

BAO BAR



- almost asian burgers -



BAOS

(3 UNIDADES)

OSOBUCO \$8.900

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

CARNE MONGOLIANA \$8.900

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

CERDO SATAY \$8.500

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 \$8.500

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

POLLO \$8.100

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

SALMÓN \$8.900

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

PULPO \$8.900

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

CALAMAR \$8.200

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

BOLETUS \$7.500

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

ZAPALLO \$7.500

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

CAMOTE \$7.200

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

TOFU \$7.200

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

TOFU CROCANTE \$7.200

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

MERLUZA AUSTRAL \$8.900

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

CAMARONES ECUATORIANOS \$8.900

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

TRÍO DE BAOS BUNS (PUEDES ELEGIR TRES DISTINTOS) \$8.900

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 \$7.900

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, con un topping de semillas de sésamo. (Vegano).

PAD THAI \$12.900

Tallarines de arroz salteados con camarones, mix de pimentones, cebollín y diente de dragón, vino blanco, salsa de pescado, curry rojo, aceite de sésamo y soya.

CAMARONES APANADOS \$9.900

Camarones ecuatorianos apanados en panko y fritos, acompañados de salsa teriyaki y salsa dragón.

CRUDO DE VACUNO \$8.500

Carne molida tártaro aliñada con pickle molido, cebolla morada, salsa dragón, limón sutil y 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.

PAPAS ASIÁTICAS \$8.500

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

ALBÓNDIGAS DE TOFU \$7.200

Bolitas de tofu aliñadas con zanahoria, ajo, jengibre, cebollín, salsa de soya oscura y pasta gochujang. Glaseadas en salsa a base de gochujang y salsa de tomate, coronadas con juliana de cebolla morada y cilantro fresco.

ALBÓNDIGAS DE CERDO \$7.900

Bolitas de pulpa de cerdo molida, aliñadas con zanahoria, ajo, jengibre, cebollín y ajinomoto, acompañadas con salsa teriyaki.

POLLO FRITO COREANO \$7.900

Trocitos de pollo fritos, previamente marinados en salsa de soya, ajo, jengibre y cinco especias. Bañados en una salsa agridulce con un toque picante, coronados con un mix de sésamos y ciboulette.

SWEETS

Baos rellenos de pastelera de coco y nutella con lluvia de maní. **\$5.500**

Baos rellenos de láminas de manzana verde caramelizadas con canela y lluvia de maní. **\$5.500**

CERVEZA PINTA

CERVEZA LOA PINTA 480cc

- Atrapa Nubes **\$ 5.900**
- Minga Loca **\$ 6.500**
- Otra Ronda **\$ 5.900**

CERVEZAS 330CC

ESTRELLA DAMM BARCELONA	\$3.500
ESTRELLA DAURA DAMM (SIN GLUTÉN)	\$4.100
ROYAL GOLDEN LAGER	\$3.200
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$4.500
AUSTRAL LAGER	\$4.500
AUSTRAL CALAFATE	\$4.500
HEINEKEN	\$3.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.500
SOL	\$3.200
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.500
MICHELADA O CHELADA	\$1.200



GIN

GIN CHILENO

BEEFEATER (INGLATERRA)	\$ 6.900
BOMBAY (INGLATERRA)	\$ 6.900
TANQUERAY (INGLATERRA)	\$ 7.200
BOSQUE DE INDIAS (COLOMBIA)	\$ 7.200
BULLDOG (INGLATERRA)	\$ 7.900
LA REPÚBLICA (BOLIVIA)	\$ 7.500
CANNAGIN (ESPAÑA)	\$ 7.500
MOM (INGLATERRA)	\$ 7.500
MALFY (ITALIA)	\$ 7.500
OPIHR (INGLATERRA)	\$ 7.900
HENDRICKS (INGLATERRA)	\$ 7.900
MONKEY (ALEMANIA)	\$ 9.500
CITADELLE (FRANCIA)	\$ 7.900
MATSUI (JAPÓN)	\$ 9.500

SEIZA	\$ 6.900
PROVINCIA	\$ 6.900
PAJARILLO	\$ 6.900
CARPINTERO NEGRO	\$ 6.900
ERVA	\$ 6.900



ARMA TU GIN

ESCOGE TU GIN, JUNTO CON TU TÓNICA Y COMPLEMENTOS

TÓNICA:

• CANADA DRY	INCLUIDA
• THOMAS HENRY TONIC	\$ 2.900
• THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	\$ 2.900
• THOMAS HENRY BOTANICAL	\$ 2.900
• FENTIMANS PREMIUM INDIAN	\$ 2.900
• FENTIMANS VALENCIAN ORANGE	\$ 2.900
• FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$ 2.900
• GINGER BEER VARIEDAD	\$ 2.900
• FEVER TREE INDIAN TONIC	\$ 2.900
• FEVER TREE LIGHT	\$ 2.900
• CORTEZA JESUITA	\$ 2.900
• CORTEZA JESUITA ZERO	\$ 2.900

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 DE AUTOR

BAO PROVINCIANO \$ 6.900

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

BLUEBERRY BRAMBLE \$ 6.500

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

FLEUR ROSE \$ 7.900

Gin Bombay Bramble, momentum, zumo de naranja, licor de cassis, syrup de rosas y tónica.

