



BEERS & DESSERTS

Es un acogedor local gastronómico que celebra la rica tradición de los postres belgas y su perfecta armonía con cervezas artesanales y quesos franceses (típicos en la gastronomía belga). El ambiente es cálido, decorado con elementos que evocan la esencia de una cervecería europea, con madera rústica, luces suaves y mesas comunitarias que fomentan la interacción entre los comensales.

La **carta** está diseñada para ofrecer una experiencia única de maridajes, donde cada plato de postre se presenta junto a una cuidadosa selección de cerveza belga y un queso francés complementario. Desde la delicadeza de la *Mattentaart* con *Tripel Karmeliet* y *Chèvre*, hasta la intensidad del chocolate con una rica *Stout* y *Tomme de Savoie*, cada combinación invita a los visitantes a explorar nuevos sabores y texturas.

Beers & Desserts no solo busca deleitar el paladar, sino también educar y conectar a las personas a través de la comida. Es un lugar donde se celebra la gastronomía, la convivialidad y el placer de disfrutar de los pequeños placeres de la vida, ideal para parejas, grupos de amigos y amantes de la buena mesa.

Quienes Somos

Somos dos amigos belgas, apasionados por la gastronomía y con años de experiencia en el sector, que llegamos al País Vasco hace cuatro años. Aquí, en una tierra que nos acogió con los brazos abiertos y con una rica tradición culinaria propia, nació el sueño de compartir un pedacito de nuestra cultura. Así surgió **Beers & Desserts**, un espacio único donde celebramos la armonía entre los postres belgas, las cervezas artesanales y los quesos franceses, en un ambiente cálido y acogedor.

En **Beers & Desserts**, nuestro objetivo es ofrecerte una experiencia gastronómica que va más allá del paladar: buscamos llevarte a un viaje sensorial que te acerque a la rica tradición de los sabores belgas. Cada detalle está pensado para que puedas disfrutar de maridajes cuidadosamente seleccionados, como el delicado equilibrio de una *Mattentaart* acompañada de una *Tripel Karmeliet* y queso *Chèvre*, o el intenso placer de un postre de chocolate maridado con una *Stout* y *Tomme de Savoie*.

Queremos que en cada visita sientas la convivialidad y la calidez de una cervecería europea. Con nuestras mesas comunitarias y decoración de madera rústica, enmarcadas en suaves luces, fomentamos un ambiente en el que la interacción y la alegría de compartir sabores nuevos se hacen presentes.

Beers & Desserts es un espacio ideal para parejas, amigos y todos aquellos que disfrutan de los pequeños placeres de la vida. Estamos aquí para no solo deleitar tu paladar, sino también para acercarte a nuestra cultura, enseñarte sobre los sabores que amamos y compartir un momento de conexión en torno a una buena mesa.

Logo

Versiones Descartadas



Versión Final



Visión Web

Resumen de las Web visitadas

Fotografía: Los restaurantes muestran imágenes de los platos, los ingredientes locales y el ambiente del restaurante. Estas fotos ocupan un espacio destacado, captando la esencia del lugar y los detalles de cada plato

Menús sencillos: La mayoría de estos sitios ofrecen menús de fácil navegación, donde los usuarios pueden explorar cada plato. Algunos incluso integran animaciones sutiles al hacer clic en los platillos, lo que añade una sensación de exploración virtual al menú

Tipografía elegante y colores cálidos: Usan tipografías tradicionales o sofisticadas, generalmente acompañadas de colores cálidos y contrastantes que reflejan un ambiente acogedor

Links restaurantes belgas

links cartas

links por su diseño

<https://www.comptoirdesgaleries.be/en>

<https://www.lechoudebruxelles.be/>

<https://www.lameloise.fr/reserver-lameloise/>

<https://belgianpigeonhouse.com/>

<https://chezleon.be/>

<https://www.quay.com.au/>

<https://www.lemystique.be/>

<https://restaurant-het-kelderke.be/en/menu>

<https://www.o-ya.restaurant/>

<https://www.murrayscheesebar.com/>

Estructura de la Web

Menú de navegación: Un menú sencillo, siempre accesible, que podría mostrarse mediante un botón en la esquina superior derecha y desplegarse en la pantalla para facilitar la navegación.

