

BAO BAR



- almost asian burgers -



BAOS

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 \$7.500

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 \$7.500

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

POLLO \$6.900

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

SALMÓN \$7.500

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

PULPO \$8.100

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

CALAMAR \$7.500

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

BOLETUS \$6.900

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

ZAPALLO \$7.200

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 \$6.900

Tofu marinado en soya; cocinado a la plancha bañado en salsa tamarindo, acompañado de hojas frescas de lechuga, coronado con mix de pimientos agrídulces y sésamo tostado.

TOFU CROCANTE \$6.900

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

MERLUZA \$6.900

Croqueta de merluza aderezada con un toque de ajo y jengibre, acompañada de salsa dragón y coronado con un toque fresco de cilantro.

CAMARONES \$7.500

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

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

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).

YAKISOBA \$11.900

Tallarines salteados con mix de pimientos y mix de mariscos (camarón, pulpo, calamar) aderezado con un toque de soya, jengibre, ajinomoto, vino blanco y leche de coco, coronado con maní molido y ciboulette.

SHIMIGAMI \$11.900

opción vegetariana con champiñones \$10.900

Arroz basmati salteado con vegetales y mix de mariscos (pulpo, calamar y camarón) en salsa de coco y curry, coronado con cilantro fresco.

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.

POKE TUNA SPICY \$11.900

Arroz basmati con atún en cubos, aderezados con curry rojo, salsa de pescado, ajo, soya y aceite de sésamo, acompañado con palta, gajo de limón, salsa dragón y mix de sésamos.

PAPAS ASIÁTICAS \$7.500

Porción de papas fritas, aderezadas con merkén, sal y un toque de ajinomoto coronadas con queso gauda rallado, salsa de dragón, pepinillos y ciboulette.

DUMPLINGS DE VEGETALES (VEGANO) \$6.900

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

DUMPLINGS DE CAMARÓN \$6.900

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

SWEETS

\$5.500

- Baos rellenos de pastelera de coco y nutella con lluvia de maní.
- Baos rellenos de láminas de manzana verde caramelizadas con canela y lluvia de maní.
- Helado de la casa con croutones de baos fritos espolvoreados con azúcar y canela coronado con praline de maní.

CERVEZA PINTA

CERVEZA PINTA 480cc \$ 4.900

- HEINEKEN (ÁMSTERDAM)
- PERONI (ITALIA)
- GUAYACÁN HAZY APA (CHILE)
- AUSTRAL CALAFATE (CHILE)

CERVEZA ARTESANAL

- ESTRELLA DAMM BARCELONA
- STELLA ARTOIS
- ESTRELLA DAURA DAMM (SIN GLUTÉN)
- KROSS IPA
- KROSS GOLDEN
- KROSS PILS
- KROSS STOUT
- ROYAL
- CERVEZAS ALAMEDA (CONSULTE DISPONIBILIDAD)
- CERVEZA SIN ALCOHOL
- CHELADA O MICHELADA

300 CC
\$ 3.500
\$ 3.500
\$ 4.100
\$ 4.200
\$ 4.200
\$ 4.200
\$ 4.200
\$ 3.200
\$ 4.900
\$ 3.500
\$ 1.200



GIN

GIN CHILENO

BEEFEATER (INGLATERRA)	\$ 6.200	SEIZA	\$ 6.200
BOMBAY (INGLATERRA)	\$ 6.200	PROVINCIA	\$ 6.200
TANQUERAY (INGLATERRA)	\$ 6.200	PAJARILLO	\$ 6.200
BOSQUE DE INDIAS (COLOMBIA)	\$ 6.200	CARPINTERO NEGRO	\$ 6.200
BULLDOG (INGLATERRA)	\$ 7.200	ERBA	\$ 6.200
LA REPÚBLICA (BOLIVIA)	\$ 6.900		
CANNAGIN (ESPAÑA)	\$ 6.900		
MOM (INGLATERRA)	\$ 6.900		
MALFY (ITALIA)	\$ 7.200		
RAW (ESPAÑA)	\$ 7.200		
OPIHR (INGLATERRA)	\$ 7.900		
HENDRICKS (INGLATERRA)	\$ 7.900		
MONKEY (ALEMANIA)	\$ 8.500		
CITADELLE (FRANCIA)	\$ 7.900		
MATSUI (JAPÓN)	\$ 8.500		



ARMA TU GIN

- **ESCOJE TU GIN, JUNTO CON TU TÓNICA Y COMPLEMENTOS**

TÓNICA:

• CANADA DRY	INCLUIDA
• 1724	\$2.500
• THOMAS HENRY TONIC	\$2.500
• THOMAS HENRY CHERRY	\$2.500
• BLOSSOM	\$2.500
• THOMAS HENRY BOTANICAL	\$2.500
• FENTIMANS PREMIUM INDIAN	\$2.500
• FENTIMANS VALENCIAN ORANGE	\$2.500
• FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$2.500
• BOTAVIAN TONIC	\$2.500
• GINGER BEER VARIEDAD	\$2.500
• FEVER TREE INDIAN TONIC	\$2.500
• FEVER TREE LIGTH	\$2.500
• CORTEZA JESUITA	\$2.500
• CORTEZA JESUITA ZERO	\$2.500

COMPLEMENTOS:

- **RODAJAS:**

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

- **BOTÁNICOS**

Cardamomo, variedad de
pimientas, deshidratados de
frutas, ají verde, romero, kaffir,
estrella anís, canela, clavo olor,
semillas de cilantro, aceitunas,
menta, albahaca.

