



BASILIC

cuisine de origen

MENÚ



Basilic: Albahaca en francés

“Basilic - Cuisine de Origen” se inspiró en la hoja de albahaca, que es un elemento clave en la fusión de la técnica francesa y la comida colombiana. Esta hoja de albahaca es el corazón de la historia que rodea al restaurante y su propuesta culinaria.

Cocina de autor resaltando productos locales de diferentes regiones de Colombia, llevándolas a un alto nivel gastronómico con técnicas francesas y vanguardistas, con el objetivo de mantener sabores ancestrales para generar una experiencia única e inolvidable.

La albahaca, con su fragancia fresca y sus hojas de verde intenso, representa la frescura y vitalidad de la comida colombiana, mientras que la técnica francesa aporta el refinamiento y la elegancia a la experiencia gastronómica.

Basilic: Basil in french

“Basilic - Cuisine de Origen” was inspired on the basil leaf, which is a key element in the fusion of French technique and Colombian cuisine. Basil leaf is the heart of the story surrounding the restaurant and its culinary proposal.

Signature cuisine highlighting local products from different regions of Colombia, taking them to a high gastronomic level with avant-garde French techniques, aiming to maintain ancestral flavors to generate a unique and unforgettable experience.

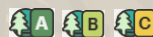
Basil, with its fresh fragrance and deep green leaves, represents the freshness and vitality of Colombian cuisine, while the French technique brings refinement and elegance to the dining experience.



Vegetarian



Gluten Free



Impacto Huella de Carbono
Impact carbon footprint



PARA COMPARTIR

Sharing Plates

Brocheta de Chorizo y Lomo

Chorizo santarosano, lomo de res en cubos y cebolla con salsa de tomatillos y tortilla.

Santarosano chorizo, diced beef tenderloin, and onion with tomatillo sauce and tortilla.

\$58.000 COP

Humus de Remolacha

Mixto de humus de remolacha, semillas asadas con crocantes de pan pita artesanal hecho en casa.

Mixed beetroot hummus, roasted seeds with crunchy homemade artisan pita bread.

\$40.000 COP

Papas Chicharronadas

Cascos de papa asados con chicharrón salsa holandesa y ají de lulo y serrano.

Roasted potato wedges with crispy pork belly, hollandaise sauce, and chili sauce of lulo and serrano.

\$49.000 COP

Tripleta de Mini Hamburguesas

Mini Hamburguesas de res, hamburguesa de pavo con mermelada de cebolla y tocineta, hamburguesa de hongos con tomates asados y miel de vino tinto.

Mini beef burgers, turkey burger with onion jam and bacon, mushroom burger with roasted tomatoes and red wine honey.

\$57.000 COP

Fritos Típicos Colombianos

Dos Empanada de carne, dos de Pollo, dos de Arepa huevo, dos de Arepa de Queso con suero costeño, ají campesino y guacamole.

Two beef empanadas, two chicken empanadas, two egg-stuffed arepas, and two cheese arepas, served with suero costeño, rustic chili sauce, and guacamole.

\$50.000 COP

Quesadilla de Res

Pecho de res braseado con salsa barbacoa, queso fundido y coleslaw.

Braised beef brisket with barbecue sauce, melted cheese, and coleslaw.

\$50.000 COP

Tabla de Quesos y Charcutería

Variedad de quesos maduros y charcutería Europea y local.

Variety of aged cheeses and European and local charcuterie.

\$72.000 COP





ENTRADAS FRÍAS

Cold appetizers

Fortín de Cangrejo 🌿🍷🌱

Cangrejo de la región pacífica colombiana servido con "mousse" de aguacate y "coulis" de mango criollo, cortado de corozo costeño y textura de arracacha.

Colombian crab from the Pacific served with avocado "mousse" and mango "coulis", Caribbean corozo and arracacha with texture preparation.

\$58.000 COP

Trucha Ahumada de lago de Tota 🌿🍷🌱

Trucha arcoíris ahumada con puré rosado de tubérculos andinos.

