

BASA

BASEMENT BAR
& RESTAURANT

Picoteo / Entradas

todo al medio de la mesa

Fritas BASA salsa bearnesa \$419

Croquetas de arroz y queso cuartirolo mayonesa casera de lima limón fresco \$438

Empanadas de cordero en hojaldre yoghurt de ajo suave mojo de tomates y oliva \$464

Burrata jamón crudo tomates dulces salsa verde piamontesa galletón \$776

Berenjenas Parmigiana queso cuartirolo pomodoro **gratinadas** \$562

Fritto Misto: calamaretti limón salvia servido con aioli \$819

Carpaccio de lomo rúcula parmesano semillas tostadas aderezo de cebolla asada alcaparras \$698

Tabla tandilense Las Dinás: jamón crudo chorizo ibérico asadito argentino gruyère morbier \$860

Mollejas de ternera crocantes -ensalada de hierbas hinojo pepino- pan agrio mostaza \$845

Ensaladas

Salmon Cæsar: salmón asado lechuga capuchina bacon croutons parmesano Cæsar dressing \$1003

Remolachas calabaza asada chauchas rollizas kale hongos nueces garrapiñadas queso azul \$800

Pastas / Arroz

Ñoquis de papa y ricotta *sin harina* pomodoro mascarpone casero albahaca \$831

Sorrentinos de cordero manteca noisette almendras tostadas parmesano \$901

Ravioles de arvejas y cebolla confit pomodoro tapenade queso de cabra albahaca \$871

Arroz meloso valenciano azafrán conejo confit habas porotos pallares pimentones oliva \$997

Risotto al latte garrón de cordero braseado jugo cordero \$997

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

Plancha / Parrilla / Horno

Langostinos brochette marinada de perejil fresco y jalapeño aioli de limón \$1179

Salmón a la plancha salsa salmoriglio \$1170

Pescado blanco crema de manteca negra caviar ensalada siciliana de hierbas cebolla morada hinojo alcaparras manzana verde \$1136

Paleta de cerdo al horno de masa salsa puré de manzanas verdes rúcula cilantro eneldo \$1062

Milanesa de ternera rúcula tomates cherry cebolla morada \$785

Arañita a la parrilla mustard dressing pan italiano \$1102

Lomo manteca de caracú fondo de res cebolla confitada miel mostaza \$1222

Ternera braseada crema de papas trufada salsa de vino tinto \$1059

Guarniciones (una incluida con el plato principal / guarnición extra \$318)

Puré de papas / Fritas BASA / Papas rejilla

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

Brócoli saltado ajo almendras oliva / Ensalada verde / Verduras al horno tapenade

Cabutia asado tahine cilantro menta semillas

servicio de mesa \$140.- propinas no incluidas

BASA

BASEMENT BAR
& RESTAURANT

Postres

Panqueque de Dulce de Leche \$455

Profiteroles con helado de vainilla salsa de chocolate
praliné de almendras para 2 \$584

Queso y Dulce: cuartirolo Juan Grande frutas en almíbar nueces \$430

Tarta intensa de limón crema fresca \$446

Flan de dulce de leche con mucho dulce de leche \$463

Torta húmeda de chocolate sin harina helado de crema americana \$463

Josephine: mil hojas caramelizada pastelera mucho dulce de leche para 2 \$631

Vinos Dulces Copa 70 cc.

Saint Felicien Semillon Doux \$230

Malamado Malbec \$210

Malamado Soleria Torrontes \$230

Estradivarius Porto de Magoas \$180

Terrazas Single Vineyard Petit Manseng \$240