

MENÚ

SABORES QUE CELEBRAN HISTORIAS

ESTÁS A PUNTO DE COMENZAR UNA HISTORIA LLENA DE SABOR. EN BASÍLICA BISTRO, NUESTRO EQUIPO DE CHEFS TRABAJA CON LOS INGREDIENTES MÁS FRESCOS Y DE LA MÁS ALTA CALIDAD PARA OFRECERTE UNA EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA EN TEGUCIGALPA.

Basilica
-bistro-

PLAZA MADEROS

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

ENTRADAS

COLIFLOR AL HORNO - L 255 MILD

Coliflor asada con mantequilla y especias, servida sobre hummus de garbanzo y cacahuates.

CARPACCIO DE ZUCCHINI - L 255

Láminas de zucchini marinado, alcaprras, parmesano y arúgula.

CARPACCIO DE RES - L 320

Finas láminas de res marinadas, alcaparras, parmesano y arúgula.

CROQUETAS DE POLLO (4 UDS) - L 185

Bolitas crujientes de pechuga de pollo sazónada.

CROQUETAS DE BACON (5 UDS) - L 210 MILD

Crujientes por fuera y en su interior combinan por dentro la cremosidad de la bechamel, el picor del jalapeño y el sabor ahumado del bacon, creando una explosión de sabores en cada bocado.

DEDOS DE QUESO - L 210

Deliciosos y crujientes por fuera y por dentro un queso suave, acompañado con nuestro aderezo dulce a base de mermelada de guayaba.

PAPAS BACON QUESO - L 220 MILD

Una cama de papas fritas sazónadas cubiertas con queso cheddar, bacon y cebollín, bañadas con salsa chipotle.

SAMPLER BASÍLICA BISTRO - L 670 MILD

Selecciones del Chef.

Platos con alma, sabor y una historia que contar.

Selección de 4 mini quesadillas, 3 croquetas de bacon, 3 dedos de queso, 3 chicken fingers, 2 chorizos barbacoa, 6 onzas de papas fritas con cheddar

CAMARONES EMPANIZADOS - L 395

Camarones empanizados (9) acompañadas con salsa tártara y salsa mango maracuyá.

CEVICHE EN CHUTNEY DE MANGO - L 325

Camarones marinados en cítricos que contrastan con la dulzura del mango maduro y una mezcla de pimientos y cebolla morada.

TIRADITO DE PESCADO - L 315

Finas lascas de filete de pescado cocido en leche de tigre, en salsa suave de ají amarillo.

HUMUS DE GARBANZO Y MANÍ - L 235

A base de garbanzos, con un toque maní, servido con pan pita.

SAMPLER HAMBURGUESA - L 310 MILD

Selecciones del Chef.

Platos con alma, sabor y una historia que contar.

Tres mini hamburguesas de pan brioche, bacon, lechuga, tomate, queso americano, pattie de Carne de res Angus, aderezo de la casa.

CREMA DE TOMATE - L 240

Crema de tomates, cebolla y pimientos. Crema 100% natural a base de tomate, cebolla, pimientos y un toque de crema dulce. Servida con un mini sandwich de pesto y mozzarella, en pan de masa madre.

SOPA DE TORTILLA - L 260 MILD

Caldo de pollo con tomate y pimientos, servido con pollo, aguacate, queso fresco y tortillas crujientes. Pechuga de pollo en trocitos y crema dulce.

CREMA DE PAPA - L 125

Suave y cremosa, con un toque de especias.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA - L 250

Selecciones del Chef.

Platos con alma, sabor y una historia que contar.

Mix de lechugas, arúgula, espinaca, tomate cherry, aceitunas negras, maíz, parmesano, pechuga de pollo a la plancha, pepino cóctel, mix de semillas y vinagreta.

ENSALADA DE QUINOA - L 245

Cama de lechuga, quinoa, pepino cóctel, tomate cherry, cebolla, aceituna kalamatas, queso feta.

+Proteína: Hongo (L.65), Pechuga de Pollo (L.90), Camarón (L.125)

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

DE 6:45 -11:00 A.M,

DESAYUNOS

Salados & Tradicionales

DESAYUNO BASÍLICA - L 185

Un clásico desayuno con frijoles fritos, huevos al gusto, plátano frito, aguacate, mantequilla, queso, chorizo, bacon o jamón de pavo y tortillas.

DESAYUNO BASÍLICA CATRACHO - L 240

Nuestra versión más completa, con huevos al gusto, frijoles fritos, plátano maduro, queso, mantequilla, aguacate y carne.