Smoked rainbow trout with a pink purée of Andean tubers.

\$46.000 COP

Pescado Curado 🌿🍷🌱

Corvina curada en sal de Nemocón, acompañada de palmito del Putumayo cremoso de coco, perlas de limonaria y poleo.

Corvina cured in Nemocón salt, served with Putumayo palm heart, coconut cream, lemon balm pearls, and pennyroyal.

\$47.000 COP

Burrata Cartagenera 🌿🍷🌱

Burrata artesanal, humus de plátano tentación, crocante de arroz y gel caribeño.

Artisanal burrata, plantain hummus, crispy rice, and Caribbean gel.

\$50.000 COP

ENTRADAS CALIENTES

Hot appetizers

Pulpo Valluno 🌿🍷🌱

Pulpo braseado con "marranitas" de plátano colombianas servido con un aderezo de salsa romesco y aguacate asado del Quindío.

Braised octopus with Colombian plantain "marranitas" served with romesco sauce and roasted avocado from Quindío.

\$60.000 COP

Mollejas de Ternera

Mollejas aderezadas con "coulis" de pimentones asados, pimienta rosada acompañada de polenta de maíz con una mezcla de lechugas orgánicas y alioli de parmesano.

Sweetbreads seasoned with roasted pepper coulis and pink peppercorns, served with corn polenta, a mix of organic lettuces, and Parmesan aioli.

\$45.000 COP

Sopa de Albondigas

Sopa campesina con albóndigas de la abuela, huevo poché, arroz Casanare y especias de la huerta del chef.

Peasant-style soup with grandmother's meatballs, poached egg, Casanare rice, and herbs from the chef's garden.

\$38.000 COP

Crema de Ahuyama 🌿🍷🌱

Elaborado con ahuyama de la Guajira acompañado con una tostada de pan hecho en casa, tubérculos andinos crocantes y germinados.

Pumpkin velouté from Guajira region accompanied with a toast of homemade artisan bread, crunchy Andean tubers and fresh local sprouts.

\$38.000 COP

VEGETARIANOS Y VEGANOS

Vegetarians and vegans



Sopa de Cebolla 🌿🍷🌱

Con tostada de pan de cereales y queso Tilsit gratinado
With a cereal toasted bread and gratinated Tilsit cheese.

\$37.000 COP

Batata Dorada 🌿🍷🌱

Ragú de camote macerado, papas nativas, champiñones frescos con salsa de camote y Arveja ahumadas.

Macerated sweet potato ragout, native potatoes, fresh mushrooms with sweet potato sauce, and smoked peas.

\$47.000 COP





Cassoulet de Papa Nativas 🌱🌿

Laminas de papas nativas cocidas en al vapor con salsa de mazorca dulce y crotones de pan de cereal.

Steamed slices of native potatoes with sweet corn sauce and cereal bread croutons.

\$46.000 COP

PLATOS PRINCIPALES

Main dishes

Hamburguesa Basilic

Hamburguesa de res madurada (150 gr.), pan brioche, con tocino, cebolla caramelizada, queso holandés, pepinillos, alioli de quesos maduros, tomate fresco, rúgula y reducción balsámica, acompañada de papas fritas.

Aged beef burger (150 g), brioche bun, with bacon, caramelized onion, Dutch cheese, pickles, mature cheese aioli, fresh tomato, arugula, and balsamic reduction, served with French fries.

\$60.000 COP

Lomo Wellington (40 min)

Lomo de res envuelto en hojaldre, jamón serrano, duxelle servido con papas fondant, rábanos encurtidos, champiñones y Habichuelinas.

Beef tenderloin wrapped in puff pastry with Serrano ham and duxelles, served with fondant potatoes, pickled radishes, mushrooms, and green beans.

\$90.000 COP

Langostinos Tayrona 🌱🌿

Langostinos flambeados con ron de caña del Cauca servido con un capuchino de maíz dulce acompañado de un cayeye de plátano samario y cebollas maceradas.

