

PARA EMPEZAR...

Bruschetta Capresse	\$85
Bruschetta de Serrano y Queso Cabra	\$145
Bruschetta de Salmón y Alcaparras	\$115
Tostones de Camarón	\$135
Berenjena a los Cuatro Quesos en salsa de Pomodoro casera	\$115
Croquetas de Cangrejo con Cremoso de Chipotle	\$100
Carpaccio de Res Ahumado con Ensaladilla de Arúgula	\$115
Carpaccio de Pulpo en finas láminas con Aderezo de Aceitunas Negras	\$115
Calamares Fritos en Salsa Tártara	\$100
Tartar de Atún	\$120



ENSALADAS

Ensalada Basilio \$ 105

Mix de Lechugas, Crotones de queso de cabra, con nueces, pasas, arándanos deshidratados y vinagreta de frambuesa

Ensalada César \$ 95

Con el tradicional aderezo de la casa y Queso Parmesano

Ensalada Tropical \$ 95

Mix de Lechugas, sandia, melon, piña, manzana verde y cacahuete con vinagreta de jengibre

Ensalada Mediterránea \$105

Mix de lechugas, con jitomate cherry, queso mozzarella, con virutas de parmesano y vinagreta de tomate dulce.

BASILIO

COMER & BEBER

PARA CONTINUAR...

Portobello con Roast Beef

\$ 135

Hecho en casa, Berenjena, Calabaza, Jitomate al grill,
Cebolla caramelizada en una base de salsa Arrabiata

Ciabatta de Roast Beef

\$ 145

Con Mix de lechuga, Mayonesa de Chipotle, Queso Gouda, Jitomate, Arúgula,
Cebolla caramelizada, a elegir ensalada o complemento de la casa

Hamburguesa de Res Ahumada (150gr)

\$ 135

En Pan de nuestro horno con Cebolla morada, Jitomate, Lechuga
Queso Gouda, Aguacate, Acompañada de papas a la Francesa

Sashimi de Atún

\$ 145

Con láminas de Jícama, Zanahoria y Pepino en salsa casera Teriyaky

Pescado Basilio, Pesca del día

\$ 235

Marinado en Leche de Coco y Cúrcuma en Jugo de Mariscos y Vino blanco acompañado
de Rissotto al Azafrán y Confit de Pimientos.

Pechuga de Pollo rellena de Espinaca y Albahaca

\$ 195

Acompañada de Arroz al vapor al Limón y Verduritas

LAS PASTAS

A elegir:: Penne, Fusilli, Fettuccini y Spaguetti

\$105

Con Camarón \$ 140

Con Pollo \$130

**Selección de tu Salsa: Alfredo, Arrabiata,
Carbonara o Pomodoro*



LAS TRADICIONALES PIZZAS

Pizza Basilio / Queso de cabra en Salsa Pomodoro, Nuez y Queso Gouda	\$125
Hawaiana / Jamón de Pavo y rebanadas de Piña con Salsa Pomodoro y Queso Gouda	\$ 125
Veggie / Salsa pomodoro casera, queso gouda, calabaza, berenjena, jitomate, champiñones	\$ 120
Italiana / Queso Mozzarella, Aceitunas negras, Salami, y Albahaca fresca	\$ 135
Napolitana / Peperoni, Champiñones, Pimientos y Cebolla morada con Salsa Pomodoro	\$135
Margarita / Mozzarella y Albahaca fresca y la tradicional Salsa Pomodoro casera	\$125
Capresse / Pesto, Mozzarella, Jitomate y Albahaca fresca	\$135
Cuatro Quesos / Salsa Pomodoro casera, Queso Gouda, Queso de Cabra, Parmesano y Mozzarella	\$140
Vallarta / Queso gouda, Camarón, Cebolla morada, Pimientos rojos y Albahaca fresca, Salsa Pomodoro casera	\$145

Y ANTES DE IRTE

El postre

Tiramisú

\$ 45

Flan de Elote

\$ 45

Volcán de Chocolate

\$ 50

BASILIO

COMER & BEBER

BEBIDAS

Naranja	\$25
Limonada	\$25
Refrescos (Coca Cola, Coca Ligth, Sprite, Manzanita, Fresca)	\$25
Cervezas: Corona, Pacifico	\$35
Negra Modelo, Modelo Especial	\$45
Piñada	\$35
Fresada	\$35
Botella Agua Natural	\$20
Agua Mineral	\$20
Copa Vino Blanco de la Casa	\$60
Copa Vino Tinto de la Casa	\$60
Sangria de la Casa	\$70
Clericot	\$80



CAFÉS Y DIGESTIVOS

Americano	\$25
Expresso	\$30
Capuccino	\$35
Latte	\$35
Carajillo	\$80
Amaretto	\$75
Baileys	\$75
Grand Marnier	\$110

COCTELES

Margarita Basilio	\$85
Margarita Cadillac	\$130
Margarita Azul	\$85
Margaritas de Sabores	\$85
Paloma	\$80
Daiquiris de Sabores	\$80
Mojitos de Sabores	\$90
Piña Colada	\$80

Blody Mary	\$80
Blody César	\$80
Ruso Blanco	\$75
Ruso Negro	\$75
Martini Seco	\$90
Martini Sucio	\$90
Martini de Sabores	\$85
Cosmopolitan	\$90
Manhattan	\$95
Martini Manzana	\$95
Martini Chocolate	\$95
Martini Fresa	\$95

* TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.