Menú de redes sociales: Los iconos de redes sociales se sitúan en la esquina superior derecha, anclados y siempre visibles.

Home: La página de inicio incluye un elemento visual impactante, idealmente un video, que invite al visitante a conocer el local y vivir la experiencia.

Carta de maridajes: Principal atractivo de la página, presenta los maridajes en un diseño tipo grid, con imágenes de cada plato, cerveza y queso que conforman la cata, permitiendo una experiencia visual que introduce a cada combinación.

Sobre Nosotros: Una breve historia del local y sus fundamentos, con un elemento visual, simple y limpio.

Footer minimalista: En el menú desplegable se incluye un pequeño footer con enlaces clave.

Contacto: Un botón de contacto en el menú lleva al usuario a los detalles de contacto, como el correo electrónico, el teléfono de reservas y un mapa interactivo de ubicación. Los botones abren un cuadro sobre el contenido actual, permitiendo que el usuario mantenga el contexto mientras accede a la información de contacto.

Documentación de Estilo

Paleta de Colores

Dorado Suave (#F2D16B)

Descripción

Alude a la cerveza, aportando calidez. *Color Base claro (texto).*

Café Oscuro (#4B3D29)

Descripción

Recuerda al chocolate y a las cervezas tostadas. Transmite profundidad y calidez, creando un ambiente acogedor. *Color base oscuro (menús).*

Cremoso (#F9E9D2)

Descripción

Un color crema claro que proporciona un contraste suave y elegante. Este tono es perfecto para el fondo de las cartas y menús, ofreciendo una sensación de calidez y frescura.

Rojo Frambuesa (#B75C6D)

Descripción

Alude a las cervezas y a los rellenos de frambuesa. Aporta energía, llamando la atención. *Color resalte vibrante (Títulos, botones).*

Verde Oliva (#7A8D5B)

Descripción

Transmite naturalidad y frescura, conectando con lo orgánico. *Color resalte suave (textos).*

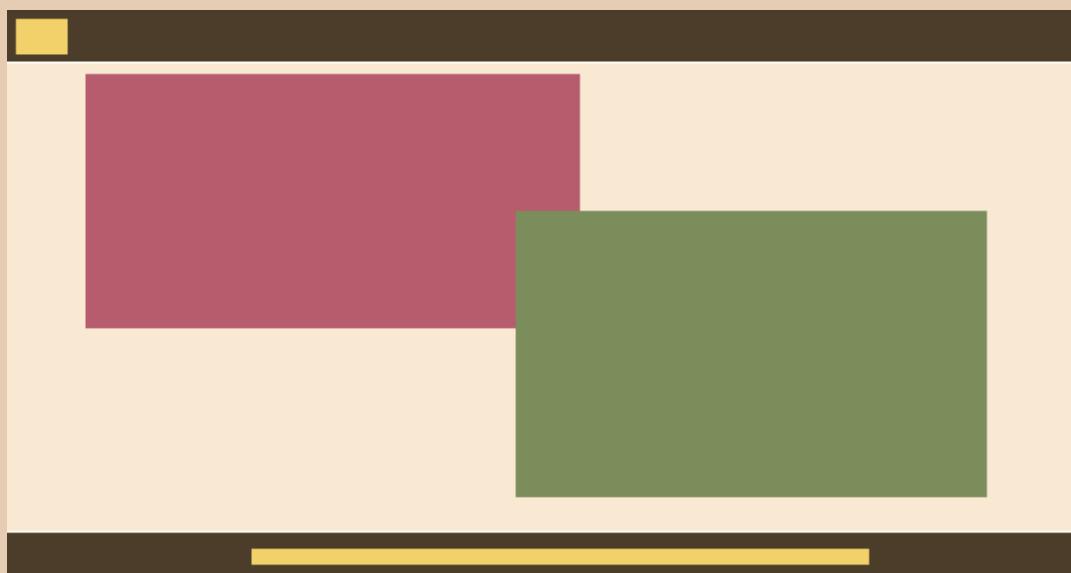
Ejemplo de Uso

Dorado Suave y Café Oscuro para el diseño de menús y carteles.

Cremoso como fondo asegurando que el texto sea fácilmente legible.

Rojo Frambuesa para resaltar títulos y secciones importantes.

Verde Oliva para detalles decorativos.