Flambeed prawns with Cauca sugar cane rum served with a sweet corn cappuccino accompanied by plantain cayeye from Santa Marta and macerated onions.

\$86.000 COP

Pavé de Salmon 🌱🌿

Salmón chileno braseado, salsa holandesa de cilantro Cimarron, remolacha y papa criolla

Braised Chilean salmon, Cimarron cilantro hollandaise sauce, beetroot, and criolla potato.

\$90.000 COP

Asado de Tira Angus a la llanera (350g)

Asado de tira Angus, acompañado de papines criollos homeados con tocino, ensalada criolla (tomate, aguacate, lechuga y cebolla ocañera) y chimichurri de plátano maduro.

Angus short rib, accompanied by oven-baked Creole potatoes with bacon, criolla salad (tomato, avocado, lettuce, and Ocaña onion), and ripe plantain chimichurri.

\$142.000 COP

Bondiola Huilense 🌱🌿

Bondiola de cerdo glaseada con salsa de insulso y croqueta de tamal Huilense.

Glazed pork shoulder with insulso sauce, served with a Huilense tamal croquette.

\$69.000 COP

Pollo Cordillera 🌱🌿

Rulada de pollo orgánico con queso paipa D.O. y jamón serrano, acompañada de cremoso de mute, habas, cebollas asadas y un toque de beurre blanc de tomate.

Organic chicken roulade with Paipa D.O. cheese and Serrano ham, served with creamy mute, fava beans, roasted onions, and a touch of tomato beurre blanc sauce.

\$74.000 COP

Corvina "à l'ancienne" 🌱🌿

Filete de corvina acompañada de cebollas ocañeras caramelizadas, champiñón blanco de la región de Santander y papas nativas con salsa "beurre blanc" de puerro.

Croaker fish fillet served together with caramelized onions, white mushroom from the Santander region and andean potatoes with leek "beurre blanc" sauce.

\$88.000 COP

Arroz Cremoso de la Guajira 🌱🌿

Risotto de camarón con salmón ahumado hecho en casa, queso crema de eneldo y aceite de especias.

Shrimp risotto with homemade smoked salmon, dill cream cheese and spiced oil.

\$74.000 COP





PLATOS LIGEROS

Light dishes

Baby Beef

Lomo de res delgado, preparado al término de su elección y acompañado de ensalada de la casa y papa francesa.

Thin beef loin, cooked to your preferred doneness and served with house salad and French fries.

\$88.000 COP

Suprema de ave al grille

Pechuga de pollo a la parrilla acompañado de ensalada de la casa y papa francesa.

Grilled chicken breast served with house salad and French fries.

\$68.000 COP

POSTRES

Desserts

El Cacao Colombiano

Cacao de la Región de Túmaco 70%

Texturas de chocolate: mousse suave, bizcocho de cacao y praliné de almendras, perfecto para los amantes del chocolate.

Chocolate textures: smooth mousse, cocoa sponge cake, and almond praline, perfect for chocolate lovers.

\$41.000 COP

Raíces del valle

Sorbete de lulo, piña compressée con maracuyá y tatemado, crocante de peto y gel especiado de canela y clavos.

Lulo sorbet, compressed pineapple with passion fruit and charred finish, crunchy corn grits, spiced cinnamon and clove gel.

\$30.000 COP

Cheesecake Vegano de Guanabana

Cheesecake de guanábana con base de almendra, relleno de marañón y uvas, y leche de coco.

Soursop cheesecake with an almond base, cashew and grape filling, and coconut milk.

\$38.000 COP

Macarron croissant

Ganache de croissant, gelato de especias y salsa de espresso amargo que aporta intensidad y contraste.

Croissant ganache, spiced gelato, and bitter espresso sauce for intensity and contrast.

\$40.000 COP

Tarta linzer

Delicada tarta al estilo Linzer, rellena de frangipane, jalea y mousse de queso.

A delicate Linzer-style tart filled with frangipane, jelly, and cheese mousse.

\$40.000 COP

Crème Brûlée café

Suave crema de café colombiano, ligeramente quemada para obtener una fina capa de caramelo.

