

# BASA

BASEMENT BAR  
& RESTAURANT

## Picoteo / Entradas

todo al medio de la mesa

Fritas BASA salsa bearnesa \$399

Croquetas de arroz y queso cuartirolo mayonesa casera de lima limón fresco \$417

Empanadas de cordero en hojaldre yoghurt de ajo suave mojo de tomates y oliva \$442

Burrata jamón crudo tomates dulces salsa verde piamontesa galletón \$739

Berenjenas Parmigiana queso cuartirolo pomodoro **gratinadas** \$535

**Fritto Misto:** calamaretti limón salvia servido con aioli \$780

Carpaccio de lomo rúcula parmesano semillas tostadas aderezo de cebolla asada alcaparras \$665

Tabla tandilense Las Dinias: jamón crudo chorizo ibérico asadito argentino gruyère morbier \$819

Mollejas de ternera crocantes -ensalada de hierbas hinojo pepino- pan agrio mostaza \$805

---

## Ensaladas

Salmon Cæsar: salmón asado lechuga capuchina bacon croutons parmesano Cæsar dressing \$955

Remolachas calabaza asada chauchas rollizas kale hongos nueces garrapiñadas queso azul \$762

---

## Pastas / Arroz

Ñoquis de papa y ricotta *sin harina* pomodoro mascarpone casero albahaca \$792

Sorrentinos de cordero manteca noisette almendras tostadas parmesano \$859

Ravioles de arvejas y cebolla confit pomodoro tapenade queso de cabra albahaca \$830

Arroz meloso valenciano azafrán conejo confit habas porotos pallares pimentones oliva \$950

Risotto al latte garrón de cordero braseado jugo cordero \$950

- 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 \$1123

Salmón a la plancha salsa salmoriglio \$1115

Pescado blanco crema de manteca negra caviar ensalada siciliana de hierbas cebolla morada hinojo alcaparras manzana verde \$1082

Paleta de cerdo al horno de masa salsa puré de manzanas verdes rúcula cilantro eneldo \$1011

Milanesa de ternera rúcula tomates cherry cebolla morada \$748

Arañita a la parrilla mustard dressing pan italiano \$1050

Lomo manteca de caracú fondo de res cebolla confitada miel mostaza \$1164

Ternera braseada crema de papas trufada salsa de vino tinto \$1009

## Guarniciones (una incluida con el plato principal / guarnición extra \$303)

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 \$130.- propinas no incluidas