2,5% VOL. CEBADA Y TRIGO 4 €

ORVAL 6,2% VOL. LÚPULO Y CEBADA 5 €

Platos Principales

SALMÓN CON SALTEADO DE BRÓCOLIS, VAINILLA Y PATATAS SARLADAISE MACHACADAS 18 €

ARROZ DE BACALAO CONFITADO CON MORCILLA, LIMÓN CONFITADO, RÚCULA Y PESTO 22 €

RAYA A LA MANTEQUILLA NEGRA CON PURÉ DE PATATAS 23 €

POLLO CON SALSA DE LA ABUELA, CEBOLLETA GLASEADA, CHAMPIÑONES Y TRIGO 18 €

TERNERA ROJA CONFITADA, SETAS, GNOCCHIS Y SALSA CHORON DE TOMILLO 20 €

FILET AMERICAIN CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA MIXTA 21 €

PATO CON MOLE Y YOGURT, BULGUR DE PEPINO Y TOMATE CON CILANTRO Y CEBOLLA ROJA 23 €

Carta de menús Atelier Belge



Curso #2 - Para Compartir:

- PATE DE CAMPAÑA CON ENCURTIDOS Y TOSTAS
- CROQUETAS DE QUESO AZUL CON PASAS Y NUECES
- SALMON AHUMADO POR NOSOTROS CON CHARLOTAS Y PEREJIL PICADO, TOSTAS AL HORNO Y SPRAY DE LIMÓN
- RILLETT DE CERDO CON ENCURTIDOS Y TOSTAS
- CROQUETAS DE PARMESANO CON PARMESANO RALLADO
- FOIE MI-CUIT CON COMPOTA DE MANZANA Y CHOCOLATE
- VIERAS GRATINADAS CON QUESO EMENTHAL
- FILET AMÉRICAIN CON TOSTAS

Tés E Infusiones

- MANZANILLA SECA 4 €
- MARIALUISA SECA 4 €
- MENTA SECA 4 €
- MENTA POLEO SECA 4 €
- RELAXING SECA 4 €
- ROOIBOS NATURE SECA 4 €
- RED TEA PU ERH SECO 4 €
- WHITE TEA PAI MU TAN SECO 4 €
- BLACK TEA CEYLON SECO 4 €

Entrantes

-  VOL-AU-VENT 11 €
- SOPA DE CEBOLLA GRATINADA 9 €

- PATE DE CAMPAÑA, ENCURTIDOS Y ENSALADA MIXTA CON TOSTAS 12 €
- BURRATA BIO, TOMATE CONFITADO, ACEITUNAS NEGRAS, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA CASTILLO DE CANENA 12 €
- CROQUETA DE PARMESANO GRANO PADANO 13 €
- SALMÓN AHUMADO CON CHALOTA Y PEREJIL RIZADO, LIMÓN Y TOSTAS 14 €
- ESPÁRRAGOS VERDES CON VIERAS Y SABAYÓN DE ACEITE DE CARBÓN 14 €
- GRATINADO DE CARACOLES CON ALBAHACA, AJO, MANTEQUILLA Y TOMATE LIOFILIZADO 15 €
- LANGOSTINOS CON SALSA DE CURRY Y MANZANAS CARAMELIZADAS, CRUMBLE A PAN DE ESPECIAS 15 €

- MILHOJAS DE GOFRE Y FOIE A LA PLANCHA, SALSA DE CÍTRICOS CONFITADOS Y HELADO DE CANELA 18 €
- MEJILLONES (EN CAZUELA DE KILO) ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y SALSAS
- TRÍO DE CROQUETAS

De Barril

- PRIMUS 5,2% VOL. LÚPULO (RUBIA)
- BLANCHE DE NAMUR 4,5% VOL. TRIGO Y CEBADA (BLANCA)
- TRIPLE KARMELIET 8,4% VOL. CEBADA, TRIGO Y AVENA (RUBIA)
- CORNET 8,5% VOL. LÚPULO (RUBIA ALE)
- TE DEUM ROJA 5,9% VOL. LÚPULO (TOSTADA)
- TONGERLO BRUNE 6,5% VOL. CEBADA (TOSTADA)

Carta de menús Atelier Belge



CARLOS V 8,5% VOL. LÚPULO Y
CEBADA (TOSTADA)

KASTEEL DONKER 11% VOL. (NEGRA)

LA CHOUFFE 8% VOL. LÚPULO (RUBIA)

LEFFE ROJA 6,5% VOL. CEBADA
(ABADÍA)

HALLIGEN 0,5% VOL. CEBADA (SIN
ALCOHOL)

PRIMUS 5,2% VOL. LÚPULO

BLANCHE DE NAMUR 4,5% VOL. TRIGO Y
CEBADA

TRIPLE KARMELIET 8,4% VOL. CEBADA,
TRIGO Y AVENA

CORNET 8,5% VOL. LÚPULO

TE DEUM ROJA 5,9% VOL. LÚPULO

CHIMAY ROJA 7% VOL. CEBADA

TONGERLO BRUNE 6,5% VOL. CEBADA

CARLOS V 8,5% VOL. LÚPULO Y MALTA

KASTEELBIER ROUGE 8% VOL. LÚPULO
Y MALTA

Atelier Belge

Bretón de los Herreros 39,
28003 Madrid, Comunidad de
Madrid, Spain

Hecho con [Carta](#)

Horario de apertura:

Martes 13:30-15:30 21:00-23:15

Miércoles 13:30-15:30 21:00-
23:15

Jueves 13:30-15:30 21:00-23:15

Viernes 13:30-15:30 21:00-23:15

Sábado 13:30-15:30 21:00-23:15

Domingo 13:30-15:30

