

# BASA

BASEMENT BAR  
& RESTAURANT

Basavilbaso 1328, entre Av. del Libertador y Juncal. C.A.B.A

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

[facebook.com/basabar.ba](https://facebook.com/basabar.ba)

[basabar@basabar.com.ar](mailto:basabar@basabar.com.ar)

**Lunes a Viernes de 12 a 15:30 hs. y de 19:00 hs. al cierre**  
**Sábados de 20 hs. al cierre**

# MEDIODIA BASA

BASEMENT BAR  
& RESTAURANT

## Picoteo / Entradas

Tapa de morcilla al verdeo huevos fritos de codorniz  
Scotch eggs: delicia de huevos mollet envueltos en carne de cerdo, rebozados y fritos  
Croquetas de arroz y queso cuartirolo mayonesa casera limón fresco  
Remolachas asadas queso de cabra almendras y avellanas balsámico azúcar mascabo  
Burrata rúcula tomates cherry salteados ajo asado polen  
Provoleta plancha humita cremosa ensalada de berro-tomate confit-cebolla morada  
Sartén de huevos de campo chauchas-puerros-arvejas papas pay bearnesa  
Pulпитos plancha papa pisada oliva pimentón ahumado crema de maíz perejil  
Carpaccio de trucha Arco Iris vinagreta cítrica cebolla morada  
Fritto misto: calamaretti limón salvia aioli  
Tabla tandilense: jamón crudo salame (DOT) longaniza tandilera pan y manteca

---

## 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 scotch egg  
Pollo plancha verdes huevo mollet panceta croutons parmesano dijonnaise dressing

---

## Pastas / Arroz

Ñoquis papa y ricotta manteca girgolas acelgas almendras tostadas apio fresco aceite de trufa  
Spaghetini tomate albahaca mozzarella fior di latte espinacas saltadas parmesano  
Orechiette caseros ragú de cordero salsa de tomate italiano  
Papardelle al azafrán manteca de crustáceos langostinos pulpitos cilantro cherries pangratatto  
Agnolotti de ternera braseada arvejas frescas jugo de cocción queso mascarpone  
Risotto caldo de langostinos calamares langostinos pescadito blanco frito arvejas tomate confit  
- las pastas son caseras y están amasadas 100% con sémola de grano duro italiana -

---

## Plancha / Parrilla / Minutas

Langostinos marinados brochette ensalada de rúcula-hinojos-parmesano mayonesa de crustáceos  
Pulpo español sobrasada mallorquina pimentón ahumado maíz perejil  
Salmón a la plancha salsa salmoriglio  
Pescado blanco del día salsa gribiche  
Pollo pastoril curado plancha salsa de palta ensalada de berros 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

## Guarniciones (una incluida con el plato principal)

Puré de papas / Fritas BASA / Papines aplastados manteca de tomillo  
Gratin de calabaza mascarpone / Puré de batatas dulces quemado crema ácida  
Granos de choclo plancha lima cilantro / Brócoli saltado ajo almendras oliva  
Chauchas salteadas oliva ajo soft / Ensalada verde  
Spätzle crema hongos parmesano gratin / Arroz a la persa

---

## 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 vainilla 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