



# BASILIC

cuisine de origen

*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.



## Nestor Mesa - Chef Ejecutivo Sofitel Bogota Victoria Regia

"Cocinero de nacimiento, creció entre campos y ríos de Boyacá, donde se preguntó cómo crear experiencias con los frutos maravillosos que nos da la madre tierra, así surge la inspiración por la gastronomía y la razón de la transformación del producto en obras de arte. La cocina para él, es su esencia en cada producto ve una posibilidad de expresar sus emociones y sentimientos para lograr su mayor deseo, el cual es transportar al comensal al mejor sitio, ese lugar que es el recuerdo ligado con el corazón y en el cual puede generar felicidad."

"Cook by birth, he grew up between fields and rivers of Boyacá, where he wondered how to create experiences with the wonderful fruits that mother earth gives us, thus arises the inspiration for gastronomy and the reason for the transformation of the product in works of art. The kitchen for him, is its essence in each product he sees a possibility to express his emotions and feelings to achieve his greatest desire, which is to transport the diner to the best place, that place that is the memory linked to the heart and which could generate happiness."



# Entradas frías

Cold appetizers

## FORTIN 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.

\$ 45.000 COP

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



## TARTARE DE SALMÓN

Salmón curado en casa con suero de chile dulce acompañado de “tapenade” de higos, finalizado con caviar de remolacha, naranja cocida en sus jugos y aderezo de cedrón del jardín del Chef.

\$ 42.000 COP

In house cured salmon tartar with sweet chili buttermilk served with fig tapenade, beetroot caviar topping, orange cooked orange on its own juice and a lemon verbena dressing from the Chef's garden.



## ENSALADA BASILIC

Pollo confitado, mezcla de lechugas orgánicas acompañada de camarones salteados, huevos campesinos al punto con un aderezo de maracuyá.

\$ 38.000 COP

Chicken confit, mix of organic lettuces served with sautéed shrimps, local farmer eggs and a passion fruit dressing.

 Veggie  Gluten free

“Trabajamos con campesinos de la Vereda del Verjon que se ubica cerca de Bogotá en la Calera, que nos producen hongos, verduras, lácteos, huevos.”

“We work with farmers from Vereda del Verjon, which is located near Bogotá in the Calera, who produce mushrooms, vegetables, dairy products, and eggs.”

## Entradas frías

Cold appetizers

### BURRATA DE BUFFALA

Queso artesanal tipo burrata de buffala servido con una simetría de tomates cherries, germinados de albahaca con un aderezado de mermelada de aceitunas.

\$ 42.000 COP

Artisan burrata di bufala cheese served with a symmetry of cherry tomatoes, basil sprouts with an olive marmelade dressing.

## Entradas calientes

Hot appetizers

### MOLLEJAS DE TERNERA

Aderezada con "coulis" de pimentones asados, pimienta rosada acompañada de polenta de maíz con una mezcla de lechugas orgánicas de la huerta del Chef y alioli de parmesano.

\$ 35.000 COP

Veal sweetbreads garnished with roasted bell pepper coulis, pink pepper served put together with corn polenta, mix of lettuces from the Chef's organic garden and parmesan aioli.



### PULPO VALLUNO

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

\$ 47.000 COP

Braised octopus with colombian plantain "marranitas" served with romesco sauce and roasted avocado from Quindio.

 Veggie  Gluten free

"En Basilic, cada plato es una historia que cuenta la belleza de Colombia y la elegancia de Francia en cada bocado"

"At Basilic, every dish is a story that tells the beauty of Colombia and the elegance of France in every bite."

# Sopas

Soups

## VELOUTÉ DE ALCACHOFA

Elaborado con alcachofas de la sabana de Boyacá acompañado de crocante de hojaldre, camarones salteados y un cremoso de pimienta dulce.

\$ 35.000 COP

Artichoke from Boyaca ´s savannah served with a crispy puff pastry, sauteed shrimp and sweet pepper cream sauce.



## CREMA DE AHUYAMA

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

\$ 30.000 COP

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

 Veggie  Gluten free

“La sabana de Bogotá encuentra un lugar especial en el corazón de Basilic, donde la cocina se convierte en una herramienta para el cambio.”

“The savannah of Bogota finds a special place in the heart of Basilic, where cooking becomes a tool for change.”



# Platos principales

Main dishes

## AVE DE MI PUEBLO

Codorniz de las montañas boyacenses confitada con tropezones de tubérculos andinos, uvas asadas con aceite de romero realizada con su mosto.

\$ 75.000 COP

Boyaca mountains quail confit with pieces of candied andean tubers, roasted grapes and rosemary oil enhanced with its own must.



## POLLO DE LA GRANJA

De origen orgánico con greda de maíz servido con un mojo de frutos secos y arándanos con vegetales campesinos servido con salsa lulada del pacifico colombiano.

\$ 53.000 COP

Organic chicken served with corn, dried fruit and cranberry “mojo” and local fresh vegetables served with colombian pacific lulo sauce.



## 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.

\$ 68.000 COP

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

 Veggie  Gluten free

“Descubra un mundo de sabores únicos en cada bocado, donde lo local se encuentra con lo internacional en Basilic.”