Smooth Colombian coffee cream, lightly torched to create a thin caramel crust.

\$29.000 COP





CÓCTELES DE AUTOR

Signature cocktails

Todos los cócteles de autor / All signature cocktails
\$58.000 COP

Corozita

A base de tequila, con una reducción de corozo y te de fresa y kiwi, triple sec y limón.

Based on tequila, with a corozo reduction and strawberry and kiwi tea, triple sec and lemon.

Mojito de Gulupa

Almíbar de gulupa, con ron blanco, hierba buena, oporto Graham y gotas de limón.

Gulupa syrup, with white rum, mint, Graham port and lemon drops.

Selva 75

Favorito de la barra. Adaptación de clásico french 75, hecho con ginebra colombiana, majado de uchuva, hielos de flores.

Bar favorite. Adaptation of classic French 75, made with Colombian gin, mashed cape gooseberry, flower ice.

Fumée Royale

Buchanan's 12 años, zumo de toronja, el cítrico Oleo Scharum de naranja y Campari.

Buchanan's 12 years, grapefruit juice, orange citrus Oleo Saccharum, and Campari.

Noche Picante

Mezcal Vida, zumo de limón, sirope de jalapeño, gulupa y carbón activado

Mezcal Vida, lime juice, jalapeño syrup, gulupa, and activated charcoal.

Cœur de Paris

Boulevardier, Famous Grouse, Campari y Vermouth Rosso, con un toque de canela en stick y pimienta rosa.

Boulevardier, Famous Grouse, Campari, and Vermouth Rosso, with a touch of cinnamon stick and pink peppercorn.

Regia de Lulo

Maceración de lulo, melao de panela y cardamomo, aguardiente colombiano y ron la hechicera.

Lulo maceration, panela syrup, and cardamom, blended with Colombian aguardiente and La Hechicera rum.

Green Victoria

Maceración de albahaca, zumo de pepino, ginebra y gotas de limón

Maceration of basil, cucumber juice, gin and lemon drops.

Colombian Mule

Adaptación del tradicional Moscú mule. Vodka absolut, jarabe de jengibre producido en Guatavita.

Adaptation of the traditional Moscow mule. Absolut vodka, ginger syrup produced in Guatavita.

Fleur de feu

Aguardiente, limón y sirope. Las burbujas del espumante y polvo de flor de jamaica

Aguardiente, lemon, and syrup. Finished with sparkling wine bubbles and a touch of hibiscus flower powder.

La Panthère Rose

Ginebra Gordon's, sirope de eucalipto, infusión de jamaica mandarina, zumo de limón y Aquafaba de garbanzo.

Gordon's Gin, eucalyptus syrup, hibiscus mandarin infusion, lime juice, and chickpea aquafaba.

CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails.

