

# BASILIO

COMER & BEBER

## DESAYUNOS

### BREAKFAST

Fruta de Temporada \$ 65

Melón, Papaya, Piña, Sandía

Pan Francés \$ 85

Hot Cakes Naturales \$ 80

Plátano / Frutos Rojos

Bagel de Salmón \$ 95

Queso Crema con Cebolla, Alcaparras, Ensaladilla

Bagel de Jamón de Pavo y Queso Gouda \$ 75

Clásico Club Sándwich \$ 95

Jamón de Pavo, Queso Gouda, Pollo y Papas a la Francesa

Molletes Mexicanos \$ 70

Con Frijoles, Queso, Chorizo y Salsa Mexicana

Enfrijoladas \$ 80

Tortilla bañada en Frijoles Refritos, con Queso de Rancho, Crema, Aguacate y Salsa Mexicana.

// Con Dos Huevos Estrellados o Revueltos \$ 95

// Con Pollo \$ 115

### HUEVOS

TODOS LOS HUEVOS VIENEN ACOMPAÑADOS CON PAPA GRATÍN, FRIJOLES REFritos CON QUESO FRESCO, AGUACATE Y PANELA DE EL TUITO.

Huevos Revueltos

Con Jamón \$85 / Chorizo \$90 / A la Mexicana \$85

Huevos Rancheros o Divorciados \$ 80

Huevos Basilio \$155

Huevos Fritos sobre una Sábana de Res Asada

Chilaquiles Rojos o Verdes \$ 70

Con Huevo \$85 / Con Pollo \$90

Machaca con Huevo \$ 135

Carne de Res a la Mexicana \$ 150

Café Americano \$ 30

Cappuccino \$45 / Espresso \$30 / Latte \$45

Variedad de Té Orgánico \$30

Jugo de Naranja \$30 / Toronja \$30 / Verde \$35

Licuada de Plátano \$35 / Papaya \$35 / Fresa \$35

Season's Fruit \$ 65

Cantaloupe, Papaya, Pineapple, Watermelon

French Toast \$ 85

Plain Hot Cakes \$ 80

Banana/Red Fruits

Salmon Bagel \$ 95

Cream Cheese with Onion, Capers and Salad

Turkey Ham and Gouda Cheese Bagel \$75

Classic Club Sandwich \$ 95

Turkey Ham, Gouda Cheese, Chicken and French Fries

Mexican Molletes \$ 70

With Beans, Cheese, Sausage and Mexican Sauce

Enfrijoladas \$ 80

Refried Beans Bathed Tortilla with Ranch Cheese, Avocado and Mexican Sauce

// With Two Scrambled or Fried Eggs \$ 95

// With Chicken \$ 115

### EGGS

ALL EGGS ARE ACCOMPANIED WITH GRATIN POTATO, FRIED BEANS AND FRESH CHEESE, AVOCADO AND PANELA CHEESE FROM "EL TUITO"

Scrambled Eggs

With Ham \$85 / Sausage \$90 / Mexican \$85

Ranch or Divorced Eggs \$ 80

Basilio Eggs \$ 155

Fried Eggs on a Steak Beef

Red or Green Chilaquiles \$ 70

With Egg \$85 / With Chicken \$90

Machaca with Eggs \$ 135

Mexican Beef Steak \$150

American Coffee \$ 30

Cappuccino \$45 / Espresso \$30 / Latte \$45

Variety of Organic Teas \$30

Orange Juice \$30 / Grapefruit \$30 /

Green Juice \$35

Banana Milk Shake \$35 / Papaya \$35 /

Strawberry \$35

: **Horario** : miércoles a lunes de 8:00 a 13:00 horas

Wednesday to Monday from 8:00 to 13:00 hours

## PARA EMPEZAR

Bruschetta Capresse	\$85
Bruschetta de Serrano y Queso Cabra	\$145
Bruschetta de Salmón y Alcaparras	\$135
Berenjena a los Cuatro Quesos En salsa de pomodoro casera	\$120
Croquetas de Cangrejo Con cremoso de chipotle	\$115
Carpaccio de Res Ahumado Con ensaladilla de arúgula	\$135
Carpaccio de Pulpo en Finas Láminas Con aderezo de aceitunas negras	\$135
Calamares Fritos en Salsa Tártara	\$115
Tartar de Atún	\$135

## ENSALADAS

### Ensalada Basilio \$ 120

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

### Ensalada César \$ 110

Con el tradicional aderezo de la casa y queso parmesano

### Ensalada de Tomates Fresca \$ 105

Con arúgula y tomatillo caramelizado

### Ensalada Capresse Tradicional \$ 125

### Ensalada Mediterránea \$ 110

Mix de Lechugas con Jitomate Cherry, queso mozzarella, con virutas de parmesano, aceitunas negras y vinagreta de Orégano

#### HORARIO DE SERVICIO

COCINA 18:00 hrs – 23:00 hrs.

