



BAO BAR

- ALMOST ASIAN BURGERS -



B A O S

OSOBUCO \$7.900

Carne de vacuno con especias asiáticas, en su demi glace y ciboulette

CARNE MONGOLIANA \$7.900

Finas láminas de vacuno salteadas con cebollín, salsa de ostras, salsa de soya, decorado con cebollín finamente cortado.

CERDO SATAY \$6.900

Pulpa de cerdo cocida en salsa hoisin, acompañado de pepinillos y jalapeños, coronado con cebolla morada encurtida en casa y cilantro fresco.

COSTILLA DE CERDO \$6.900

Trozo de costilla previamente horneada y luego sellada, acompañada de chutney de piña, decorado con sésamo tostado y ciboulette.

POLLO \$6.500

Pollo crispy y bastones de piña, acompañado con salsa agrídulce de tamarindo, decorado con ciboulette finamente cortado.

SALMÓN \$6.900

Croqueta de salmón, acompañado con mayonesa de ajo y cilantro, coronado de hojas de rúcula finamente cortadas.

PULPO \$7.900

Finas láminas de pulpo salteadas con un toque de soya y humo líquido, acompañado de un tapenade mixto de aceituna, coronado con ciboulette.

CALAMAR \$6.900

Aros de calamar apanados en panko, acompañado con frescas hojas de lechuga y tomate, decorado con salsa tártara de la casa.

TRÍO DE BAOS BUNS (PUEDES ELEGIR TRES DISTINTOS) \$8.100

BOLETUS \$6.500

Croqueta de champiñón, acompañada con mayonesa de ajo y cilantro, coronado con ciboulette finamente cortado (Vegetariano).

ZAPALLO \$6.900

Croqueta de zapallo italiano y queso azul, acompañado con mayonesa de manzana, coronado con maní (Vegetariano).

CAMOTE \$6.900

Croqueta de camote morado, acompañada con salsa de berenjena rostizada, coronado con mermelada de pimentón (Vegano).

TOFU \$6.500

Tofu marinado en soya y salsa de tamarindo a la plancha, acompañado con hojas frescas de lechuga y vegetales mixtos tempurizados (Vegano).

TOFU CROCANTE \$6.500

Tofu apanado en panko acompañado de rúcula fresca y salsa unaguí, coronado con sésamo blanco tostado (Vegano).

KANIKAMA \$6.900

Bastones de kanikama apanados en panko, acompañado con mayonesa de manzana, coronado con alga de wakame.

MERLUZA \$6.900

Croqueta de merluza con un toque de jengibre y ajo, acompañado con un mix de repollo y salsa de dragón.

CAMARONES \$7.500

Camarones salteados con ajo y vino blanco, decorado con maní tostado con un toque de cilantro.

BAOS DULCES \$5.500

- Crema espesa de leche de coco y crema de avellanas (nutella), con lluvia de praline de maní.
- Láminas de manzana caramelizadas con canela y un toque de limón con lluvia de praline de maní.

ASIAN STREET FOOD

ALITAS DE POLLO CON SALSA HOISIN \$6.900

Alitas de pollo bañadas en salsa de hoisin, con lluvia de maní molido y ciboulette finamente cortado.

AROMA CANTÓN \$7.500

Ceviche de hongos (parís y portobello) con plumas de cebolla morada, mix de pimientos y cilantro fresco, aderezado con vinagreta de limón sutil, salsa de soya, aceite de sésamo y un toque de sriracha. Todo servido sobre una cama de rúcula, y chips de camote frito, acompañado con un topping de quinoa tostada (Vegano).

TIRADITO DE SEITÁN \$7.800

Finas láminas de seitán acompañado de una vinagreta asiática, coronado con cebolla morada encurtida y cebollín finamente cortado.

SHIMIGAMI \$9.900

Arroz salteado con vegetales y mix de mariscos con salsa de coco y curry, coronado con cilantro fresco.

DUMPLINGS DE CAMARÓN \$6.900

Pulpa de camarón con repollo blanco y ciboulette, condimentado con ajínomoto y merkén ahumado.

TARTAR DE SALMÓN \$8.900

Salmón fresco con palta, manzana verde, ciboulette, sésamo y aceite de sésamo, acompañado de salsa ponzu, coronado con ensalada de wakame y sésamo blanco tostado.

TATAKI DE ATÚN \$9.900

Atún marinado en curry rojo y salsa de pescado, abrasado con sésamo blanco, sellado y cortado en finas láminas decoradas con alga wakame y hojas frescas.

PAPAS ASIÁTICAS \$6.500

Porción de papas fritas, aderezadas con ajínomoto y merkén, bañadas con salsa de dragón, decorado con ciboulette y pepinillos.