BALEADA BASÍLICA - L 160

Tortilla de harina, frijoles refritos, omelette de huevo, jamón de pavo y quesillo

HUEVOS TURCOS - L 220

Dos huevos pochados, sobre una salsa de yogurt griego con un toque de hojuelas de chile y cebollín, servidos con pan de masa madre.

Puede agregar las opciones: Aguacate (L 24), Bacon (L 30) o Chorizo (L 25)

HUEVOS SHAKSHUKA - L 220

Dos huevos pochados ahogados sobre una salsa natural a base de tomate, pimientos cebolla, hierbas y condimentos, servido queso feta y pan de masa madre.

Puede agregar las opciones: Aguacate (L 24), Bacon (L 30) o Chorizo (L 25)

HUEVOS RANCHEROS - L 190

Huevos sobre tortilla con queso, bañados en salsa ranchera y acompañados con frijoles.

CHILAQUILES CON CHORIZO O

PECHUGA DE POLLO - L 240

Tortillas de maíz fritas bañadas en salsa roja, con queso, crema y proteína a elección.

TOSTADA DE HUEVO POCHE - L 190

Huevo poche y aguacate, servida sobre una tostada de pan de masa madre.

DE 6:45 -11:00 A.M,

TACOS DE HUEVO Y BACON - L 210

Huevos revueltos, bacon y queso fresco fundido servido sobre tres tortillas de maíz.

CROISSANT JAMÓN Y QUESO - L 135

Croissant relleno de jamón de pavo y queso mozzarella.

OMELETTE - L 190

Jamon y queso: Omelette de huevo, jamón de pavo y queso mozzarella

Vegetariano: Omelette relleno de champiñones, pimientos y cebollín, con ensalada y pan.

DESAYUNOS

Dulces & Panadería

CROISSANT

DE DULCE DE LECHE Y QUESO - L 145

Delicado croissant relleno de queso crema y dulce de leche.

CROISSANT DE MERMELADA Y QUESO - L 135

Croissant hojaldrado relleno de queso crema y mermelada de guayaba.

PANQUEQUES CON CREMA - L 165

Tres esponjosos panqueques con nuestra receta especial, servido con crema chantilly.

Miel abeja, miel de maple o mantequilla.

PANQUEQUES CON BACON - L 210

Panqueques dorados con crujiente bacon y miel de maple.

TOSTADAS FRANCESAS - L 140

Pan brioche con frutos de temporada, canela, azúcar glass y sirope.

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

PLATOS FUERTES

ENTRAÑA (8 OZ) - L 790

Corte premium de carne, acompañado con espárragos y tomates cherry salteados

MAR Y TIERRA - L 610 MILD

Arrachera (4 oz) y camarones a la parrilla, servidos con vegetales a la plancha y papa al horno.

TACOS DE CAMARÓN - L 305

Tres tacos de camarones a la plancha con aderezo chipotle, lechuga, servidos en tortillas de maíz.

CAMARONES AL AJILLO - L 345

Camarones salteados en mantequilla, ajo y especias, acompañados de vegetales y papa al horno.

PECHUGA DE POLLO SALSA ALFREDO - L 325

Pechuga de pollo a la plancha, bañada en salsa Alfredo y acompañada de vegetales y papa al horno.

CHICKEN FINGERS - L 295

Tiras de pechuga pollo crujiente, con papas sazonadas
Salsa de la casa (1): Tártara, chipotle, mango maracuyá o sweet chili.

HONEY CHIPOTLE

CHICKEN FINGERS - L 305 MILD

Tiras de pechuga pollo crujientes bañadas en salsa de miel y chipotle, con papas sazonadas.

TACOS DE FILETE DE PESCADO - L 305

Filete de pescado en cubos, empanizado, cubierto con repollo rallado crujiente, salsa chipotle y aguacate envuelto en una tortilla de maíz.

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO - L 315

Filete de pescado fresco, empanizado, frito, dorado y crujiente, acompañado con tostones y rice & beans.

TACOS DE COLIFLOR - L 220

Coliflor salteada en mantequilla, cebolla caramelizada y repollo morado, servida sobre tres tortillas de maíz y bañada con salsa jalapeña.

MENÚ INFANTIL

CHICKEN FINGERS - L 185

Tiras de pollo empanizadas y crujientes, servidas con aderezo y papas sazonadas.

Salsa de la casa (1): Tártara, chipotle, mango maracuyá o sweet chili.