BAR 18:00 hrs – 00:00 hrs.





## PARA CONTINUAR

### **Portobello con Roast Beef**

Hongo Portobello, con berenjena, calabaza, jitomate al grill, cebolla caramelizada en una base de salsa arrabiata. \$150 Pesos

### **Sándwich Basilio de Pechuga de Pavo**

Mayonesa de pesto, lechuga, aguacate y cebolla caramelizada con ensalada mixta. \$ 135 Pesos

### **Hamburguesa de Res Ahumada (150grs)**

En pan de nuestro horno con cebolla morada, jitomate, lechuga, queso gouda, aguacate y papas a la francesa. \$ 145 Pesos

### **Sashimi de Atún (160 grs)**

Con láminas de jícama, zanahoria y pepino en salsa casera Teriyaky \$ 160 Pesos

### **Pescado Basilio | Pesca del día (180 grs)**

Marinado en leche de coco y cúrcuma en jugo de mariscos y vino blanco acompañado de rissotto al azafrán y confit de pimientos \$ 255 Pesos

### **Pechuga de Pollo Rellena de Espinaca y Albahaca (200 grs)**

Acompañada de Arroz al vapor al Limón y Verduritas \$ 215 Pesos

### **Filete de Res en Salsa de Cordero (180 grs)**

Con papitas cambray rostizadas al romero y miel con tocino, espárragos salteados al olivo \$ 285 Pesos

## LAS PASTAS

A elegir: Penne, Fusilli, Fetuccini y Spaguetti \$120

A la Bolognesa (120 grs) \$145

Con Camarón (110 grs) \$160

Con Pollo (130 grs) \$140

### Selección de tu Salsa

Alfredo | Arrabiata | Carbonara | Pomodoro

Lasagna a la Bolognesa (280 grs) \$170



## LAS TRADICIONALES PIZZAS

**Pizza Basilio** / Queso de cabra en salsa pomodoro, nuez y queso gouda \$140

**Hawaiana** / Jamón de pavo y rebanadas de piña con salsa pomodoro y queso gouda \$135

**Veggie** / Salsa pomodoro casera, queso gouda, calabaza, berenjena, jitomate, champiñones \$140

**Italiana** / Queso mozzarella, aceitunas negras, salami, y albahaca fresca \$145

**Napolitana** / Peperoni, champiñones, pimientos y cebolla morada con salsa pomodoro \$145

**Margarita** / Mozzarella y albahaca fresca y la tradicional salsa pomodoro casera \$135

**Mexicana** / Chorizo, cebolla, jalapeño, gouda, salsa pomodoro \$135

**Capresse** / Pesto, mozzarella, jitomate y albahaca fresca \$145

**Cuatro Quesos** / Salsa pomodoro casera, queso gouda, queso de cabra, parmesano y mozzarella \$155

**Serrano con Queso Gouda** / Arúgula, virutas de parmesano y salsa pomodoro \$180

**Vallarta** / Queso gouda, camarón, cebolla morada, pimientos rojos y albahaca fresca, salsa pomodoro casera \$175

## Y ANTES DE IRTE...

### El postre

Tiramisú \$ 70

Flan de Elote \$ 60

Tarta de Chocolate con Helado de Vainilla \$ 75

# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

Arnold Palmer 266ml	\$35
Fresada 266ml	\$40
Jugo de Arándano 266ml	\$20
Jugo de Naranja 266ml	\$20
Jugo de Piña 266ml	\$20
Naranjada 266ml	\$30
Limonada 266ml	\$30
Piñada 266ml	\$40
Rusa Mineral 266ml	\$30
Té Helado 266ml	\$30
Té Caliente	\$25
Agua Embotellada 500ml	\$20
Agua Pellegrino (Mineral Natural con Gas) 250 ml	\$40
Agua Perrier (Mineral Natural con Gas) 330 ml	\$40
Agua Tónica 296ml	\$30

## SODAS

Coca Cola 266ml	\$25
Coca Light 266ml	\$25
Fresca 266ml	\$25
Fanta 266ml	\$25
Sprite	\$25
Manzanita 266ml	\$25
Mineral 266ml	\$25