SALTEADO ASIÁTICO DE MARISCOS \$9.900

Mix mariscos salteados con ajo y cebollín, aderezado con un toque de jengibre,soya y vino blanco, decorado con cebollín finamente cortado, acompañado de wantán frito.

DUMPLINGS DE VEGETALES (VEGANO) \$6.500

Mix de salteados de repollo, zanahoria, champiñón (parís), condimentado con cinco especias chinas y salsa de soya.

SWEETS

POSTRE DEL DÍA \$4.200

Sugerencia del Chef



CERVEZA SCHOP

VARIEDAD SCHOP 500CC

\$ 4.200

CERVEZA ARTESANAL

300 CC

300 CC

ESTRELLA DAMM BARCELONA

\$ 3.200

STELLA ARTOIS

\$ 3.200

ESTRELLA DAURA DAMM (SIN GLUTÉN)

\$ 3.800

KROSS IPA

\$ 4.200

KROSS GOLDEN

\$ 4.200

KROSS PILS

\$ 4.200

KROSS STOUT

\$ 4.200

CERVEZA NOMADE (CONSULTE DISPONIBILIDAD)

\$ 4.500

CERVEZAS ALAMEDA (CONSULTE DISPONIBILIDAD)

\$ 4.500

KUNSTMANN (SIN ALCOHOL)

\$ 3.500

CHELADA O MICHELADA

\$ 900



GIN

BEEFEATER (INGLATERRA)	\$ 5.700
BEEFEATER PINK (INGLATERRA)	\$ 5.700
BEEFEATER 24 (INGLATERRA)	\$ 7.900
MALFY (ITALIA)	\$ 6.900
MALFY ROSA (ITALIA)	\$ 6.900
MALFY LIMONE (ITALIA)	\$ 6.900
MONKEY 47 (ALEMANIA)	\$ 7.900
LARIOS DRY GIN, LARIOS ROSE (ESPAÑA)	\$ 5.500
BOMBAY SAPPHIRE (INGLATERRA)	\$ 5.700
BOMBAY BRAMBLE (INGLATERRA)	\$ 5.700
TANQUERAY SEVILLA (INGLATERRA)	\$ 5.900
TANQUERAY (INGLATERRA)	\$ 5.900
TANQUERAY TEN (INGLATERRA)	\$ 7.900
BULLDOG (INGLATERRA)	\$ 6.500
LUXARDO (ITALIA)	\$ 6.500
CITADELLE (FRANCIA)	\$ 7.900
OPIHR (INGLATERRA)	\$ 7.200
LA REPÚBLICA ANDINA (BOLIVIA)	\$ 6.500
LA REPÚBLICA AMAZÓNICA (BOLIVIA)	\$ 6.500
MARTIN MILLER'S (INGLATERRA)	\$ 7.900
LONDON N° 1 (INGLATERRA)	\$ 7.900
MARE CAPRI (CATALUÑA)	\$ 7.900
MOM (INGLATERRA)	\$ 6.500
MARE (CATALUÑA)	\$ 7.900
HAYMAN'S OLD TOM GIN (INGLATERRA)	\$ 6.900
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY (ESPAÑA)	\$ 5.900
HAYMAN'S SLOE GIN (INGLATERRA)	\$ 6.900
BLOOM (INGLATERRA)	\$ 7.200
BOSQUE DE INDIAS (COLOMBIA)	\$ 5.900
HENDRICKS (ESCOCIA)	\$ 7.200
THOMAS DAKIN (INGLATERRA)	\$ 6.900
PUERTO DE INDIAS (ESPAÑA)	\$ 5.900
MOMBASA CLUB (INGLATERRA)	\$ 7.900
MOMBASA STRAWBERRY (INGLATERRA)	\$ 7.900
MATSUI (JAPÓN)	\$ 8.900
CRESPO (ECUADOR)	\$ 6.900
BAYSWATER (INGLATERRA)	\$ 7.900
GIN INVITADO DEL MUNDO (SUGERENCIA DEL GARZÓN)	\$ 7.900

GIN CHILENO

SEIZA	\$ 5.900
LAST HOPE	\$ 6.200
LAST HOPE CALAFATE	\$ 6.200
CARPINTERO NEGRO	\$ 5.900
GABRI	\$ 5.900
PROVINCIA BOTÁNICA	\$ 5.900
PROVINCIA	\$ 5.900
PAJARILLO	\$ 5.900
FEROZ	\$ 5.900
WAVV	\$ 5.900
GARDEN	\$ 5.900
ELEMENTAL	\$ 5.200
GIN INVITADO CHILENO (SUGERENCIA DEL GARZÓN)	\$ 5.900