Colores de Letra

Fondo Dorado Suave (#F2D16B)

Letra Café Oscuro (#4B3D29)

La letra negra proporciona un buen contraste sobre este fondo dorado, asegurando que el texto sea fácil de leer. Índice de contraste: 7,06 / 1

Fondo Café Oscuro (#4B3D29)

Letra Dorado Suave (#F2D16B) o Fondo cremoso (#F9E9D2)

La letra se destaca bien sobre el café oscuro, fácil de leer. Índice de contraste: 7,06 / 1 o 8,81 / 1.

Fondo Cremoso (#F9E9D2)

Letra Café Oscuro (#4B3D29)

Legibilidad y contrastado. Índice de contraste: 8,81 / 1.

Fondo Rojo Frambuesa (#B75C6D)

Letra Dorado Suave (#F2D16B) o Letra Café Oscuro (#4B3D29)

Ofrece una apariencia vibrante, poca legibilidad, solo para iconos simples y textos grandes. Índice de contraste: 2,96 / 1 o 2,38 / 1.

Fondo Verde Oliva (#7A8D5B)

Letra Cremoso (#F9E9D2) o Café Oscuro (#4B3D29)

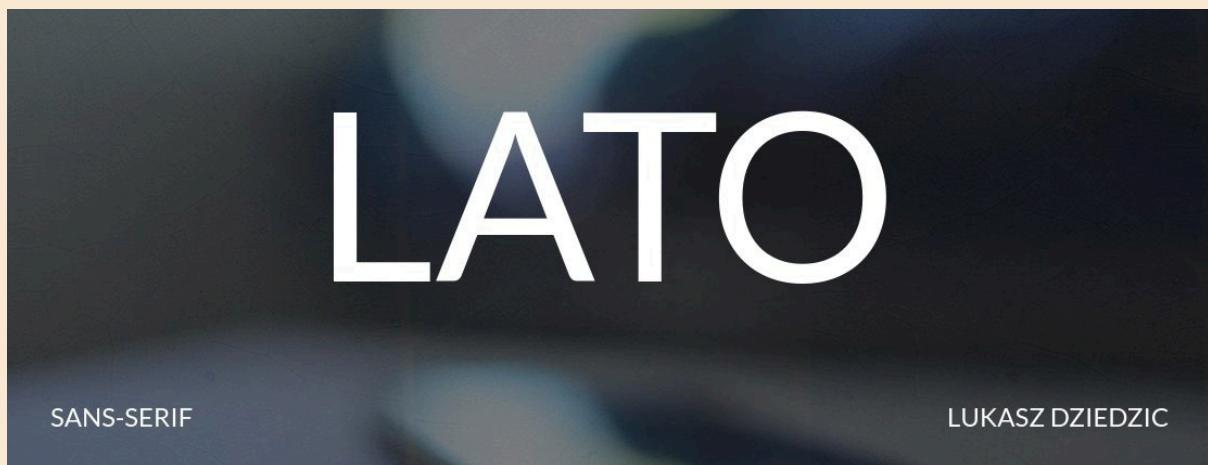
Poco contraste para iconos o textos grandes: Índice de contraste: 3,04 / 1 o 2,9 / 1.



