



BASILEA GRILL

UNA EXPERIENCIA PARA TUS SENTIDOS

UNO DE LOS RESTAURANTES MÁS ANTIGUOS Y VISITADOS DE NUESTRO PAÍS. SU COMIDA INTERNACIONAL Y SU AMBIENTE ACOGEDOR LO HAN CONVERTIDO EN UNO DE LOS PREDILECTOS POR LOS AMANTES DEL BUEN COMER, POR ELLO LE HAN DADO UN NUEVO CONCEPTO, AMBIENTE Y "LOOK", BAJO UN NUEVO NOMBRE: BASILEA GRILL.

Por: Karina Rogel.
Fotografía: Salvador García F.

Este nuevo concepto propone una cocina refinada y succulenta, conservando el estilo gourmet que los ha caracterizado por años.

Su horno para pizzas il forno es parte especial del nuevo concepto y fue traído especialmente para hacer sus deliciosas pizzas gourmet artesanales a la parrilla. Al mismo tiempo su menú fue renovado, agregando platillos como: La ensalada de salmón fresco, fundido de 3 quesos, stone crabs y fettuccini con frutos de mar; sin olvidar, sus platos clásicos y

favoritos como: La torre de aguacate y camarón, ensalada de pollo con ajonjolí y el inigualable lomito Basilea. La carta se trata de una recopilación de los mejores platos del chef José Luis Arriaga, en la cual ofrece una variedad exquisita de entradas, sopas, ensaladas, deliciosos sandwiches, las mejores carnes y mariscos, aves, pastas exclusivas y sus incomparables postres.

Basilea Grill cuenta con un exquisito menú ya sea para la hora de almuerzo o por la noche una acogedora cena iluminada por la luz de las velas. La envidiable vegetación tropical que abraza al restaurante y el sonido del agua al

caer sobre las piedras hacen la combinación ideal para disfrutar de las delicias culinarias que ofrece.

Además, Basilea Grill te ofrece diversos ambientes: un espacio interior casual y acogedor, la terraza con mesas al aire libre, el área del jardín y El Pórtico. También cuenta con 3 salones privados y un salón de eventos (El Almendro) con capacidad para hasta 100 personas. El restaurante ofrece una serie de opciones para cualquier clase de reunión, desde desayunos, baby showers y tés, hasta almuerzos, cenas o cócteles de negocio con estacionamiento privado.



SUGERENCIAS

Entrada: Torre de aguacate y camarón bañada con una deliciosa salsa tropical o una de las 10 variedades de las nuevas pizzas a la parrilla.

Platillo: Enrolatti de espinaca, pasta con espinaca y queso, acompañado por una salsa de chile rojo dulce.

Postre: Tulipán con gelato de yogur con frutas del bosque.

Estimado: entre \$3.25 y \$19.95.

Chef: José Luis Arriaga.



Horario: De lunes a Jueves de 11:00 a.m. a 11:00 p.m. Viernes y sábado de 11:00 a.m. a media noche y domingos de 11:00 a.m. a 10:00 p.m.
Teléfono: (503) 2223-6818.
Fax: (503) 2279-0056.
e-mail: contacto@basileagrill.com
www.basileagrill.com