Cócteles Clásicos / Classic cocktails

\$54.000 COP

Aperol Spritz

\$42.000 COP





CHAMPAGNES Y ESPUMANTES

Champagnes and Sparkling Wines

Dom Perignon Vintage

Francia / France

Botella / Bottle

\$4.874.000 COP

Moet & Chandon Brut imperial

Francia / France

Botella / Bottle

\$1.344.000 COP

Codorniu Clasico Extra brut

España / Spain

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$60.000 COP

\$ 360.000 COP

Undurraga Rosé Royal

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 395.000 COP

Gh Mumm

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 1.022.000 COP

Moet & Chandon rose

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 1.330.000 COP

Moet & Chandon Brut imperial / 375 ml

Francia / France

Botella / Bottle

\$683.000 COP

Ana Codorniu 750ml

España / Spain

Botella / Bottle

\$ 383.000 COP

Chandon Rose

Argentina / Argentina

Botella / Bottle

\$ 407.000 COP

Nuit Doree

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 203.000 COP

Undurraga Royal

Argentina / Argentina

Botella / Bottle

\$ 311.000 COP





VINOS BLANCOS

White Wines

Partager Blanco

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 178.000 COP

Marques de Riscal Verdejo

España / Spain

Botella / Bottle

\$ 258.000 COP

Gascon Blanco Torrontes 750

Argentina / Argentina

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 52.000 COP

\$ 272.000 COP

Aliwen Sauvignon Blanc

Chile / Chile

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 55.000 COP

\$ 320.000 COP

Montes Reserva Chardonnay

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 347.000 COP

Mâcon-Villages Chardonnay

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 450.000 COP

Aliwen Chardonnay

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 290.000 COP

Ramon Bilbao Verdejo 750ml

España / Spain

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 60.000 COP

\$ 300.000 COP

VINOS TINTOS

Red Wines

Torres Gran Sangre de Toro

España / Spain

Botella / Bottle

\$ 311.000 COP

Partager Tinto

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 180.000 COP

Marques de Riscal Rioja

España / Spain

Botella / Bottle

\$ 540.000 COP

Aliwen Carmenere

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 318.000 COP





Gascon Tinto Malbec 750ml

Argentina / Argentina

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$60.000 COP

\$ 318.000 COP

Casa lapostolle Merlot

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 355.000 COP

Montes Alpha Syrah

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 587.000 COP

Piccini Memoro

Italia / Italy

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 44.000 COP

\$ 240.000 COP

Montes Purple Angels Carmenere

Chile / Chile

Botella / Bottle

\$ 1.956.000 COP

Trivento Malbec

Argentina / Argentina

Botella / Bottle

\$ 255.000 COP

Ramon Bilbao Crianza 750ml

España / Spain

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 60.000 COP

\$ 340.000 COP

B&G Saint Emilion

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 425.000 COP

VINOS ROSADOS

Rose Wine

Ramon Bilbao Rose 750ml

España / Spain

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 48.000 COP

\$ 245.000 COP

B&G Cotes de provence Rosé

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 450.000 COP

Gascon Rosado Malbec 750ml

Argentina / Argentina

Copa / Glass

Botella / Bottle

\$ 52.000 COP

\$ 270.000 COP

Mouton Cadet Rosé

Francia / France

Botella / Bottle

\$ 461.000 COP





DIGESTIVOS

Digestif

Amaretto Disaronno

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 40.000 COP	\$ 555.000 COP

Campari

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 37.000 COP	\$ 513.000 COP

Cointreau

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 43.000 COP	\$ 503.000 COP

Crema Baileys Irish

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 33.000 COP	\$ 316.000 COP

Martini Extra Dry

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 30.000 COP	\$ 296.000 COP

Luxardo Sambuca

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 61.000 COP	\$ 820.000 COP

Cachaça 51

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 30.000 COP	\$ 380.000 COP

Aperol

<i>Copa / Glass</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 30.000 COP	\$ 346.000 COP

CERVEZAS BOTELLA

Beer Bottle

Heineken

\$ 26.000 COP

Corona

\$ 23.000 COP

Stella Artois

\$ 23.000 COP

Artesanal Mestiza

\$ 20.000 COP

Artesanal Negra

\$ 20.000 COP

Artesanal Rosada

\$ 16.000 COP

Club Colombia Draft

\$ 15.500 COP

Club Colombia botella

\$ 17.500 COP

BBC Draft

\$ 15.500 COP





WHISKY

Whisky

Macallan 18 años Double Cask / 18 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 509.000 COP	\$ 6.932.000 COP

Macallan 15 años / 15 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 205.000 COP	\$ 2.640.000 COP

Macallan 12 años Sherry Oak Cask / 12 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 145.000 COP	\$ 1.912.000 COP

Johnnie Walker GOLD Label

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 63.000 COP	\$ 949.000 COP

Johnnie Walker Blue Label

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 348.000 COP	\$ 4.687.000 COP

Buchanan's 18 años / 9 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 106.000 COP	\$ 1.464.000 COP

Buchanan's 12 años / 12 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 53.000 COP	\$ 606.000 COP

The Glenlivet 18 años / 18 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 215.000 COP	\$ 2.943.000 COP

