



# 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 \$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.

### **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; 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 \$6.500**

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) \$6.500

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 \$ 4.600:

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

## CERVEZA ARTESANAL

300 CC

ESTRELLA DAMM BARCELONA

STELLA ARTOIS

ESTRELLA DAURA DAMM (SIN GLUTÉN)

KROSS IPA

KROSS GOLDEN

KROSS PILS

KROSS STOUT

CERVEZA NOMADE (CONSULTE DISPONIBILIDAD)

CERVEZAS ALAMEDA (CONSULTE DISPONIBILIDAD)

KUNSTMANN (SIN ALCOHOL)

CHELADA O MICHELADA

300 CC

\$ 3.200

\$ 3.200

\$ 3.800

\$ 4.200

\$ 4.200

\$ 4.200

\$ 4.200

\$ 4.500

\$ 4.500

\$ 3.500

\$ 900



## GIN

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

## GIN CHILENO

SEIZA	\$ 5.900
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 BLOSSOM	\$2.200
THOMAS HENRY BOTANICAL	\$2.200
FENTIMANS PREMIUM INDIAN	\$2.200
FENTIMANS VALENCIAN 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

<b>BAO PROVINCIANO</b>	<b>\$ 5.900</b>
Gin Beefeater, zumo de pomelo, pulpa de frambuesa, infusión de hibiscus y agua tónica.	
<b>APPLE SPICY GIN</b>	<b>\$ 5.900</b>
Gin Seiza , jengibre fresco, manzana verde, pepino, zumo de limón y syrup simple.	
<b>BLUEBERRY BRAMBLE</b>	<b>\$ 5.900</b>
Gin Seiza, zumo de limón, syrup simple y reducción de arándanos.	
<b>SMOKED MEDITERRANEAN NEGRONI</b>	<b>\$ 7.900</b>
Gin Malfy macerado con chips de roble americano, Aperol, Vermouth Rosso, romero ahumado, naranja y aceituna.	
<b>FLEUR ROSE</b>	<b>\$ 7.900</b>
Gin Bombay Bramble, momentum, zumo de naranja, licor de cassis, syrup de rosas y tónica.	
<b>PATAGONIA FIZZ</b>	<b>\$ 7.900</b>
Beefeater macerado en Yerba mate, pisco mistral nobel apple, zumo de limón , syrup de cardamomo, menta y tónica.	

## COCTELERÍA DE AUTOR

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

## COCTELERÍA ASIÁTICA

### GIN YANG \$ 5.500

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, vermouth bianco, 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

### ABSOLUT (SUECIA) \$ 5.500

## RON

### VIEJO CALDAS \$ 5.200

### BLANCO (COLOMBIA)

### SANTA TERESA 1796 \$ 8.900

### (VENEZUELA)

### HAVANNA CLUB \$ 5.900

### AÑEJO ESPECIAL \$ 7.900

### (CUBA) HAVANA CLUB

### 7 AÑOS (CUBA)

## VERMOUTH´S

### CARPANO \$ 3.900

### ROSSO/BIANCO (ITALIA)

### CARPANO EXTRA DRY \$ 3.900

### (ITALIA)

## CHUPITOS

### JÄGERMEISTER \$ 4.000

### 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

### SAKURA \$ 5.200

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

## 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 \$ 7.500

### FERNET BRANCA \$ 4.200

### CAMPARI \$ 4.200

### TRÄ-KÅL \$ 6.400

### GRAND MARNIER \$ 6.400

### LICOR 43 \$ 4.500

### JÄGERMEISTER \$ 4.000

---

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

---

	<b>BOTELLA</b>	<b>COPA</b>
<b>CASTILLO DE MOLINA</b>	<b>\$ 14.500</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>ADOBE</b>	<b>\$ 14.500</b>	
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b>	<b>\$ 14.500</b>	

---

## C A R M E N E R E

---

	<b>BOTELLA</b>
<b>CASTILLO DE MOLINA</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>ADOBE</b>	<b>\$ 14.500</b>

---

## M E R L O T

---

	<b>BOTELLA</b>
<b>CASTILLO DE MOLINA</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>ADOBE</b>	<b>\$ 14.500</b>

---

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

---

	<b>BOTELLA</b>
<b>CASTILLO DE MOLINA</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b>	<b>\$ 14.500</b>

---

## C H A R D O N N A Y

---

	<b>BOTELLA</b>
<b>CASTILLO DE MOLINA</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>ADOBE</b>	

---

## E S P U M A N T E

---

	<b>BOTELLA</b>	<b>COPA</b>
<b>VIÑA MAR BRUT</b>	<b>\$ 14.500</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>VIÑA MAR ROSE</b>	<b>\$ 14.500</b>	
<b>OPERA (CONSULTA VARIEDAD)</b>	<b>\$ 14.500</b>	

---

## 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

## BEBIDAS PREMIUM

SAN PELLEGRINO	\$ 3.100
1724	\$ 3.100
THOMAS HENRY TONIC	\$ 3.100
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	\$ 3.100
THOMAS HENRY BOTANICAL	\$ 3.100
FENTIMANS PREMIUM FENTIMANS	\$ 3.100
VALENCIAN 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 LIGHT	\$ 3.100
CORTEZA JESUITA	\$ 3.100
CORTEZA JESUITA ZERO	\$ 3.100

Wifi

Red: Bao Bar - Clientes





# Gin & Tonic

