

BASTO

an
p

MENU BASTO



ENTRADAS



- **EMPANADAS DE SOBREBARRIGA** X3 \$ 17.000
Crujientes empanadas rellenas de sobrebarriga a la criolla, acompañadas con ají de maní y limón. X6 \$ 30.000
- **CARIMAÑOLA DE LECHONA** X3 \$ 24.000
Deliciosa masa a base de yuca, rellena de lechona tolimense con alioli de jalapeños y castos de limón.
- **CEVICHE DE CAMARONES** \$ 32.000
Camarones en salsa acevichada de lulo, con aguacate, tomate cherry, cebolla roja y cilantro fresco.
- **TESORO FUNDIDO** \$ 30.000
Mezcla de queso Paipa y mozzarella, acompañada de chutney de mango, cubios, uchuvas pasas y pan de masa madre.
- **EMPANADAS DE AHUYAMA Y RICOTA** X3 \$ 17.000
Empanaditas rellenas de ricota fresca y poteca de ahuyama, servidas con ají criollo. X6 \$ 30.000
- **ENTRADAS DE POSTA NEGRA** \$ 32.000
Patacón crocante con ragú de posta negra en su salsa servido con queso costeño rallado.
- **PAPAS CHORREADAS Y TOCINETA** \$ 27.000
Papas criollas doradas, bañadas en salsa chorreada y gratinadas con queso parmesano.
- **TRES DE BASTO** \$ 39.000
Minihamburguesas de res y cerdo con tocineta crocante, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y salsas de la casa.



ENTRADAS



- **LONGANIZA DE LA PLAZA** **\$ 29.000**
Longaniza de Sutamarchán a la parrilla acompañada de papa criolla, chimichurri y cascotes de limón.
- **MINIBURGUER VEGETARIANA** **\$ 36.000**
3 mini hamburguesas de falafel de lenteja, queso mozzarella, lechuga, tomate, aguacate y dip de queso crema.
- **PULPO AL TAMARINDO** **\$ 62.000**
Pulpo a la parrilla glaseado con gastrec de tamarindo, puré de arracacha y chalotas asadas.
- **TARTAR TROPICAL** **\$ 39.000**
Cubos de salmón fresco con aguacate, mango, maní, cilantro y Dijon.
- **CHICHARRÓN CROCANTE** **\$ 29.000**
Pork belly crocante con arepa de yuca con queso y guacamole.
- **CHUNCHULLO & MAZORCADA** **\$ 35.000**
Chinchulines crocantes acompañados de mazorca desgranada con queso costeño, salsa tártara y limón.
- **TABLA DE FRITOS DEL CARIBE** **\$ 89.000**
Selección de fritos típicos colombianos: empanadas, carimañolas, chicharrón, mini papas rellenas y patacones con hogao.
- **QUESITOS APANADOS Y UCHUVAS** **\$ 30.000**
Cubitos de queso campesino apanados en panko, cubiertos de semillas de sésamo y adornado con un toque de vinagre balsámico. Los cubitos vienen sobre mix de lechugas y uchucas. con una vinagreta de guascas y albahaca.



ARROCES, CREMAS Y CAZUELAS



- **JUJU DEL PACIFICO** \$ 72.000
Amacillo de plátano pintón relleno de chicharrón, bañado en salsa de mariscos, acompañado de arroz con coco y lonja de aguacate.
- **CAZUELA DE MARISCOS DEL CARIBE** \$ 72.000
Sopa a base de bisque de langosta y leche de coco con pulpo, calamar, mejillones y langostinos, acompaña con arroz con coco/blanco y patacones.
- **CREMA DE AHUYAMA Y CHICHARRÓN** \$ 49.000
Suave crema de ahuyama gratinada con queso Paipa y mozzarella, terminada con chicharrón crocante y pan de masa madre.
- **CAZUELA DE VEGETALES AL AJILLO** \$ 39.000
Champañones, habas, y arvejas al ajillo cremoso servida con pan masa madre.
- **MELOSO CHOCOANO** \$ 74.000
Arroz meloso con bisque de langosta, leche de coco y parmesano, coronado con mayo de aguacate y mojo criollo.
- **ARROZ DE CAMARONES** \$ 59.000
Arroz salteado al wok con camarones, zanahoria, arveja y maíz y achiote servido con patacones y aguacate.
- **RISOTO DE COCO Y LANGOSTINOS** \$ 69.000
Risotto cremoso con coco, acompañado de langostinos en costra de panko.
- **CAZUELA DE LANGOSTINOS AL AJILLO** \$ 70.000
Crema de langostinos, caldo de langosta ajo y cilantro acompañado de arroz con coco/blanco y lonja de aguacate.