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

PASTAS

SPAGUETTI ALLA BOLOGNESE - L 310

Pasta al dente bañada en una rica salsa de tomate con carne molida sazonada y especias italianas, terminada con queso parmesano.

PASTA RIGATONI EN SALSA VODKA - L 260

Salsa a base de tomates, pimientos, rocoto, parmesano y un toque de vodka.

+Proteína: Hongo (L.65), Pechuga de Pollo (L.90), Camarón (L.125)

FETUCCINI ALLA CARBONARA - L 290

Parmesano, bacon y huevo

Selecciones del Chef.

Platos con alma, sabor y una historia que contar.

+Proteína: Hongo (L.65), Pechuga de Pollo (L.90), Camarón (L.125)

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

HAMBURGUESA BASÍLICA BISTRO - L. 310

Pan brioche, bacon, lechuga, tomate, queso americano, pattie de Carne de res Angus, cebolla caramelizada, aderezo de la casa, acompañado con papas sazonadas.

HAMBURGUESA DE POLLO BASÍLICA BISTRO - L. 295

Pan brioche, pechuga a la plancha o empanizada, bacon, lechuga, tomate, queso americano, aguacate, aderezo de la casa, acompañado con papas sazonadas.

CLUB SÁNDWICH - L. 325

Pan de masa madre, pechuga de pollo, jamón de pavo, queso americano, bacon, aderezo de la casa, vegetales, acompañado con papas sazonadas.

SÁNDWICH BLT - L 275

Pan baguette, bacon y tomate, aderezo chipotle, lechuga, acompañado con papas sazonadas.

PAMBAZOS

PAMBAZO CINCO QUESOS - L 148

Combinación de 4 quesos, queso crema y lomo canadiense, servido **con papas sazonadas**.

PAMBAZO PASTA DE POLLO - L 168

Pasta de pollo preparada en casa, lechuga, tomate, queso feta y aguacate, servido **con papas sazonadas**.

PAMBAZO DE ACEITUNAS - L 148

Antipasto de Aceituna y vegetales, aderezo griego, acompañado **con ensalada** de lechuga, arúgula y parmesano.

PAMBAZO DE PESTO - L 178

Jamón de pavo ahumado, queso mozzarella, pesto y tomate, servido con **papas fritas**

PAMBAZO VERACRUZANO - L 98

Nuestra receta mexicana, frijoles con chorizo, lechuga, mayonesa, queso fresco, y salsa chipotle.

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

POSTRES

Un dulce final para cada historia, con sabores que deleitan los sentidos.

Clásicos y Especialidades

TRES LECHEs - L 82

Un postre tradicional con bizcocho esponjoso bañado en tres tipos de leche, cubierto con crema batida y fruta.

CARROT CAKE CON FRUTOS SECOS - L 110

Pastel de zanahoria con nueces, almendras y especias, cubierto con glaseado de queso crema.

ÓPERA - L 95

Capas de bizcocho de café y ganache de chocolate.

PASTEL DE CHOCOLATE - L 110

Esponjoso y rico en cacao, con un balance perfecto entre dulzura e intensidad.

Cheesecakes y Tartas

CHEESECAKE MARMOLADO - L 114

Mezcla de cheesecake de vainilla y chocolate en un remolino de sabores.

N.Y. CHEESECAKE - L 110

Clásico y cremoso, con base de galleta y un toque de limón.

CHEESECAKE DE LIMÓN - L 110

Suave cheesecake con un toque cítrico y base de galleta.

CHEESECAKE DE PECANAS - L 110

Cremoso cheesecake con pecanas caramelizadas.

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS - L 110

Cremoso y delicado, con base de galleta y un toque ácido y dulce de frutos rojos frescos.

TARTA DE MANZANA Y ALMENDRAS - L 110

Masa crujiente rellena de manzanas caramelizadas y almendras tostadas.

TARTA DE PERA Y ALMENDRAS - L 110

Masa crujiente rellena de peras caramelizadas y almendras tostadas.

Bocados Dulces

BROWNIE + HELADO - L 195

Brownie de chocolate intenso acompañado de helado de vainilla.

BROWNIE - L 65

Denso y chocolatoso, con un corazón suave y crujiente por fuera.

MUFFIN DE ELOTE - L 70

Muffin dulce y esponjoso con el auténtico sabor del maíz.

PASTELITO VASCO FRESA - L 62

Dulce relleno de crema y mermelada de fresa en una masa suave y hojaldrada.

PASTELITO VASCO MORA - L 62

Versión con mermelada de mora, perfecta para los amantes de los frutos rojos.