HAKUNA MATATA \$ 7.900

Irish whiskey, pulpa de piña, pulpa de maracuyá y syrup de jengibre.

COCTELERÍA CLÁSICA \$ 6.900

Consulta con tu garzón disponibilidad y valor.

DRAGON GIN \$ 7.900

Gin y Green Red Bull.

APPLE SPICY GIN \$ 6.500

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

TIKI MAUI \$8.300

Gin Seiza, ron blanco viejo de Caldas, falernum, pulpa de maracuyá, pulpa de piña, zumo de naranja y zumo de limón.

PATAGONIA FIZZ \$ 7.900

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

TROPICAL GIN \$ 7.900

Gin, pulpa de maracuyá y Red Bull Tropical.

GOLDEN MARACUYÁ \$7.900

Cerveza royal golden lager, jugo de maracuya y ramazzotti.



COCTELERÍA ASIÁTICA

PROBAO \$ 7.200

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

HYAKKI \$ 7.900

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

CHAI GIN \$ 7.200

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

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

CHIRO \$ 5.900

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

SAKURA \$ 5.900

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



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
WAQAR 40°	\$ 7.900
GOBERNADOR 40°	\$ 5.900

LICORES

LICOR ST-GERMAIN	\$ 9.500
FERNET BRANCA	\$ 5.200
CAMPARI	\$ 5.200
GRAND MARNIER	\$ 6.400
JÄGERMEISTER	\$ 4.500
DISARONNO	\$ 7.500

VERMOUTH'S

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

CHUPITOS

JÄGERMEISTER	\$ 4.000
SAKE	\$ 4.200

WHISKY

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

RON

VIEJO CALDAS BLANCO (COLOMBIA)	\$ 5.200
SANTA TERESA 1796 (VENEZUELA)	\$ 8.900
HAVANNA CLUB AÑEJO ESPECIAL (CUBA)	\$ 6.500
HAVANA CLUB 7 AÑOS (CUBA)	\$ 7.900

VODKA

ABSOLUT	\$ 6.500
---------	----------

CABERNET SAUVIGNON

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
ADOBE	\$ 14.500
LEYDA	\$ 14.500

CARMENERE

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
LEYDA	\$ 14.500
ADOBE	\$ 14.500

SAUVIGNON BLANC

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
LEYDA	\$ 14.500

MERLOT

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
ADOBE	\$ 14.500

CHARDONNAY ESPUMANTE

	BOTELLA
CASTILLO DE MOLINA	\$ 14.500
LEYDA	\$ 14.500

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

EXTRAS

COPA CABERNET SAUVIGNON	\$3.900
COPA CHARDONNAY	\$3.900
COPA DE ESPUMANTE	\$3.900

JARRA DE SANGRÍA \$14.500

(Cabernet Sauvignon con limón, naranja, manzana y pomelo maceradas en vermouth Rosso/pisco, soda y goma)



BEBIDAS

AGUA SIN GAS	\$ 2.800
AGUA CON GAS	\$ 2.800
JUGOS	\$ 3.900
BEBIDAS 350CC	\$ 2.800
RED BULL ENERGY DRINK	\$ 3.500
RED BULL SUGARFREE	\$ 3.500
RED BULL YELLOW EDITION	\$ 3.500

Wifi Red: Bao Bar
Contraseña: Baobar01

BEBIDAS PREMIUM

THOMAS HENRY TONIC	\$ 3.900
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	\$ 3.900
THOMAS HENRY BOTANICAL	\$ 3.900
FENTIMANS	\$ 3.900
FENTIMANS ORANGE	\$ 3.900
FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$ 3.900
BOTAVIAN TONIC	\$ 3.900
GINGER BEER VARIEDADES	\$ 3.900
FEVER TREE INDIAN TONIC	\$ 3.900
FEVER TREE LIGHT	\$ 3.900
CORTEZA JESUITA	\$ 3.900
CORTEZA JESUITA ZERO	\$ 3.900





Gin & Tonic