## CAFÉS

Americano 177ml	\$25
Café Español 177ml	\$95
Café Irlandés 177ml	\$95
Café Mexicano 177ml	\$95
Cappuccino 177ml	\$45
Carajillo 177ml	\$90
Espresso 59ml	\$30
Espresso Cortado 88ml	\$35
Espresso Panna 59ml	\$35
Latte 177ml	\$45
Moka 177ml	\$45

## CERVEZA

Corona 355ml	\$35
Pacifico 355ml	\$35
Modelo Especial 355ml	\$45
Negra Modelo 355ml	\$45

## CERVEZA ARTESANAL

Colimita (Lager) 355ml	\$70
Páramo (Pale Ale) 355ml	\$75
Ticus (Porter) 355ml	\$75
Piedra Lisa (Session IPA) 355ml	\$75

## CARTA DE VINOS

### BLANCOS

Anterra (Pinot Grigio) 750ml	\$400
Don Luis Cetto (Viognier) 750ml	\$450
L.A. Cetto (Blanc de Blancs) 750ml	\$300
Puerto Nuevo (Sauvignon Blanc) 750ml	\$250
Vista Mar Brisa (Chardonay) 750ml	\$350
Vista Mar Brisa (Sauvignon Blanc) 750ml	\$350

### TINTOS

31.8 Santo Tomas (Tempranillo Cab-Syrah) 750ml	\$450
Don Luis Terra (cabernet-Merlot-Malbec) 750ml	\$490
L.A. Cetto (Petite Syrah) 750ml	\$350
Mala Vida (Monastrell-Cab-Syrah-Tempranillo) 750 ml	\$450
Puerto Nuevo (Cabernet-Malbec) 750ml	\$250
Scielo (Syrah-Cab-Sauvignon-Merlot) 750ml	\$460
Vista Mar Brisa (Carmenere) 750ml	\$360
Vivir Sin Dormir (Monastrell) 750ml	\$450

### VINO DE CASA

Vino Blanco 117ml	\$70
Vino Tinto 117ml	\$70
Sangría 355ml	\$85
Clericot 355ml	\$95

# BEBIDAS

<b>GIN</b>		
Gin Tonic 355ml	\$80	
Gin Citrico 355ml	\$90	
Gin Frutos Rojos 355ml	\$90	
Gin Pepino 355ml	\$90	
Tom Collins 355ml	\$80	
<b>RON</b>		
Cuba Libre 266ml	\$80	
Blue Hawaiian 266ml	\$80	
Daiquiri Limón 266ml	\$85	
Daiquiri Fresa 266ml	\$85	
Mojito Cubano 266ml	\$85	
Mojito de Fresa 266ml	\$90	
Mojito Tonic 266ml	\$90	
Piña Colada 355ml	\$85	
<b>TEQUILA</b>		
Margarita Cadillac 355ml	\$130	
Margarita Basilio 177ml	\$95	
Margarita Pepino/Serrano 177ml	\$95	
Margarita Azul 177ml	\$95	
Margarita Fresa 177ml	\$95	
Margarita Limón 177ml	\$95	
Paloma 355ml	\$90	
Tequila Sunrise 266ml	\$80	
<b>VODKA</b>		
Bloody Cesar 355ml	\$80	
Bloody Mary 355ml	\$80	
Ruso Blanco 177ml	\$75	
Ruso Negro 177ml	\$75	
Vodka Collins 266ml	\$80	
<b>MARTINI'S</b>		
Cosmopolitan 177ml		\$100
(Vodka, Triple Sec, Sumo de Limón, Sumo de Arándano)		
Chocolate 177ml		\$110
(Vodka, Licor de Chocolate, Baileys, Jarabe de Chocolate)		
Espresso 177ml		\$95
(Vodka, Espresso, Kahlúa)		
Fresa		\$100
(Ginebra, Sumo de Limón, Fresas)		
Lemon Drop 177ml		\$95
(Vodka, Triple Sec, Jarabe Natural, Sumo de Limon)		
Manhattan 177ml		\$110
(Whisky, Vermouth Rosso, Angostura)		
Manzana 177ml		\$100
(Ginebra, Licor De Manzana, Sumo De Manzana)		
Perfecto 177ml		\$110
(Gin, Vermouth Rosso, Vermouth Dry)		
Seco 177ml		\$100
(Gin, Vermouth Dry)		
Sucio 177ml		\$100
(Gin, Jugo De Aceituna)		
UP Martini 177ml		\$110
(Vodka O Gin)		
<b>DIGESTIVOS</b>		
Baileys		\$85
Lemonchelo		\$85
Licor 43		\$75
Rey Alfonso		\$70
Negroni 117ml		\$110
(Campari, Vermouth Rosso, Gin)		
Old Fashioned 117ml		\$110
(Bourbon, Angostura, Azúcar)		