PASTEI DE NATA - L 62

Clásico portugués con crema de huevo y azúcar caramelizado en una base crujiente.

ARROZ CON LECHE - L. 57

Clásico y reconfortante, con canela y un toque cremoso que despierta memorias dulces.

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

AGUAS Y SODAS

AGUA CON GAS SAN BENEDETTO 250 ML - L 60
AGUA CON GAS SAN BENEDETTO 750 ML - L 120
AGUA ZEN 600 ML - L 40
COCA COLA ORIGINAL - L 50
COCA COLA SIN AZÚCAR - L 50
GINGER ALE - L 50

REFRESCOS NATURALES

JUGO DE NARANJA NATURAL 16 OZ - L 65
TÉ FRÍO - L 65
ICED GINGER TEA - L 115
JAMAICA L 65
FRUTA DE TEMPORADA L 65
LIMONADA CON FRESA - L 65
LIMONADA CON MENTA - L 65
LIMONADA CON SODA - L 65
JARRA DE LIMONADA MENTA, FRESA
O TÉ FRÍO L 295

GRANIZADOS

FRESA & ARÁNDANO FROZEN - L 129
FRUTOS ROJOS FROZEN - L 129
COCO-PIÑA - L 103
KIWI-FRESA - L 136
LIMÓN-NARANJA-MENTA- L 136

COFFEE BAR

Sabores que celebran historias en cada taza. Café de especialidad preparado con pasión, perfecto para cualquier momento del día.

BEBIDAS FRÍAS A LAS ROCAS

CHOCOLATE FRÍO - L 105
ICED CARAMEL COFFEE - L 113
ICED CARAMEL LATTE - L 137
ICED CHAI - L 118
ICED COFFEE - L 103
ICED DIRTY CHAI - L 133
ICED LATTE - L 125
ICED MATCHA - L 118
ICED MOCCA - L 125

WE ARE
Open
everyday

Lun a Miér: 6:45 am - 9:30 pm
Jue a Sáb: 6:45am - 11:00pm
Dom: 7:45 am a 9:30 pm

MENÚ

MAKE A
Reservation

504 3290-2757 | 504 9965-3085
@basilicabistrohn

Cada plato en **Basilica Bistro** es una historia que contar. Inspirados en ingredientes frescos y recetas cuidadosamente elaboradas, te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria que celebra el sabor y la tradición.

GRANIZADOS

FRAPPE DE CAFÉ - L 85

FROZEN MATCHA - L 118

HORCHATA - L 121

MOCCA OREO - L 163

MOCCA OREO SUPREME - L 174

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO - L 64

CAFÉ DESCAFEINADO - L 66

ESPRESSO - L 42

ESPRESSO DOBLE - L 52

CAPUCCINO - L 85

LATTE - L 85

MACCHIATO - L 58

MOCCA - L 90

DIRTY CHAI - L 80

CARAMEL CAPUCCINO - L 96

CHOCOLATE CALIENTE - L 73

TÉS CALIENTES

TÉ VERDE - L 35

TÉ MANZANILLA - L 35

TÉ DE JENGIBRE, LIMÓN Y MENTA - L 67

CHAI LATTE - L 82

MATCHA - L 85

PANADERÍA Y GALLETAS

CONCHA DE VAINILLA - L 22

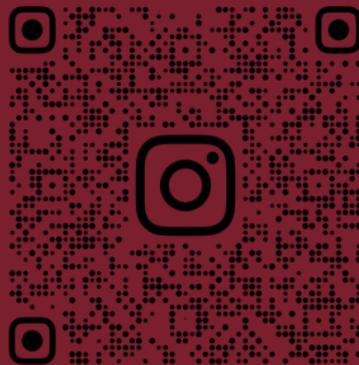
GALLETA DE NUEZ - L 75

OREJITAS - L 49

¿QUIERES SER PARTE DE NUESTRA HISTORIA?

EN BASÍLICA BISTRO, BUSCAMOS CREAR EXPERIENCIAS
INOLVIDABLES. SI QUIERES UNIRTE A NUESTRO
PROGRAMA DE FIDELIZACIÓN Y DISFRUTAR DE
BENEFICIOS EXCLUSIVOS, PREGÚNTALE A NUESTRO
EQUIPO.

SÍGUENOS EN INSTAGRAM Y COMPARTE TUS
HISTORIA CON NOSOTROS



BASICABISTROHN

Basilica
-bistro-

PLAZA MADEROS