ARMA TU GIN

Escoje tu gin, junto con tu tónica y complementos

TÓNICA

CANADA DRY	INCLUIDA
SAN PELLEGRINO	\$2.200
1724	\$2.200
THOMAS HENRY TONIC	\$2.200
THOMAS HENRY CHERRY	\$2.200
BLOSSOM	\$2.200
THOMAS HENRY BOTANICAL	\$2.200
FENTIMANS PREMIUM INDIAN	\$2.200
FENTIMANS VALENCIAN	\$2.200
ORANGE	\$2.200
FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$2.200
BOTAVIAN TONIC	\$2.200
GINGER BEER VARIEDAD	\$2.200
FEVER TREE INDIAN TONIC	\$2.200
FEVER TREE LIGTH	\$2.200
CORTEZA JESUITA	\$1.800
CORTEZA JESUITA ZERO	\$1.800

COMPLEMENTOS

RODAJAS:

Limón, naranja, pomelo, manzana, pepino, jengibre.

BOTÁNICOS:

Pimienta negra, pimienta blanca, romero, cardamomo, ají verde, ají putamadre, canela, clavo de olor, estrella de anís, semillas de cilantro, aceitunas, albahaca, menta, hojas de kaffir.

COCTELERÍA CON GIN

BAO PROVINCIANO	\$ 5.900
Gin, zumo de pomelo, pulpa de frambuesa y tónica.	
APPLE SPICY GIN	\$ 5.900
Gin, jengibre fresco, manzana verde, pepino, zumo de limón y syrup simple.	
BLUEBERRY BRAMBLE	\$ 5.900
Gin, zumo de limón, syrup simple y reducción de arándanos.	
SMOKED MEDITERRANEAN NEGRONI	\$ 7.900
Gin Malfy, Aperol, vermouth rosso, romero ahumado con chips de roble americano, naranja y aceituna.	
FLEUR ROSE	\$ 7.900
Gin Bombay Bramble, Momentum, zumo de naranja, Licor de Cassis, syrup de rosas y tónica.	
PATAGONIA FIZZ	\$ 7.900
Pisco Mistral Nobel Apple, Gin macerado en yerba mate, zumo de limón, syrup de cardamomo, menta y agua tónica.	

COCTELERÍA DE AUTOR

TIKI TAWHIRI	\$ 7.900
Ron Añejo, Irish Whiskey, Trä-kál, pulpa de piña y maracuyá, zumo de pomelo, albahaca y mermelada de naranja.	
JARRA DE SANGRÍA (1.5LT)	\$ 14.500
Vino tinto (Cabernet Sauvignon) mezclado con frutas (limón, naranja, pomelo y manzana) maceradas en pisco y vermouth rosso, syrup simple y soda.	
TINTITO DE VERANO	\$ 5.200
Copa de vino tinto Cabernet Sauvignon, zumo de naranja y limón, syrup simple y soda.	
TIKI MAUI	\$ 7.900
Gin Seiza, Ron Blanco, Falernum, crema de coco y zumo de limón.	
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 5.900
Ramazzotti, espumante y soda.	
APEROL SPRITZ	\$ 5.900
Aperol, espumante y soda.	
ILUSIÓN DE VAN GOGH	\$ 7.100
Bulleit bourbon, Licor 43, pulpa de maracuyá, pulpa de mango y agua tónica.	
ST- GERMAIN SPRITZ	\$ 8.500
St-Germain, espumante y soda.	
HAKUNA MATATA	\$ 6.200
Irish Whiskey, pulpa de piña, pulpa de maracuya y syrup de jengibre.	
MOSCOW / LONDON MULE	\$ 5.900
Vodka Absolut o Gin Beefeater, zumo de limón, ginger beer y garnish de limón con menta.	
COCTELERÍA CLÁSICA	\$ 5.900
Consulta con tu garzón disponibilidad y valor.	

COCTELERÍA ASIÁTICA

GIN YANG \$ 5.500

Gin Seiza, Triple Sec, ají putamadre o ají verde, zumo de limón y syrup de cardamomo.

PROBAO \$ 6.200

Gin Garden, zumo de limón, cordial de pomelo, agua tónica y perfume de kaffir.

CONFUCIO \$ 7.900

Ron Blanco, vermouth blanco, milk punch de coco, pulpa de piña, zumo de limón y syrup simple.

HYAKKI \$ 7.900

Gin Seiza, Sake Snow Maiden, zumo de pomelo, zumo de limón y syrup de lychee.

CHAI GIN \$ 5.500

Gin Seiza, Ramazzoti, zumo de pomelo y syrup de té chai.

