

BASA

BASEMENT BAR
& RESTAURANT

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

www.basabar.com.ar

facebook.com/basabar.ba

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

NOCHE BASA

BASEMENT BAR
& RESTAURANT

Picoteo / Entradas

todo al medio de la mesa

Fritas BASA salsa bearnesa

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

Fritto misto: calamaretti limón salvia aioli

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

Pulpitos plancha papa pisada oliva pimentón ahumado crema de maíz perejil

Carpaccio de trucha Arco Iris vinagreta cítrica cebolla morada

Tabla tandilense: jamón crudo salame (DOT) longaniza tandilera pan y manteca

Caracú gratinado pan tostado perejil limones confit dressing de alcaparras

Salchichas de Merguez -de cordero picantes- tzatziki garbanzos fritos menta perejil fresco

Mollejas de ternera tiernas y crocantes miel de caña tomillo ensalada de berros y pomelo

Ensaladas

Salmón asado palta pepinos rabanitos cebolla morada hojas verdes 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

Pastas / Arroz

Ñoquis papa y ricotta manteca girgolas acelgas almendras tostadas apio fresco aceite de trufa

Spaghetтини 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

Ravioles de cebollas dulces panceta y papa crema de hongos jugo de carne

Agnolotti de ternera braseada arvejas frescas jugo de cocción queso mascarpone

Risotto caldo de langostinos calamares langostinos pescadito blanco frito arvejas tomate confit

Risotto zapallo cabotea radicchio morcilla huevo poche migas de pan crocante

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

Plancha / Parrilla / Horno

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

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

Ensalada verde / Zanahorias glacé / Chauchas salteadas oliva ajo soft

Spätzle crema hongos parmesano gratin / Arroz a la persa

Jefe de Cocina: Pablo Campoy

propinas no incluidas