

# 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 LARA

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, alcarras, parmesano y arúgula.

### CARPACCIO DE RES - L. 320

Finas láminas de res marinadas, alcarras, 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. 620 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.

## SAMPLER HAMBURGUESA

### BASÍLICA BISTRO - 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 sándwich de pesto y mozzarella.

### 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 solomillo (Carne).

#### CHILAQUILES CON CHORIZO O

#### PECHUGA DE POLLO - L. 240

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

#### HUEVOS RANCHEROS - L. 190

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

#### OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO -L. 190

Omelette de huevo, jamón de pavo y queso mozzarella

#### OMELETTE VEGETARIANO - L. 190

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

#### CROISSANT JAMÓN Y QUESO - L. 135

Croissant relleno de jamón de pavo y queso mozzarella.

#### BALEADA BASÍLICA - L. 160

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

#### TOSTADAS DE QUESO CREMA,

#### ALBAHACA Y AGUACATE - L. 145

Dos tostadas de pan de masa madre, cubiertos con queso crema saborizado con albahaca y aguacate.

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

## DESAYUNOS

### *Dulces & Panadería*

#### CROISSANT

#### DE DULCE DE LECHE Y QUESO CREMA - L. 145

Delicado croissant relleno de queso crema y dulce de leche.

#### CROISSANT

#### DE MERMELADA Y QUESO CREMA - 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. 560

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

### TACOS DE CAMARÓN - L. 290 MILD

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 CON 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. 290

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

### HONEY CHIPOTLE

#### CHICKEN FINGERS - L. 290 MILD

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

## 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)

### CHICKEN FINGERS - L. 185

Selección infantil\*

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

Salsa de la casa (l): 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.

## 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.

#### RED VELVET - L. 100

Pastel suave y aterciopelado con sutil sabor a cacao, cubierto con frosting de queso crema.

#### 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 DE 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.

### *Postres Tradicionales*

#### CHOCOFLAN - L. 110

Dúo de flan de vainilla y pastel de chocolate con caramelo.

#### VOLTEADO DE PIÑA - L. 98

Bizcocho esponjoso con rodajas de piña caramelizada.

#### PAN DE PAN - L. 65

Postre tradicional a base de pan con un toque de canela y azúcar.

### *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.

#### EMPAÑADITA DE PIÑA - L. 57

Empanada rellena con dulce de piña casero.

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

## GANIZADOS

FRESA & ARÁNDANO FROZEN - L. 129  
FRUTOS ROJOS FROZEN - L. 129  
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. 107  
ICED CARAMEL LATTE - L. 129  
ICED CHAI - L. 118  
ICED COFFEE - L. 97  
ICED DIRTY CHAI - L. 125  
ICED LATTE - L. 118  
ICED MATCHA - L. 118  
ICED MOCA - L. 118

## GRANIZADOS

FRAPPE DE CAFÉ - L. 80  
FROZEN MATCHA - L. 118  
HORCHATA - L. 121  
MOCA OREO - L. 154  
MOCA OREO SUPREME - L. 164

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.

## BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO - L. 60  
CAFÉ DESCAFEINADO - L. 62  
ESPRESSO - L. 40  
ESPRESSO DOBLE - L. 49  
CAPUCCINO - L. 80  
LATTE - L. 80  
MACCHIATO - L. 55  
MOCA - L. 85  
DIRTY CHAI - L. 75  
CAMEL CAPUCCINO - L. 91  
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

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA (4) - L. 145  
CROISSANT DE MANTEQUILLA - L. 60  
CROISSANT DE CHOCOLATE - L. 70  
CONCHA DE VAINILLA - L. 22  
VIEJITA - L. 120  
CHILENAS DE DULCE DE LECHE - L. 41  
GALLETA DE CHOCOLATE - L. 65  
GALLETA DE MANTEQUILLA - L. 50  
GALLETA DE NUEZ - L. 75  
HOJALDRITOS - L. 47  
OREJITA - L. 49

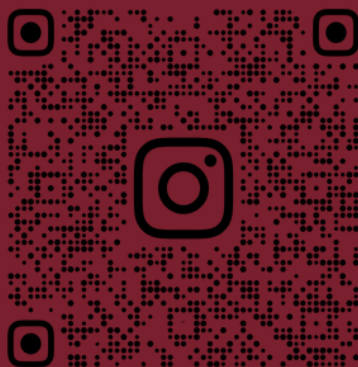
## GALLETAS POR CAJA

POLVORÓN - L. 110  
GALLETAS DE LIMÓN - L. 175  
GALLETAS DE NUEZ - L. 195  
GALLETAS DE NATA - L. 195

# ¿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 LARA