Fuentes

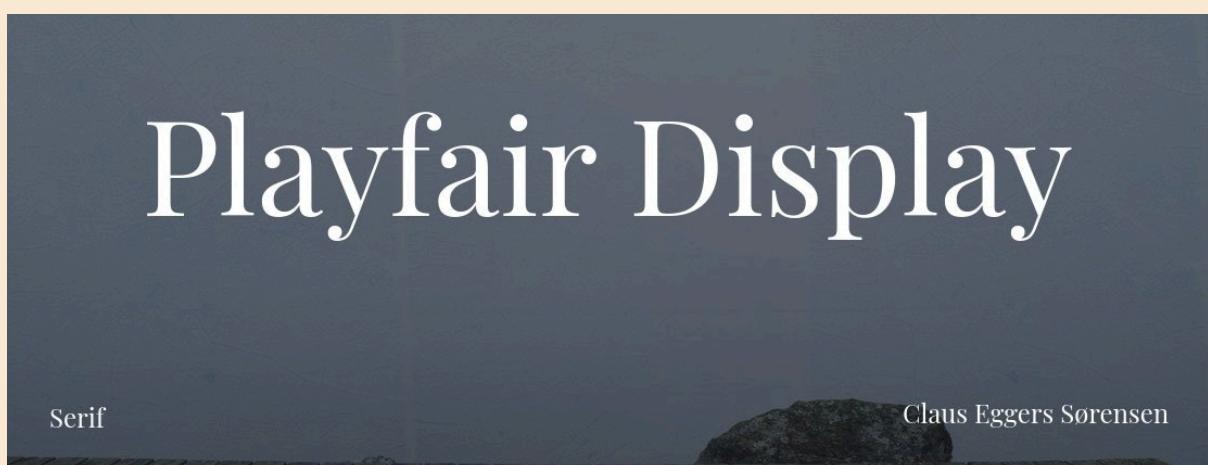
Principal

Lato es una tipografía moderna y versátil con un toque amigable y profesional, caracterizada por su legibilidad y sus líneas suaves. *Texto párrafos.*



Secundaria

Playfair Display es una tipografía elegante y sofisticada, inspirada en los estilos clásicos de imprenta, ideal para dar un toque elegante. *Títulos y encabezados.*



Maqueta (Mock-Up)

Hecha en *Figma*.

Home



Carta

The image shows a menu card with two main items: "Trufas de Brujas" and "Gofres".

Trufas de Brujas: This section features three dark chocolate truffles. Below them is a yellow box containing the text: "Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusamus et iusto odio dignissimos..." followed by a long string of random characters. To the left of the text is a glass of red wine with a logo, and to the right is a wedge of cheese labeled "SAVOIE".

Gofres: This section features a waffle topped with berries. Below it is another yellow box containing the same placeholder text. To the left of the text is a glass of beer with a logo, and to the right is a bottle of Cantillon beer and a wedge of blue cheese.



Mattentaart

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusamus et iusto odio dignissimos.



Pastel de Arroz

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusamus et iusto odio dignissimos.



Cuberdons

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusamus et iusto odio dignissimos.



Speculoos

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusamus et iusto odio dignissimos.



Nosotros



Sobre Nosotros

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean blandit commodo augue, sed porttitor turpis dictum in. Proin quis felis lorem. Morbi tristique risus ut tempor facilisis. Integer congue ac massa ac imperdier. Nullam elementum eros vitae sem tincidunt iaculis. Maecenas ut porta justo, eget aliquet felis. Nulla et lacus ac massa facilisis finibus. Maecenas malesuada ante eget est condimentum, nec malesuada lacus bibendum. Aenean semper in est in convallis. Duis ut mauris efficitur, commodo ex et, auctor nisl. Etiam sed egestas enim. Vivamus ac augue dictum, fermentum dui id, laoreet metus. Maecenas porta ac purus eget aliquam. Donec interdum felis erat, vitae finibus odio cursus non. Proin blandit, tellus id viverra sagittis, odio augue condimentum nisl, at faucibus urna tellus eu nibh.

Menú con Footer

The page is a vertical menu with the following structure:

- Home**: Features a logo for "DESSERTS WITH BEER & CHEESE" with icons of a spoon, a cupcake, a glass of beer, and a knife.
- Carta**: Shows a large "Carta" title.
- Nosotros**: Shows a large "Nosotros" title.

At the bottom, there is a footer bar with four social media icons (Instagram, Email, Location, Phone) and the text "© [2024] B&D".

Contactos

Nombre

Apellido

Email

Mensaje

Telefono

+34 601222428

16:00 - 23:30 Lun-Sab

Mapa

Calle falsa 123, Ciudad, País

Documentación Belga Menú

Mattentaart

Tarta belga tradicional originaria de la región de Geraardsbergen, en la provincia de Flandes Oriental, y de Lierde. Este dulce es tan especial que cuenta con el reconocimiento de "Indicación Geográfica Protegida" (IGP) de la Unión Europea, lo que significa que solo las tartas elaboradas en esa región pueden llamarse oficialmente Mattentaart.



Tripel Karmeliet es una reconocida cerveza belga tripel elaborada por Brouwerij Bosteels, famosa por su singular receta de tres cereales, que incluye cebada, trigo y avena. Originaria de un monasterio carmelita de 1679, esta cerveza tiene un 8.4% de alcohol y presenta un delicioso equilibrio de notas frutales y especiadas, con matices de vainilla y cítricos.