Glenfiddich 18 años / 18 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 101.000 COP	\$ 1.580.000 COP

Glenfiddich 15 años / 15 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 76.000 COP	\$ 1.043.000 COP

Singleton of Dufftown 15 años / 15 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 76.000 COP	\$ 1.031.000 COP

Buchanan's Malts Edition

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 73.000 COP	\$ 1.000.000 COP

Buchanan's Master

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 73.000 COP	\$ 768.000 COP

Glenmorangie 12 años / 12Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 66.000 COP	\$ 1.021.000 COP

Singleton of Dufftown 18 años / 18 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 117.000 COP	\$ 1.498.000 COP

The Singleton of Dufftown 12 años / 12 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 67.000 COP	\$ 904.000 COP





Chivas Regal 18 años / 18 Y.O.

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 73.000 COP	\$ 1.012.000 COP

Old Parr 12 años / 12 Y.O.

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 44.000 COP	\$ 546.000 COP

Jameson Irish 8 años / 8 Y.O.

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 39.000 COP	\$ 463.000 COP

Chivas Regal 12 años / 12 Y.O

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 46.000 COP	\$ 530.000 COP

Jack Daniels No. 7

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 42.000 COP	\$ 470.000 COP

Johnnie Walker Black Label

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 47.000 COP	\$ 595.000 COP

RON

Ron

Zacapa Reserva 23 años / 23 Y.O.

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 82.000 COP	\$ 1.080.000 COP

La Hechicera

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 70.000 COP	\$ 893.000 COP

Ron Parce 12 años

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 82.000 COP	\$ 1.122.000 COP

Dictador 20 años

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 89.000 COP	\$ 1.200.000 COP

Ron Bacardi Reserva 8 años 750

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 43.000 COP	\$ 550.000 COP





AGUARDIENTE PISCO

Aguardiente Pisco

Aguardiente Antioqueño

Rojo - Red / Azul - Blue

Trago / Shot

\$ 21.000 COP

Botella / Bottle

\$ 191.000 COP

Aguardiente Antioqueño Real

Trago / Shot

\$ 27.000 COP

Botella / Bottle

\$ 288.000 COP

Pisco Demonio de los Andes

Trago / Shot

\$ 53.000 COP

Botella / Bottle

\$ 523.0000 COP

GINEBRA

Gin

Beefeater

Trago / Shot

\$ 47.000 COP

Botella / Bottle

\$ 620.000 COP

Beefeater Pink

Trago / Shot

\$ 52.000 COP

Botella / Bottle

\$ 710.000 COP

Bombay

Trago / Shot

\$ 46.000 COP

Botella / Bottle

\$ 567.000 COP

Tanqueray dry

Trago / Shot

\$ 46.000 COP

Botella / Bottle

\$ 600.000 COP

Tanqueray Ten

Trago / Shot

\$ 73.000 COP

Botella / Bottle

\$ 995.000 COP

Hendricks

Trago / Shot

\$ 67.000 COP

Botella / Bottle

\$ 872.000 COP

Bulldog

Trago / Shot

\$ 67.000 COP

Botella / Bottle

\$ 833.000 COP

The London N°1

Trago / Shot

\$ 66.000 COP

Botella / Bottle

\$ 900.000 COP

Selva

Trago / Shot

\$ 48.000 COP

Botella / Bottle

\$ 650.000 COP





TEQUILA

Tequila

Don Julio Reposado / Añejo

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 91.000 COP	\$ 1.140.000 COP

Don Julio Blanco Reserva

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 65.000 COP	\$ 840.000 COP

Reserva 1800 añejo

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 66.000 COP	\$ 768.000 COP

Milagro Reposado

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 60.000 COP	\$ 755.000 COP

Tequila Patron Silver 700 ml

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 65.000 COP	\$ 945.000 COP

Herradura Blanco

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 60.000 COP	\$ 719.000 COP

COGNAC

Cognac

Remy Martin X.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 282.000 COP	\$ 4.551.000 COP

Remy Martin V.S.O.P.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 87.000 COP	\$ 1.193.000 COP

Hennessy Privilege V.S.O.P.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 90.000 COP	\$ 1.300.000 COP

brandy Domecq 8 Años / 8 Y.O.

