



BAO BAR

- ALMOST ASIAN BURGERS -



Osobuco \$7.900

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

Cerdo Satay \$6.900

Cerdo Chat Suí, pepinillos encurtidos de la casa, jalapeño y cebollas en pickles

Boletus \$6.500

Croqueta de boletus con bechamel (Vegetariano)

Zapallo \$6.500

Croqueta de zapallo y queso azul, con mayonesa de manzana y lluvia de maní (Vegetari)

Salmón \$6.900

Croqueta de salmón ahumado con salsa tártara y hojas de rúcula

Pollo \$6.500

Pollo Crispy con salsa agridulce, en base a piña y tamarindo

Camote \$6.200

Camote con salsa de berenjena y mermelada de pimentones (Vegano)

Tofu \$5.900

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

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 toque ciboulette

Costilla de Cerdo \$6.900

Trozo de Costilla previamente horneado y luego sellada, acompañado de chutney de piña, decorado con sésamo tostado y ciboulette

Merluza \$6.900

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

Calamar \$6.500

Bastones de Calamar apanados en pankó, acompañado de frescas hojas de lechuga y tomate, decorado con salsa tártara de la casa

Camarones \$6.900

Camarones Salteados con ajo, vino blanco y limón, decorados con un toque fresco de cilantro y maní tostado

Baos Dulces \$5.500

· Arroz cocido en leche de coco y canela, coronado con ensalada fresca de mango macerado en limón, naraja y menta

· Crema espesa de leche de coco y crema de avellanas (nutella), con lluvia de praline de maní \$5.500

· Láminas de manzana caramelizada con canela y un toque de limón, con lluvia de praline de maní \$5.500

Trío de Baos Buns \$8.100

(puedes elegir tres distintos)

Asian Street Food

Alitas de Pollo con Salsa Hoisin \$6.900

Alitas de pollo bañadas con salsa de ciruela y jengibre, con lluvia de maní y ciboulette

Tartar de Atún Rojo \$6.900

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

Dumpling fritos de camarones \$6.500

Asian Noodles \$8.200

Fideos de arroz salteados al wok, camarones, tofu, dientes de dragón y cebollín, saborizados con salsa tamarindo y salsa de calamar

Tartaro Asiatico de Vacuno \$6.500

Tártaro de vacuno con pickles, ciboulette, aderezado con vinagreta asiática (mostaza dijon, soya, aceite sésamo, vinagre de arroz), bañado con salsa dragón, semillas, mostaza y cebollín



Rincón Veggie

Bao de Croqueta de boletus con bechamel (Vegetariano)	\$6.500
Bao de Croqueta de zapallo y queso azul con mayonesa de manzana (Vegetariano)	\$6.500
Bao de Camote con salsa de berenjena y mermelada de pimentón (Vegano)	\$6.200
Bao Tofu marinado en soya y salsa tamarindo a la plancha, acompañado de hojas frescas de lechuga, con vegetales mixtos temporizados (Vegano)	\$6.200
Rolls Veganos Rolls de nori relleno de mix de vegetales, servidos con salsa de soya y siracha de la casa (Vegano)	\$5.900
Aroma Cantón Ceviche de hongos paris y portobello con plumas de cebolla morada, brunoise de apio y mix de pimientos, ajo, jengibre, cilantro, limón sutil, soya y aceite de sésamo. Todo servido sobre cama de mix verde y chips de camote frito, acompañado con un topping de quinoa tostada (Vegano)	\$7.500
Asian Noodles Fideos de arroz salteados al wok, champiñones, tofu, diente de dragón y cebollín; saborizados con curry (Vegano)	\$7.800
Papas Asiáticas Porción de papas fritas, con aderezo de merkén, acompañadas de salsa dragón y bañadas con queso mozzarella, ciboulette y pepinilos	\$6.500
Dumpling fritos con Vegetales (Vegano)	\$5.900

Sweets

Postre del Día Sugerencia del Chef	\$4.200
--	----------------

Arma Tu Gin

Escoge tu Tónica

Canada Dry	Incluida
San Pellegrino	\$1.800
1724	\$1.800
Tomas Henry Tonic	\$1.800
Thomas Henry	\$1.800
Cherry Blossom	
Thomas Henry	\$1.800
Elderflower	
Corteza Jesuita	\$1.800
Fever Tree Indian Tonic	\$1.800
Botavian Tonic	\$1.800
Fentimans Rose	\$1.800
Lemonnade	
Fentimans Valencian	\$1.800
Orange	
Fentimans Premiun	\$1.800
Indian	
Ginger Beer Variedad	\$1.800