El **chèvre** belga se caracteriza por su textura cremosa y su perfil de sabor que puede oscilar entre suave y picante. A menudo se combina con ingredientes locales, como frutas frescas o miel, lo que resalta su versatilidad en la cocina. También se puede encontrar en mercados y festivales, donde los productores locales muestran sus variedades.



Cuberdons

Son un dulce tradicional belga originario de Gante, en la región de Flandes. Estos caramelos son reconocidos por su característico exterior firme y su relleno de jarabe dulce y espeso, hecho a base de goma arábiga y sabores, generalmente framboesa, aunque hoy en día se pueden encontrar en diversos sabores.



La **Framboise** es una cerveza belga, específicamente una variante de lambic, que se elabora mediante la fermentación con frambuesas. Este tipo de cerveza se caracteriza por su sabor afrutado y dulce, aunque algunas versiones pueden ser más ácidas. La Framboise se presenta típicamente en copas pequeñas, similares a las de champán. Su combinación de frescura y dulzura la hace ideal como aperitivo o postre, convirtiéndola en una elección popular en la gastronomía belga.



El Brie se utiliza en tablas de quesos, ensaladas y platos horneados. Su sabor mantecoso y ligeramente afrutado lo convierte en un excelente acompañante para cervezas belgas, como las cervezas de trigo o las lambics, así como para vinos locales. Su versatilidad lo hace popular en diversas preparaciones, desde aperitivos hasta postres.



Galletas Speculoos

Son tradicionales de Bélgica y Países Bajos, caracterizadas por su sabor especiado, especialmente de canela, clavo y nuez moscada. Suelen tener formas decorativas en relieve y se asocian con festividades como San Nicolás.



Westmalle Dubbel es una cerveza trapense belga, elaborada en la Abadía de Westmalle desde 1856. Se caracteriza por su color ámbar oscuro y su rica complejidad de sabores, que incluyen notas de frutas secas, caramelo y un leve toque de especias. Con un contenido de alcohol del 7% ABV, tiene una textura suave y una carbonatación moderada.



El Comté es un queso francés de pasta prensada y textura firme, originario de la región de Franche-Comté. Aunque su producción es mayormente francesa, este queso también ha ganado popularidad en Bélgica, donde se aprecia por su sabor afrutado y nuez, así como por su versatilidad en la cocina.

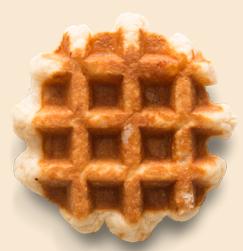


Gofres De Bruselas Y Gofres De Lieja

Gofres de Bruselas: Son rectangulares, ligeros y crujientes, con una textura esponjosa. Suelen servirse con azúcar glas, frutas o nata. La masa es más aireada y menos dulce.



Gofres de Lieja: De forma ovalada y más densos, tienen un sabor dulce gracias al azúcar perlado, que se carameliza al cocinarlos, creando una capa crujiente. Son más compactos y masticables, ideales para consumir solos.



Cantillon Kriek es una cerveza belga de estilo lambic, elaborada por la famosa cervecería Cantillon en Bruselas. Se elabora mediante la fermentación de cerezas ácidas Schaarbeek, que se añaden a lambics envejecidos. Con un sabor distintivo y ácido, ofrece notas de frutas rojas y un ligero toque de almendra, haciéndola ideal para los amantes de las cervezas más atrevidas. Su contenido alcohólico es del 5.5%



El Roquefort, aunque es un queso originario de Francia, ha encontrado un lugar en la gastronomía belga, donde se aprecia por su sabor fuerte y su textura cremosa. Este queso azul se elabora a partir de leche de oveja y es conocido por su característico sabor picante y su aroma distintivo.



Chocolate

Es famoso mundialmente por su alta calidad, textura suave y sabor intenso. Su producción emplea un mínimo de 35% de cacao y sigue métodos tradicionales. Bélgica es hogar de pralinés y marcas premium, siendo sus maestros chocolateros expertos en refinamiento y creatividad en sabores.



