

MEDIODIA BASA

BASEMENT BAR
& RESTAURANT

Picoteo / Entradas

Tapa de morcilla al verdeo huevos fritos de codorniz

Croquetas de arroz y queso cuartirolo mayonesa casera de lima limón fresco

Carpaccio de bife de chorizo (el mejor corte!) rúcula almendras alcaparras aderezo

Burrata endivias pistachios tomates confit hinojos tapenade de olivas negras galletón

Berenjenas Parmigiana queso cuartirolo pomodoro gratinadas

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

Sartén de huevos de campo portobellos / gírgolas espinacas arvejas cebollas rojas croutons prosciutto

Fritto Misto: calamaretti limón salvia servido con aioli

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

Higaditos de pollo "casi" veneciana cebollas dulces alcaparras salvia manteca punch de cognac

Ensaladas

Salmon Caesar: salmón asado lechuga capuchina bacon croissant croutons parmesano aderezo Caesar

Espinaca tomates confit pistachos Chevrotin albahaca olivas negras vinagreta de miel y aceto

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 ricotta pomodoro mascarpone casero albahaca

Ravioles de queso de cabra caponata de berenjenas pomodoro espinacas

Papardelle ragú bianco de cerdo hongos secos crema fresca

Spaghetti langostinos nduja pomodoro perejil peperoncino limón

Panzerotti de cordero manteca & salvia almendras tostadas

Risi e Bisi: risotto blanco arvejas frescas huevo poché salsa verde italiana crunch de espinacas

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

Plancha / Parrilla / Minutas

Langostinos brochette marinada de perejil fresco y jalapeño aioli de limón

Salmón a la plancha salsa salmoriglio

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

Pechuga de pollo al vacío (62 grados) terminada a la parrilla salsa Romesco gremolata de albahaca

Milanesa de ternera rúcula tomates cherry cebolla morada

Arañita a la parrilla mustard dressing pan italiano

Ojo de bife yema mojito de tomates y verdeo pangratatto

Matambrito de cerdo marinado cilantro jalapeño lima humita cremosa

Ternera braseada crema de papas trufada salsa de vino tinto

Guarniciones (una incluida con el plato principal / guarnición extra \$110)

Puré de papas / Fritas BASA / Papas Dauphine

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

Ensalada verde / Brócoli saltado ajo almendras oliva

Polenta frita ahumada / Choclo plancha lima cilantro

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

Chef Ejecutiva: Julieta Oriolo

no cobramos cubierto - propinas no incluidas