<i>Trago / Shot</i>	<i>Botella / Bottle</i>
\$ 30.000 COP	\$ 310.000 COP





VODKA

Vodka

Belvedere

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 60.000 COP	\$ 778.000 COP

Grey Goose

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 64.000 COP	\$ 770.000 COP

Ketel One

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 53.000 COP	\$ 650.000 COP

Absolut

Trago / Shot	Botella / Bottle
\$ 36.000 COP	\$ 383.000 COP

SIN ALCOHOL

Alcohol - Free

Agua sin gas 300 ml

\$ 14.000 COP

Agua con gas 300 ml

\$ 14.000 COP

Perrier 330 ml

\$ 26.000 COP

Gaseosas

\$ 14.000 COP

Fever Tree

\$ 28.000 COP

Bebida Energizante

\$ 24.000 COP

Limonada Natural

\$ 17.500 COP

Limonada de coco

\$ 19.500 COP

Limonada de Hierbabuena

\$ 17.500 COP

Limonada Cerezada

\$ 17.500 COP

Jugos naturales

\$ 17.500 COP

Jugos naturales en leche

\$ 19.500 COP





SODAS SABORIZADAS

Flavored sodas

Todos las sodas / All sodas to
\$28.000 COP

Mango tango

Mango con jengibre, limón y soda.
Mango with ginger, lemon and soda.

Fresh cucumber

Zumo de pepino, limón y soda
Cucumber, lemon and soda juice.

Melodía en rojo

Te de frutos rojos, almíbar frutos rojos con trozos de fresa y zumo de limón.
Red fruit tea, red fruit syrup with strawberry pieces and lemon juice.

lulotwist

Reducción de lulo, aromatizada con romero de la huerta del chef, terminando con burbujas y limón.
Lulo reduction, flavored with rosemary from the chef's garden, finished with bubbles and lemon.

BEBIDAS CALIENTES

hot beverages

Café colombiano orgánico y sostenible
Organic and sustainable Colombian coffee

Americano

\$ 10.000 COP

Expresso

\$ 10.000 COP

Doble expresso

\$ 17.500 COP

Latte Macchiato

\$ 15.500 COP

Capuccino

\$ 17.500 COP

Aromática Hierbas

\$ 11.000 COP

French Press 2 Pax

\$ 17.500 COP

French Press 4 Pax

\$ 23.000 COP

Milo Caliente

\$ 16.500 COP

Chocolate

\$ 16.500 COP

Selección de té

\$ 15.500 COP

Milo Frio

\$ 16.500 COP



Precios en pesos colombianos / Prices in colombian pesos
No incluye el valor del servicio voluntario del 10 % / Does not include the value of the voluntary service of 10%.
Por favor informarnos sobre cualquier tipo de restricción por alérgenos / Please inform us about any type of allergy restriction



INFORMACIÓN SOBRE LA PROPINA: Se informa a nuestros consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada de acuerdo con la valoración del servicio prestado. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad a las personas que prestaron el servicio. En caso que tenga alguna consulta relacionada a esta regulación, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio a los teléfonos: en Bogotá +57 (601) 5920400 para el resto del país la línea gratuita nacional 018000-91-0165

SERVICE CHARGE INFORMATION: This establishment informs our consumers that there is an optional service charge corresponding to 10% of the value of the total bill, which may be accepted, rejected or modified, according to your assessment of the service provided. In this establishment the money collected for service charge are fully distributed among those providing the service. For inquiries regarding this regulation please contact the service line of the Superintendencia de Industria y Comercio in Bogota +57 (601)5920400 for the rest of the country the national free line 018000-91- 0165



¡Su opinión es muy
importante para nosotros!

Your opinion is very
important to us!



Tripadvisor.



basilicrestaurante



@basilicrestaurante