“Discover a world of unique flavors in every bite, where local meets international at Basilic.”

# Platos principales

Main dishes

## PAVÉ DE SALMON ✕

Salmón chileno braseado, “fricassée” de hongos salvajes de La Calera, remolacha, coles de Bruselas rostizados.

\$ 72.000 COP

Salmon pave from Chile, served with wild mushrooms , “fricassée” from la Calera, beetroot, roasted brussels sprouts.



## 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.

\$ 70.000 COP

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



## SOLOMILLO DE CERDO

Glaseado en cerveza negra y panela acompañada de cremoso de quinoa, verduras verdes y crocante de arroz del Huila.

\$ 54.000 COP

Pork tenderloin glazed in stout beer and raw sugar cane accompanied by creamy quinoa, green vegetables and a crispy rice from Huila region.

 Veggie  Gluten free

“ La innovación culinaria es una celebración de los ingredientes locales de Colombia, impulsando el mercado y la agricultura de Bogotá.”

“Culinary innovation is a celebration of Colombia's local ingredients, boosting Bogota's market and agriculture.”

# Platos principales

Main dishes

## CORTE ANGUS CERTIFICADO

“Entrecôte” con aromas de carbón acompañado de puré de papas criolla al estilo carbonara con ensalada de palmitos de Putumayo, coles, tomatines, salsa “béarnaise” de tomillo de la huerta del Chef.

\$ 112.000 COP

“Entrecôte” with charcoal aromas served with carbonada style mashed creole potatoes with Putumayo palm heart salad, cabbage tomatoes served with thyme béarnaise sauce from the Chef’s garden.



## CREMOSO DE LA GUAJIRA ☒

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

\$ 58.000 COP

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



## FRICASSÉE SILVESTRE ✓ ☒

Hongos silvestres de la Calera con ahuyama asada, tomates y papel de queso con aderezo de aceite de poleo.

\$ 45.000 COP

Wild mushrooms “fricassée” from la Calera with roasted pumpkin, tomatoes and cheese paper with pennyroyal oil dressing.

 Veggie  Gluten free

“Honramos nuestras raíces colombianas y celebramos la diversidad de sabores que este hermoso país tiene para ofrecer.”

“We honor our Colombian roots and celebrate the diversity of flavors this beautiful country has to offer.”



# Platos principales

Main dishes

## ALCACHOFA DE CUDINAMARCA



En texturas con “tapenade” de tofu, coliflor y papa nativa rostizada en aceite de oliva.

Artichoke textures with tofu tapenade, cauliflower and olive oil roasted andean potato.

\$ 42.000 COP

# Postres

Desserts

## EL CACAO COLOMBIANO

Las texturas del chocolate se ven representadas en este postre moderno, suave mousse con bizcocho de cacao y praliné de almendras, mini esfera brillante, chantilly de cacao, streusel de chocolate.

Artichoke textures with tofu tapenade, cauliflower and olive oil roasted andean potato.

\$ 32.000 COP

## LIMÓN Y MERENGUE REVISITADO

Una versión moderna de un clásico infaltable, nuestro pie de limón se compone de una fina lamina de galleta sablée, curd de limón y merengue en diferentes texturas, el postre más cítrico y refrescante.

A modern version of a must-have classic, our lemon pie is composed of a thin slice of sablé biscuit, lemon curd and meringue in different textures, the most citric and refreshing dessert.

\$ 32.000 COP

Veggie Gluten free

“En cada plato de Basilic, la inspiración se convierte en una experiencia tangible, donde la creatividad y el sabor se encuentran para deleitar sus sentidos.”

“In every Basilic dish, inspiration becomes a tangible experience, where creativity and taste meet to delight your senses.”

# Postres

Desserts

## TRADICIONAL MILLE-FEUILLE

No podemos olvidar este clásico francés, la milhoja que se presenta de forma moderna con los sabores tradicionales de crema diplomática, hojaldre crocante acompañada de frutas frescas de la sabana.

\$ 30.000 COP

Our pastry chef's reinterpretation of a french classic that we cannot forget, the mille-feuille is presented in a modern way with traditional flavors accompanied by fresh fruits of the savannah.



## MADELEINES MARCEL PROUST

El sabor de las tradicionales madeleines se apodera de este postre moderno, donde encontramos un suave cremoso de avellanas, bizcocho de mantequilla con praliné de avellanas y un fino baño de chocolate blanco para terminar, acompañado de helado de vainilla de Madagascar.

\$ 32.000 COP

The taste of traditional madeleines takes over this modern dessert, where we find a soft hazelnut cream, noisette butter sponge cake, hazelnut praline and a fine white chocolate bath, accompanied by Madagascar vanilla ice cream.



## MATRIMONIO

Postre tradicional colombiano enfocado en los sabores tradicionales de la mora, el arequipe y el queso fresco en diferentes texturas con galleta de queso campesino.

\$ 34.000 COP

Traditional colombian dessert focused on the traditional flavors of blackberry, arequipe and fresh cheese in different textures with peasant cheese cracker.