COCTELERÍA CON GIN

BAO PROVINCIANO \$ 6.200

Gin Beefeater, zumo de pomelo, pulpa de frambuesa, infusión de hibiscus y agua tónica.

APPLE SPICY GIN \$ 6.200

Gin Seiza , jengibre fresco, manzana verde, pepino, zumo de limón y syrup simple.

BLUEBERRY BRAMBLE \$ 6.200

Gin Seiza, zumo de limón, syrup simple y reducción de arándanos.

SMOKED MEDITERRANEAN NEGRONI \$ 7.900

Gin Malfy macerado con chips de roble americano, Dolin bitter, vermouth rosso, romero ahumado, 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

Beefeater macerado en Yerba mate, pisco mistral nobel apple, zumo de limón , syrup de cardamomo, menta y 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.

TIKI MAUI \$ 8.300

Gin Seiza, Ron Blanco Viejo de Caldas, Falernum, crema de coco, pulpa de maracuyá, pulpa de piña, zumo de naranja y zumo de limón.

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.200

Ramazotti, espumante y soda.

APEROL SPRITZ \$ 6.200

Aperol, espumante y soda.

ST- GERMAIN SPRITZ \$ 8.500

St-Germain, espumante y soda.

HAKUNA MATATA \$ 6.900

Irish Whiskey, pulpa de piña, pulpa de maracuya y syrup de jengibre.

MOSCOW / LONDON MULE \$ 6.500

Vodka Absolut o Gin Beefeater, zumo de limón, ginger beer y garnish de limón con menta.

COCTELERÍA CLÁSICA \$ 6.200

Consulta con tu garzón disponibilidad y valor.

COCTELERÍA ASIÁTICA

GIN YANG \$ 6.200

Gin Seiza, triple sec, ají putamadre, 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 Viejo de Caldas, vermouth bianco, milk punch de leche 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 \$ 6.200

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

HANAMI \$ 6.900

Aperol, Campari, Chardonnay, Licor de perfecto amor, cordial de soju-limón y espuma de vino tinto.

OOGWAY \$ 6.900

Gin Bosque de Indias, cordial de limón, soju de ciruela, tónica Thomas Henry Botanical y falso caviar de kiwi.

RON

VIEJO CALDAS BLANCO (COLOMBIA)	\$ 5.200
SANTA TERESA 1796 (VENEZUELA)	\$ 8.900
HAVANNA CLUB AÑEJO ESPECIAL (CUBA)	\$ 5.900
HAVANA CLUB 7 AÑOS (CUBA)	\$ 7.900

MOCKTAIL (SIN ALCOHOL)

PINEAPPLE FRESH \$ 5.200

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

CHIHURO \$ 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

SAKURA \$ 5.200

Zumo de pomelo, cordial de naranja, syrup de té chai y tónica fentimans rose limonade

ONE LOVE \$ 5.200

Cordial de Naranja, syrup de miel con lavanda y albahaca.

BEBIDAS ASIÁTICAS

KOMBUCHA (SIN ALCOHOL)	\$ 4.000
SOJU DE CIRUELA	\$ 6.900

VODKA

STOLICHNAYA	\$ 5.500
-------------	----------

WHISKY

JAMESON (IRLANDA)	\$ 5.200
JIM BEAM BLACK (KENTUCKY)	\$ 6.900
JACK DANIEL'S (TENESSE)	\$ 6.800
GLENFIDDICH (ESCOCIA)	\$ 7.800
CHIVAS REGAL 12 AÑOS (ESCOCIA)	\$ 7.800
GLENFIDDICH 12 AÑOS (ESCOCIA)	\$ 7.800
BALLANTINE'S (ESCOCIA)	\$ 5.200

PISCO

JMISTRAL 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	\$ 7.500
FERNET BRANCA	\$ 4.200
CAMPARI	\$ 4.200
TRÄ-KÅL	\$ 6.400
GRAND MARNIER	\$ 6.400
LICOR 43	\$ 4.500
JÄGERMEISTER	\$ 4.000
DISARONNO	\$ 5.500
TAMBO (LICOR DULCE DE LECHE)	\$ 4.500

VERMOUTH'S

CARPANO ROSSO/BIANCO (ITALIA)	\$ 4.500
CARPANO EXTRA DRY (ITALIA)	\$ 4.500

CHUPITOS

JÄGERMEISTER	\$ 4.000
SAKE	\$ 4.200

CABERNET SAUVIGNON

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

CARMENERE

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

MERLOT

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
ADOBE	\$ 14.500

SAUVIGNON BLANC

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

CHARDONNAY

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

ESPUMANTE

	BOTELLA
VIÑA MAR BRUT	\$ 14.500
VIÑA MAR ROSE	\$ 14.500
BOTELLÍN DE VIÑAMAR BRUT 187 CC	\$ 4.900

BEBIDAS

AGUA SIN GAS	\$ 2.200
AGUA CON GAS	\$ 2.200
JUGOS	\$ 3.500
BEBIDAS 350CC	\$ 2.200
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

1724	\$ 3.500
THOMAS HENRY TONIC	\$ 3.500
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	\$ 3.500
THOMAS HENRY BOTANICAL	\$ 3.500
FENTIMANS PREMIUM FENTIMANS	\$ 3.500
VALENCIAN ORANGE	\$ 3.500
FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$ 3.500
BOTAVIAN TONIC	\$ 3.500
GINGER BEER VARIEDAD	\$ 3.500
FEVER TREE INDIAN TONIC	\$ 3.500
FEVER TREE LIGTH	\$ 3.500
CORTEZA JESUITA	\$ 3.500
CORTEZA JESUITA ZERO	\$ 3.500





Gin & Tonic

