

# MEDIODIA BASA

BASEMENT BAR  
& RESTAURANT

## Picoteo / Entradas

Tapa de morcilla al verdeo huevos fritos de codorniz

Bolinhos de bacalhau tomate sweet spicy

Croquetas de arroz y queso cuartirolo limón fresco

Remolachas asadas queso de cabra almendras y avellanas balsámico azúcar mascabo  
Burrata jamón crudo rúcula hinojo vinagreta de olivas negras galletón

Provoleta plancha humita cremosa ensalada de berro-tomate confit-cebolla morada

Sartén de huevos de campo hongos de otoño papas trufadas

Pulпитos plancha papa pisada oliva pimentón ahumado crema de maíz perejil

Ragú de hongos polenta orgánica plancha queso fresco pangratatto

Tabla tandilense Las Dinás: jamón crudo salame con avellanas chorizo ibérico pan y manteca

Nduja queso brie miel peras pasas de uva almendras tostadas crackers

---

## Ensaladas

Salmón asado palta pepinos rabanitos cebolla morada verdes hierbas herb-mustard dressing

Espinaca cabotea hongos confit queso de cabra dressing de sauco polen

Ensalada de rúcula endivias queso azul nueces caramelizadas panceta crocante huevo mollet

Pollo plancha verdes huevo mollet panceta croutons parmesano dijonnaise dressing

---

## Pastas / Arroz

Ñoquis de calabaza y amaretti manteca de salvia espinacas migas crocantes

Spaghetti Carbonara

Papardelle al azafrán manteca de crustáceos langostinos pulpitos cilantro cherries pangratatto

Ravioles de queso de cabra pesto rústico de tomates confit-rúcula-pistachos

Panzerotti de cordero salsa de tomates nueces alcaparras fritas romero Pecorino

Risotto caldo de langostinos calamares langostinos kale

- las pastas son caseras y están amasadas 100% con sémola de grano duro italiana -

---

## Plancha / Parrilla / Minutas

Langostinos marinados plancha bisque de langostinos

Salmón a la plancha salsa salmoriglio

Pescado blanco del día tapenade de olivas verdes&negras-tomates secos-alcaparras-pecanas

Pollo pastoril marinado en mostazas y hierbas ensalada de berros-palta-tomate-cebolla

Milanesa de ternera rúcula tomates cherry cebolla morada

Arañita a la parrilla mustard dressing pan italiano

Ojo de bife salsa Romesco yema

Ternera braseada crema de papas trufada salsa de vino tinto

Matambrito de cerdo marinado cilantro jalapeño lima humita cremosa

## Guarniciones (una incluida con el plato principal / guarnición extra)

Puré de papas / Fritas BASA / Papines aplastados con re frito

Gratin de calabaza mascarpone / Puré de batatas dulces quemado crema ácida

Acelgas salsa blanca au gratin / Brócoli saltado ajo almendras oliva

Polenta frita ahumada / Porotos garbanzos cabotea / Ensalada verde

Spätzle salteados manteca y salvia / Arroz Biro Biro huevo plancha

---

## Postres

Lemon pot de crème cookies de pistacho

Mousse de chocolate a la moda de París chocolate chip cookie

Panqueques de Dulce de Leche

Profiteroles con helado de mascarpone salsa de chocolate praliné para 2

Queso y Dulce: cuartirolo Juan Grande zapallos en almíbar nueces

Josephine: mil hojas caramelizada pastelera mucho dulce de leche para 2

Jefe de Cocina: Pablo Campoy

no cobramos cubierto - propinas no incluidas