Brugse Zot Dubbel es una cerveza belga oscura con un contenido alcohólico del 7,5%. Elaborada con seis tipos especiales de malta, ofrece un perfil de sabor rico y complejo, que incluye notas de malta tostada, regaliz y café. Su aroma distintivo presenta matices de miel, almendra y chocolate. Ideal para maridar con carnes asadas o platos de verduras



La Tomme de Savoie es un queso francés, pero su popularidad ha trascendido las fronteras, llegando a Bélgica, donde es muy apreciado. Este queso, elaborado a partir de leche de vaca, se caracteriza por su sabor suave y terroso, junto con una textura semidura. Su corteza natural, de un color marrón claro, añade un toque rústico.



Pastel De Arroz

Es un postre tradicional, especialmente popular en la región de Verviers. A pesar de su nombre, no contiene harina de arroz, sino una base de masa crujiente rellena de una mezcla cremosa de arroz con leche. Su sabor es suave, ligeramente dulce y aromático, y suele servirse en rebanadas.



Hoegaarden es una cerveza belga de trigo, famosa por su carácter fresco y afrutado. Originaria de la aldea de Hoegaarden, se elabora utilizando una mezcla de trigo y cebada, además de especias como el coriandro y la cáscara de naranja, lo que le otorga un sabor distintivo y refrescante. Su color es pálido y nublado, con una espuma abundante.



El **Reblochon** es un queso francés originario de la región de Saboya, conocido por su textura cremosa y su sabor suave y ligeramente afrutado. Aunque no es un producto belga, su popularidad ha crecido en Bélgica, donde se valora su versatilidad en la cocina. En la gastronomía belga, el Reblochon se utiliza en diversas preparaciones, como gratinados, fondues y en platos de pasta, donde su cremosidad realza el sabor de los ingredientes.



Cervezas Belgas

La cerveza belga es un pilar en la gastronomía tradicional de Bélgica, donde se usa tanto como bebida de acompañamiento como ingrediente en numerosos platos. Existen más de 1,500 variedades de cervezas belgas, cada una con características únicas que complementan mariscos, carnes y estofados tradicionales. Platos como el carbonade flamande (estofado de carne) con cerveza intensifica el sabor, creando combinaciones únicas y complejas.

Quesos de origen francés

El queso francés juega un papel importante en la gastronomía belga tradicional, especialmente en regiones cercanas a Francia, como Valonia. Los quesos franceses como el Brie, Camembert y Roquefort se integran en platos belgas típicos, enriqueciéndose con sus sabores intensos. También complementan platos de carnes, se usan en salsas y se disfrutan en tablas de quesos acompañados de cervezas locales.

Menú propuesto

1. Mattentaart

Cerveza belga

Tripel Karmeliet. Esta cerveza rubia, con notas de frutas y especias, complementa la suavidad de la tarta de requesón.

Queso francés

Chèvre (queso de cabra). Su sabor cremoso y ligeramente ácido va bien con la dulzura de la mattentaart.

2. Cuberdons

Cerveza belga

Framboise (cerveza de frambuesa). La fruta complementa perfectamente la dulzura de los cuberdons.

Queso francés

Brie. Su textura cremosa y sabor suave equilibran la intensidad de los cuberdons.

3. Galletas Speculoos

Cerveza belga

Westmalle Dubbel. La complejidad de sabores y notas de caramelo complementan las especias de las galletas.

Queso francés

Comté. Este queso de pasta dura tiene un sabor ligeramente dulce que contrasta bien con las especias de las galletas.

4. Gofres de Bruselas y gofres de Lieja

Cerveza belga

Cantillon Kriek. La acidez de la lambic realza los sabores dulces de los gofres.

Queso francés

Roquefort. El sabor fuerte y salado del queso azul ofrece un contraste interesante con la dulzura de los gofres.

5. Chocolate

Cerveza belga

Brugse Zot Dubbel. Las notas tostadas y de café combinan muy bien con el chocolate.

Queso francés

Tomme de Savoie. Su sabor terroso y cremoso complementa la riqueza del chocolate.

6. Pastel de arroz

Cerveza belga

Hoegaarden. La frescura y las notas cítricas de la cerveza ayudan a equilibrar la textura cremosa del pastel de arroz.

Queso francés

Reblochon. Este queso suave y cremoso contrasta bien con el pastel, añadiendo riqueza al maridaje.

Estos maridajes buscan resaltar y complementar los sabores de cada postre, creando una experiencia culinaria completa y deliciosa. ¡Espero que te anime a probarlos!