

# 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

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

Burrata endivias pistachios tomates confit hinojos tapenade de olivas negras galletón

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

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

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

Berenjenas Parmiggiana queso cuartirolo pomodoro gratinadas

Fritto Misto: calamaretti limón salvia servido con aioli

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

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

Caracú gratinado pan tostado perejil limones confit dressing de alcaparras

Mollejas de ternera doradas caldo cremoso de alubias y panceta salsa verde kale crocante

---

## 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

---

## Pastas / Arroz

Ñoquis de ricotta pomodoro mascarpone casero albahaca

Spaghetti langostinos nduja (embutido picante calabrés) pomodoro perejil peperoncino limón

Papardelle ragú bianco de cerdo hongos secos crema fresca salvia

Ravioles de queso de cabra caponata de berenjenas pomodoro espinacas

Panzerotti de cordero manteca & salvia almendras tostadas

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

Risotto al latte garrón de cordero braseado jugo cordero

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

---

## Plancha / Parrilla / Horno

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

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

Brócoli saltado ajo almendras oliva / Ensalada verde / Choclo plancha lima cilantro

Polenta frita ahumada

---

Chef Ejecutiva: Julieta Oriolo

servicio de mesa \$68.- propinas no incluidas