

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.

### **BAOS DE MANZANA \$5.500**

Láminas de manzana caramelizadas con canela y un toque de limón con lluvia de praline de maní.

---

## ASIAN STREET FOOD

---

### ALITAS DE POLLO CONSALSA 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

<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>MOMBASA STRAWBERRY (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
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

---

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

---

## COCTELERÍA DE AUTOR

---

<b>TIKI TAWHIRI</b>	\$ 7.900
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>	\$ 14.500
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>	\$ 5.200
Copa de vino tinto Cabernet Sauvignon, zumo de naranja y limón, syrup simple y soda.	
<b>TIKI MAUI</b>	\$ 7.900
Gin Seiza, Ron Blanco, Falernum, crema de coco y zumo de limón.	
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b>	\$ 5.500
Ramazzotti, espumante y soda.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$ 5.500
Aperol, espumante y soda.	
<b>ILUSIÓN DE VAN GOGH</b>	\$ 7.100
Bulleit bourbon, Licor 43, pulpa de maracuyá, pulpa de mango y agua tónica.	
<b>ST- GERMAIN SPRITZ</b>	\$ 8.500
St-Germain, espumante y soda.	
<b>HAKUNA MATATA</b>	\$ 6.200
Irish Whiskey, pulpa de piña, pulpa de maracuya y syrup de jengibre.	
<b>MOSCOW / LONDON MULE</b>	\$ 5.900
Vodka Absolut o Gin Beefeater, zumo de limón, ginger beer y garnish de limón con menta.	
<b>COCTELERÍA CLÁSICA</b>	\$ 5.900
Consulta con tu garzón disponibilidad y valor.	

## COCTELERÍA ASIÁTICA

<b>GIN YANG</b>	\$ 5.500
Gin Seiza, Triple Sec, ají putamadre o ají verde, zumo de limón y syrup de cardamomo.	
<b>PROBAO</b>	\$ 6.200
Gin Garden, zumo de limón, cordial de pomelo, agua tónica y perfume de kaffir.	
<b>CONFUCIO</b>	\$ 7.900
Ron Blanco, vermouth blanco, milk punch de coco, pulpa de piña, zumo de limón y syrup simple.	
<b>HYAKKI</b>	\$ 7.900
Gin Seiza, Sake Snow Maiden, zumo de pomelo, zumo de limón y syrup de lychee.	
<b>CHAI GIN</b>	\$ 5.500
Gin Seiza, Ramazzoti, zumo de pomelo y syrup de té chai.	

## RON

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

## VERMOUTH´S

<b>CARPANO ROSSO/BIANCO (ITALIA)</b>	\$ 3.900
<b>CARPANO EXTRA DRY (ITALIA)</b>	\$ 3.900

## CHUPITOS

<b>MEZCAL VIDA DEL MAGUEY</b>	\$ 5.500
<b>TEQUILA</b>	\$ 3.900
<b>SAKE</b>	\$ 4.200

## MOCKTAIL (CÓCTELES SIN ALCOHOL)

<b>PINEAPPLE FRESH</b>	\$ 5.200
Pulpa de piña y zumo de limón, syrup simple y albahaca.	
<b>CHIHIRO</b>	\$ 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	
<b>SOUTHSIDE FIZZ</b>	\$ 5.200
Zumo de Limón, Syrup Simple, Jengibre, Agua Tónica y Menta.	

## VODKA

<b>GABRI (CHILE)</b>	\$ 5.500
<b>ABSOLUT (SUECIA)</b>	\$ 5.500

## PISCO

<b>MISTRAL 35°</b>	\$ 4.300
<b>MISTRAL 40°</b>	\$ 4.600
<b>MISTRAL NOBEL 40°</b>	\$ 4.800
<b>MISTRAL GRAN NOBEL 40°</b>	\$ 5.200
<b>ALTO DEL CARMEN 35°</b>	\$ 4.300
<b>ALTO DEL CARMEN 40°</b>	\$ 4.600
<b>LAPOSTOLLE 40°</b>	\$ 5.500
<b>WAQAR 40°</b>	\$ 6.500
<b>GOBERNADOR 40°</b>	\$ 5.900

## LICORES

<b>LICOR ST-GERMAIN (FRANCIA)</b>	\$ 7.500
<b>FERNET BRANCA (ARGENTINA)</b>	\$ 4.200
<b>CAMPARI (ITALIA)</b>	\$ 4.200
<b>TRÄ-KÁL (CHILE)</b>	\$ 6.400
<b>GRAND MARNIER (FRANCIA)</b>	\$ 6.400
<b>LICOR 43 (ESPAÑA)</b>	\$ 4.500
<b>JÄGERMEISTER (ALEMANIA)</b>	\$ 4.500
<b>AMARULA (SUDÁFRICA)</b>	\$ 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

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