 Veggie  Gluten free

“En cada plato de Basilic, la inspiración se convierte en una experiencia tangible, donde la creatividad y el sabor se encuentran para deleitar sus sentidos.”

“In every Basilic dish, inspiration becomes a tangible experience, where creativity and taste meet to delight your senses.”



# Postres

Desserts

## PANNA COTTA TROPICAL

Suave panna cotta de coco fresco cubierta por fino velo de frutos amarillos, acompañada de jardín de frutas frescas de la sabana y sopa helada de melón y jengibre.

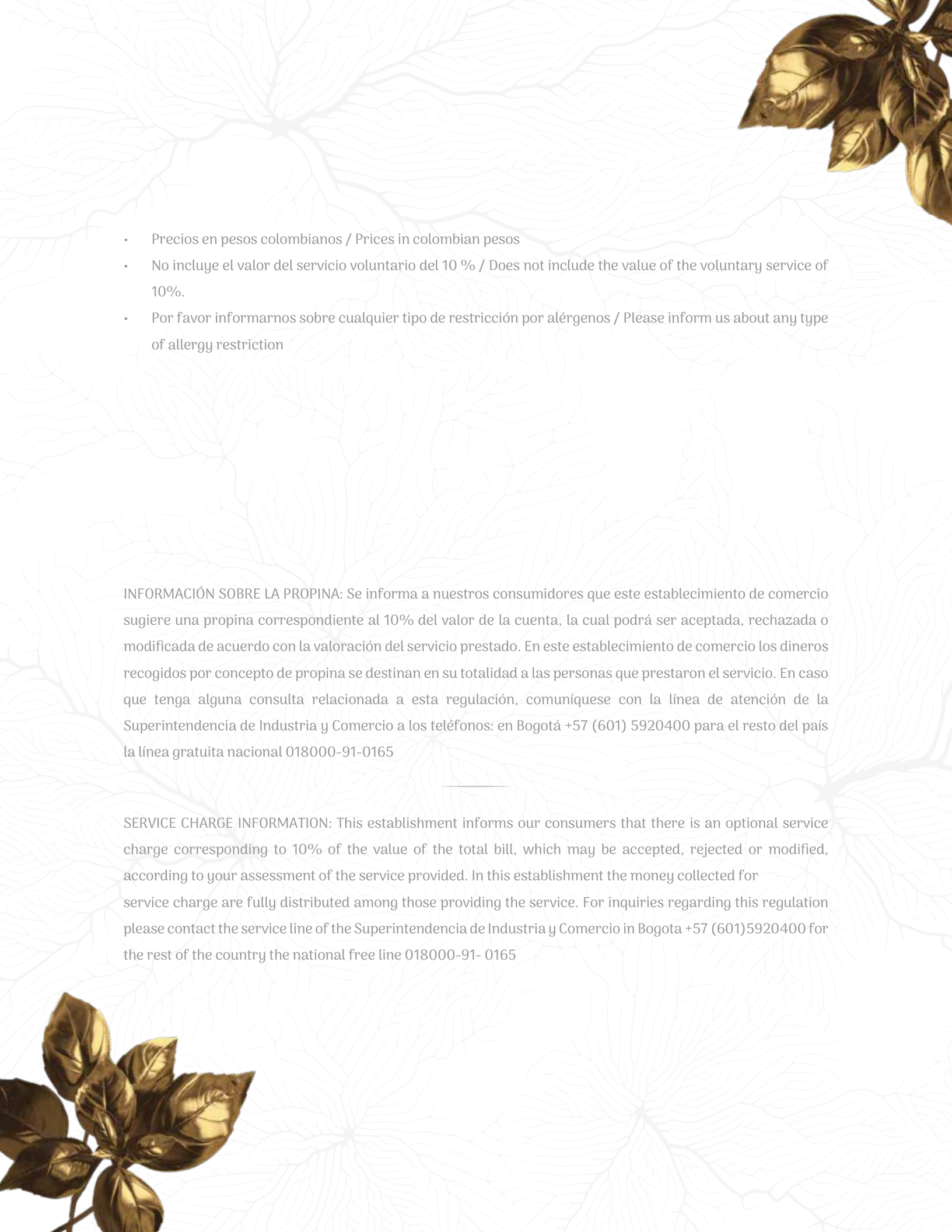
\$ 30.000 COP

Soft fresh coconut panna cotta covered with a thin veil of yellow fruits, together with fresh fruits garden from the savannah and frozen melon ginger soup.



“Trabajamos directamente con campesinos de la Vereda del Verjon que se ubica cerca de Bogotá en la Calera, que nos producen hongos, verduras, lácteos, huevos para que ustedes lo disfruten.”

“We work directly with farmers from Vereda del Verjon, which is located near Bogota in la Calera, who produce mushrooms, vegetables, dairy products, and eggs for you to enjoy.”

- 
- 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





@ BasilicRestaurante

Tel.: 601 646 63 90

Carrera 13 No. 85 - 80, Bogotá

[WWW.SOFITELVICTORIAREGIA.COM](http://WWW.SOFITELVICTORIAREGIA.COM)