

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

Cock-tail
is a stimulating liquor, composed of spirits
of any kind, sugar, water, and bitters.
(The Balance and Columbian Repository / May 13, 1806)

TEQUILA

Jimador Blanco
Jimador Reposado
Corralejo Blanco
Corralejo Reposado
Corralejo Añejo
Don Julio Añejo
Patron Añejo
Patron Silver
Cuervo Tradicional
Oro De Oaxaca
(Mezcal)

GIN

Bombay Sapphire
Star of Bombay
Tanqueray
Beefeater
Beefeater 24
Hendrick's
The Botanist
Monkey 47

COGNAC

Hennessy VS
Hennessy VSOP
Remy Martin VSOP

ABSENTAS

NV
Absente

CERVEZAS

Patagonia Amber Lager
Stella Artois (Chopp)
Corona

APERITIVOS

servidos con hielo y soda
Martini Dry
Martini Rosso
Martini Bianco
Martini Bitter
Americano Gancia
Campari
Aperol
Hesperidina
Cynar
Averna
Pimms
Amaro Montenegro

LICORES

Bailey's
Kahlúa
Amaretto Disaronno
Cointreau
Drambuie
Amarula
Ancho Reyes
St. Germain

DIGESTIVOS

Jägermeister
Lemoncello Luxardo
Sambucca Luxardo
Grappa Luxardo
Chartreuse

WHISKY 60ml.

Escoceses

Johnnie W Red

Johnnie W Black

Johnnie W D Black

Johnnie W Green

Johnnie W Gold R.

Johnnie W Platinum

Johnnie W Blue

J&B

Monkey Shoulder

Black Grouse

Glen Elgin

Cardhu

The Macallan 12

The Macallan 15

Dalmore 12

Clynelish 14

Glenfiddich 12

Asyla

Oak Cross

Spice Tree

Peat Monster

Talisker 10

Ardbeg

Caol ila 12

Americanos

Jim Beam White

Jim Beam Black

Jim Beam Honey

Jack Daniels

Jack Daniels Honay

Maker's Mark

Wild Turkey

Canadian Club (Rye)

Bulleit

Woodford Reserve

Irlandeses

Jameson

Tullmore Dew

VODKA

Ketel One

Zubrowka

Grey Goose

Belvedere

Finlandia

Ciroc

Stolichnaya

RON

Bacardi Carta Bl.

Bacardi Gold

Bacardi 8 Años

Santa Teresa Sel.

Santa Teresa 1796

Appleton Signature

Appleton V/X

Appleton Rare

Appleton Extra 12

Flor de Caña E.S.

Flor de Caña Oro

Flor de Caña Res.

Flor de Caña Cen.

Zacapa 23

Bar Manager:
Ludovico De Biaggi

Bartenders:
Candela Jimenez
Paula Scapuccio

Moscow Mule

(Cítrico y refrescante)

Ketel One, lima, ginger beer, almíbar

New York Sour

(Intenso y especiado)

Jack Daniels, almíbar, limón, float de malbec argentino, naranja

“Te Quiero Tanto”

(Ligero y fácil)

Bombay, Gancia Spritz, almíbar de frambuesas, lima

Penicillin

(Intensidad curativa)

Johnnie Red, jengibre, almíbar, limón

Bottled Bloody Mary (para dos)

(Picante y jugoso, en botella de 500cm³)

Ketel One, jugo de tomates bien temperado, romero, pickles

Rotten Apple Punch

(Take 5)

Cynar, Martini Rosso, cordial de pomelo, sidra, albahaca, canela

G&T&B

(Un clásico con una vuelta)

Bombay, tónica, lima, limón, botánicos: quina, clavo, coriandro, enebro, hinojo

Mahalo

(Gracias en hawaiano)

Bacardí Añejo, Brandy, Orgeat, maracuyá, ananá, lima

Luis Miguel's Margarita

(Cuando calienta el sol)

El Jimador reposado de banana, Cointreau, lima, banana, Bitter Angostura

Manhattan Invertido

(De cocktail potente a aperitivo infalible)

Blend de Vermouths Rossos, Jim Bean Angostura Bitters, naranja

Mano del Rey

(Elegante y seco. Tratar con respeto)

Great King St., Chartreuse amarillo, Martini Dry, almíbar especiado

Hirsch

(Venado en alemán. Cocktail de cazadores)

Jagermeister, cordial de pomelo, Ginger Beer, limón, Canela

Tropical Lady

(codel Bacardi Legacy 2017)

Bacardí 8, pasta de banana, Maraschino, Bitter Angostura, lima

Basil Gimlet

(Elegante y refrescante)

Grey Goose, almíbar de albahaca, lima

Bacardí Cocktail

(Para sentirse en el caribe)

Bacardí Superior, almíbar de frambuesas, lima

Spritz

(Italianidad al palo)

Gancia Spritz, Prosecco, soda, naranja, aceitunas

Negroni

(Como le gusta al conde Camilo)

Bombay, Campari, Martini Rosso, naranja seca

Rum Fashioned

(Un cocktail sincero)

Bacardí añejo, Bitter Angostura, almíbar, naranja

Boston Tea Punch

(Frutado y fácil)

Grey Goose, té de Ceylon, maracuyá, limón

Aperitivo N° 1

(El nombre lo dice todo)

Cynar, bitter de menta, Ginger Beer, tónica, pepino, lima

Royale Mai Tai

(TIKI con elegancia)

Bacardi Gold, Cointreau, Orgeat, lima, espumante

Sherry Fix \$189

(Especiado e intenso)

Malbec argentino, jerez, almíbar especiado, naranja

Lou Lou

(Quien pone la pileta?)

Martini Dry, Kirsch, cordial de pomelo, naranja, limón frutas de estación

New Continental

(como viajar en primera clase)

Ketel One, ST. Germain, espumante, limón, almíbar