

Ontdek de passie van Vinos de Jerez



Verrassend genot bij restaurant Basaal

Restaurant Basaal, ook wel het 'hoogtepunt van de Avenue Culinaire' in Den Haag genoemd, is een sfeervolle locatie waar je prima kunt genieten van een verrassend diner. Na de verbouwing is het vernieuwde restaurant er alleen maar beter op geworden: een sfeervol warm interieur nodigt uit om te genieten van de prettige, persoonlijke bediening, heerlijke amuses en goede wijnadvies. De eigenaar-kok Bas probeert tijdens zijn werk in de keuken ook eens af en toe een kijkje te nemen in het lokaal zelf. Persoonlijke benadering van de klant is dan ook een speerpunt van Basaal.

Mede-eigenaresse Loes zorgt voor een vrolijke service en staat altijd klaar om bij haar gerechten feilloze wijnadviezen te geven. Ook de sherrywijnen komen hier graag aan te pas. Bas legt uit: 'Wij zijn zelf erg

Basaal - European Dining

Dunne Bierkade 3
2512 BC Den Haag
Tel.nr.: 070 427 68 88
E-mail: info@basaal.net
Web: www.basaal.net

Openingstijden:
Wo-za 18.00 – 23.00h
Op aanvraag ook ma & di open

enthousiast over de Pedro Ximénez (PX) en deze wordt door ons dan ook het meeste geadviseerd. Bijvoorbeeld bij de hertenbiefstuk met een saus van PX of bij een dessert zoals het warme chocolade-taartje of de overjarige Stolwijkse kaas. Echt prachtige combinaties! Minder voor de hand liggend en daardoor erg verrassend is de combinatie van PX met ons gerecht van gebakken kippenlevers met gekonfijte sjalotten, Zeeuwse spek en portsaus. Bij een goedgekoelde Fino serveren wij de Tonna Tonnato van rauwe tonijn met een saus van tonijn (gebaseerd op Vitello Tonnato). Proef en geniet bij restaurant Basaal!

De Vinos de Jerez-route



Restaurant Basaal is één van de locaties van de Vinos de Jerez-route in Den Haag e.o. De ene keer vind je hier een restaurant, de andere keer een bar of bijzondere slijterij. In ieder geval altijd een locatie waar je heerlijk kunt genieten van Vinos de Jerez.

Voor meer recepten, activiteiten en evenementen kijk op www.vinosdejerez.nl

J E R E Z
VINOS DE
SHERRY
W I N E S

WIST JE DAT?

- Fino een droge wijn is met een verfijnde smaak van amandelen, die je het beste goed gekoeld kunt drinken?
- Fino uitstekend past bij gegrilde, gefrituurde of rauwe vis, maar ook bij lichte kazen?
- Fino gesloten ongeveer 12 maanden en geopend maximaal 2 weken houdbaar is?
- Je Fino steeds vaker ook in kleine 0,373l flesjes kunt kopen?

Sherry.
Temperamentvolle
wijn uit Jerez.