VODKA

GABRI (CHILE) \$ 5.500

ABSOLUT (SUECIA) \$ 5.500

RON

VIEJO CALDAS BLANCO \$ 5.200

(COLOMBIA)

SANTA TERESA 1796 \$ 8.900

(VENEZUELA)

HAVANNA CLUB AÑEJO \$ 5.900

ESPECIAL (CUBA)

HAVANA CLUB 7 AÑOS \$ 7.900

(CUBA)

VERMOUTH'S

CARPANO ROSSO/BIANCO \$ 3.900

(ITALIA)

CARPANO EXTRA DRY \$ 3.900

(ITALIA)

CHUPITOS

MEZCAL VIDA DEL MAGUEY \$ 5.500

TEQUILA \$ 3.900

SAKE \$ 4.200

MOCKTAIL (CÓCTELES SIN ALCOHOL)

PINEAPPLE FRESH \$ 5.200

Pulpa de piña y zumo de limón, syrup simple y albahaca.

CHIHIRO \$ 5.200

Syrup de lychee y jengibre, zumo de pomelo, pulpa de piña, soda y agua tónica thomas henry tonic o ginger beer a elección

WHISKY

JAMESON (IRLANDA) \$ 5.200

JIM BEAM BOURBON (KENTUCKY) \$ 5.200

JIM BEAM BLACK (KENTUCKY) \$ 6.900

JACK DANIEL'S (TENESSE) \$ 6.800

BULLEIT BOURBON (KENTUCKY) \$ 7.500

MAKER'S MARK (KENTUCKY) \$ 7.800

GLENFIDDICH (ESCOCIA) \$ 7.800

CHIVAS REGAL 12 AÑOS (ESCOCIA) \$ 7.800

PISCO

MISTRAL 35° \$ 4.300

MISTRAL 40° \$ 4.600

MISTRAL NOBEL 40° \$ 4.800

MISTRAL GRAN NOBEL 40° \$ 5.200

ALTO DEL CARMEN 35° \$ 4.300

ALTO DEL CARMEN 40° \$ 4.600

LAPOSTOLLE 40° \$ 5.500

WAQAR 40° \$ 6.500

GOBERNADOR 40° \$ 5.900

LICORES

LICOR ST-GERMAIN (FRANCIA) \$ 7.500

FERNET BRANCA \$ 4.200

(ARGENTINA)

CAMPARI (ITALIA) \$ 6.400

TRÄ-KÁL (CHILE) \$ 6.400

GRAND MARNIER (FRANCIA) \$ 6.400

LICOR 43 (ESPAÑA) \$ 4.500

JÄGERMEISTER (ALEMANIA) \$ 4.500

AMARULA (SUDÁFRICA) \$ 4.000

C A B E R N E T S A U V I G N O N

	BOTELLA	COPA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500	\$ 3.900
ADOBE	\$ 14.500	
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$ 14.500	

C A R M E N E R E

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$ 14.500
ADOBE	\$ 14.500

M E R L O T

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
ADOBE	\$ 14.500

S A U V I G N O N B L A N C

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$ 14.500

C H A R D O N N A Y

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$ 14.500
ADOBE	

E S P U M A N T E

	BOTELLA	COPA
VIÑA MAR BRUT	\$ 14.500	\$ 3.900
VIÑA MAR ROSE	\$ 14.500	
OPERA (CONSULTA VARIEDAD)	\$ 14.500	

BEBIDAS

AGUA SIN GAS	\$ 1.800
AGUA CON GAS	\$ 1.800
JUGOS	\$ 3.000
BEBIDAS 350CC	\$ 1.800
RED BULL VARIEDADES	\$ 3.000

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$ 1.600
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.000
TÉ O INFUSIÓN DE HIERBA	\$ 1.600

Wifi
Red: Bao Bar - Clientes

BEBIDAS PREMIUM

SAN PELLEGRINO	\$ 3.100
1724	\$ 3.100
THOMAS HENRY TONIC	\$ 3.100
THOMAS HENRY CHERRY	\$ 3.100
BLOSSOM	\$ 3.100
THOMAS HENRY BOTANICAL	\$ 2.800
FENTIMANS PREMIUM	\$ 3.100
FENTIMANS VALENCIAN	\$ 3.100
ORANGE	\$ 3.100
FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$ 3.100
BOTAVIAN TONIC	\$ 3.100
GINGER BEER VARIEDAD	\$ 3.100
FEVER TREE INDIAN TONIC	\$ 3.100
FEVER TREE LIGTH	\$ 3.100
CORTEZA JESUITA	\$ 3.100
CORTEZA JESUITA ZERO	\$ 3.100





Gin & Tonic