CARNES Y AVES



- **POLLO CAMPESINO DE LOS ANDES** \$ 59.000
Pollo criollo adobado con achiote, ajo y romero rostizado al horno, servido jugoso con tubérculos andinos colombianos (balú, guatila, habas y papa criolla) y guacamole.
- **LOMO A LA PARRILLA** \$ 70.000
Medallón de lomo madurado por 35 días, asado y servido en piedra acompañado de papas criollas crocantes al ajo con perejil y chimichurri colombiano.
- **POSTA NEGRA CARTAGENERA** \$ 59.000
Carne estofada por 12 horas en salsa morena de coco acompañada de arroz con coco/blanco y patacones.
- **PECHUGA RELLENA BASTO** \$ 56.000
Suprema de pollo rellena de queso paipa, mozzarella, pimentón ahumado Y hierbabuena, en salsa de alcaparras, tomate cherry, champiñón y perejil acompañada de pure de papa.
- **BIFE DE PALETA** \$ 70.000
Fino corte de res asado y servido en piedra acompañado de papas criollas crocantes al ajo con perejil y chimichurri.
- **HAMBURGUESA BASTO** \$ 49.000
Pan brioche artesanal hecho en casa, jugosa mezcla de res, ternera y panceta, queso asado, cebolla dulce, salsa ahumada de tocineta, lechuga, tomate y alioli de jalapeños acompañada de papa rustica al ajo y perejil.
- **RABO DE TORO** \$ 69.000
Cola de res marinada con ajo y achiote, cocinada en vino tinto, sal marina y romero fresco por 24 horas, servido sobre pure de arracacha y mojo criollo con aguacate.
- **SOBREBARRIGA EN SALSA** \$ 60.000
Sobrebarriga cocinada por 24 horas servida en su salsa criolla con chócolo y cilantro acompañada de arroz blanco y ensalada.
- **MILANESA VALLUNA** \$ 59.000
Milanesa de cerdo martillada, apanada al panko servida con salsa tártara, mix de lechugas y patacones con hogao .



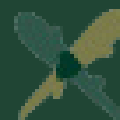
PESCADOS



- **SIERRA ALANA** \$ 72.000
Sierra apanada al panko con salsa de lulo y coco acompañada de patacones y guacamole.
- **MERO CRIOLLO** \$ 74.000
Filete de mero con piel, asado a la plancha en una salsa meunière de alcaparras, tomate uvalina, cebolla ocañeras y perejil, acompañado de puré verde (papa y guascas).
- **SIERRA EN SALSA CRIOLLA** \$ 75.000
Sierra en salsa marinera, con base de bisquet de langosta, leche de coco y hogao acompañada de arroz con coco o blanco y patacón de plátano pintón
- **SALMÓN A LA BRASA Y TAMARINDO** \$ 70.000
Filete de salmón a la parrilla con salsa de tamarindo, puré de papa cremoso, chalotas y tomates asados.



ENSALADAS



- **ENSALADA DE POLLO Y TOCINETA** \$ 35.000
Mix de hojas frescas, rúgula y lechuga asiática, con pollo a la parrilla, crocante de tocineta, uvalinas, cebolla en plumas, aguacate y pasas de uchuva. Acompañada de vinagreta agridulce de mostaza y maracuyá.
- **ENSALADA 3 QUESOS BASTO** \$ 35.000
Mezcla de lechugas con palmitos, aguacate, tomate uvalinas. y selección de quesos colombianos (paipa, campesino y costeño), con reducción de balsámico de uchuvas y aceite de oliva.
- **ENSALADA DE MARISCOS** \$ 54.000
Ensalada de tomate, cebolla ocañera, aguacate, pulpo, langostino, calamar, pescado y mejillones salteados en crema de ajo, limón y cilantro.

ARROZ \$ 6.000

PAPA ROYAL \$ 17.000

PAPA CROCANTE \$ 9.000

PURÉ DE ARRACACHA \$ 9.000

ADICIONES



PATACONES \$ 8.000

PAPA FRANCESA RÚSTICA \$ 9.000

PURÉ DE PAPA \$ 9.000

AREPA DE QUESO \$ 6.000



POSTRES







- **CHEESECAKE DE PIÑA CON COCO** \$ 21.000
Tarta de queso y galleta con dulce de piña y coco tostado.
- **STICKY DE PLATANO Y BOCADILLO** \$ 21.000
Biscocho de plátano maduro, arequipe de bocadillo caliente y helado de vainilla
- **PIE DE LIMÓN MANDARINA** \$ 21.000
Torta fría de galleta y crema horneada de limón mandarina decorado con picos de crema de limón.
- **TORTA DEL VALLE** \$ 21.000
Torta de chocolate al 50%, rellena de arequipe y maní con glaseado de salsa de chontaduro acompañada de helado de maní.



BEBIDAS



- JUGOS NATURALES \$ 13.000
- LIMONADA NATURAL \$ 11.000
- LIMONADA DE COCO \$ 13.000
- LIMONADA DE HIERBABUENA \$ 12.000
- SODAS SABORIZADAS \$ 16.000

- AGUA MANANTIAL SIN/CON GAS  \$ 9.500
- COCA COLA ORIGINAL  \$ 9.500
- COCA COLA ZERO  \$ 9.500
- GINGER SCHWEPPEES  \$ 9.500

- CLUB COLOMBIA \$ 16.000
- STELLA ARTOIS \$ 16.000