Escoge tu Complemento

Rodajas (Limón, naranja, manzana , pepino, pomelo)

Botánicos (pimienta negra, pimienta blanca, estrella de anís, clavo de olor, cardamomo, romero, canela, ají, rica rica)

Cerveza Schop

Nacional
Importada

500cc
\$3.900
\$5.000

Cerveza

Estrella Damm Barcelona	\$3.000
Stella Artois	\$3.000
Estrella Daura Damm (sin gluten)	\$3.800
Kross Ipa	\$4.500
Kross Golden	\$4.000
Kross Pils	\$4.000
Kross Stout	\$4.000
Craft Beers (Cervezas artesanales)	\$5.500
Cervezas Chilenas Artesanales Variedades	\$4.500
Kunstmann (Sin Alcohol)	\$3.500
Chelada o Michelada	\$700





Whisky

Ballentine's Finest	\$5.500
Jameson	\$5.200
Chivas Regal	\$6.800
(Escocia)	
Jack Daniel's N°7	\$6.800
Glenfiddich 12 años	\$6.800

Ron

Bacardi Carta Blanca	\$5.200
Diplomático Mantuano	\$6.500
Santa Teresa 1796	\$8.900
Havanna Selección de Maestros	\$7.900

Disco

Mistral 35°	\$4.300
Mistral 40°	\$4.600
Mistral Nobel 40°	\$4.800
Alto del Carmen 35°	\$4.300
(Verde)	
Alto del Carmen 40°	\$4.600
(Azul)	
Gobernador 40°	\$5.200
Lapostolle 40°	\$5.200

Vodka

Absolut	\$5.500
---------	---------

Vermouth's

Martini Rosso/Bianco	\$3.900
(Italia)	
Martini Extra Dry	\$3.900
(Italia)	
Noilly Prat	\$5.400
(Francia)	

Licores

Licor St. Germain	\$7.500
Fernet Branca	\$4.200
Campari	\$4.200
Tra Kal	\$6.400
Jägermeister	\$4.500
Amarula	\$4.000

Chupitos

Tequila	\$2.900
---------	---------

Cocteleria con Ginn

Bao Provinciano \$5.900
Gin, zumo de pomelo, pulpa de frambuesa, naranja y tónica

Apple Spicy Gin \$5.200
Gin, jengibre fresco, manzana verde, pepino, zumo de limón y syrup

Blueberry Bramble \$4.900
Gin, zumo de limón y reducción de arándanos

A Different Negroni \$5.900
Gin, aperol, martini rosso, romero ahumado y naranja

Fleur Rose \$7.900
Haymans Sloe Gin, licor de flor de sauco, zumo de naranja, licor de cassis y tónica

ProaBao \$5.900
Gin, syrup simple, zumo de pomelo y limón



Cocteleria

Tiki Tawwhiri \$7.900
Ron Añejo, Irish Whiskey, tra-kal ,
pulpa de piña y maracuyá, zumo
de pomelo, albahaca y mermelada
de naranja con chíá

Jarra de Sangría (1,5lt) \$14.500
Vino tinto, naranja, manzana,
pomelo, limón, pisco, vermouh
Rosso, soda y syrup

Tintito de Verano \$5.200
Copa de vino cabernet sauvignon,
naranja, limón y 7up

Golden Honey \$6.200
Jack Daniel's Honey, syrup de
falerno, mango, triple sec, vino

Aperol Spritz \$5.200
Aperol, espumante, agua gasifi-
cada

Ramazotti Spritz \$5.200
Ramazzotti, espumante, agua
gasificada

Pineapple Hawai \$5.900
Ron Havana, vermut bianco, piña,
syrup simple y crema de coco

Hakuna Matata \$5.900
Irish Whiskey, syrup de jengibre,
zumo de piña y maracuyá

**Pineapple Fresh
(Coctel sin Alcohol)** \$5.200
Zumo de piña y limón, Syrup
simple y albahaca

Moscow /London Mule \$5.900
Vodka absolut o gin Beefeater,
zumo de limón, ginger Beer y
garnish de limón

Houdini \$6.900
Vodka absolut, chirimoya, frangeli-
co, syrup de curacao

Cocteleria Clasica \$5.900
Consulta con tu garzón la
disponibilidad y precio

St- Germain Spritz \$8.500
St Germain, espumante, agua
gasificada

Cocteleria Asiática

Gin Yang \$5.500
Gin, ají "Putá Madre", zumo de limón,
Triple Sec, syrup de cardamomo

Sol Naciente \$5.500
Licor de Cassis, ron, zumo de
limón, naranja, pomelo y agua
gasificada

Jade Queen \$5.500
Vodka de pera, sake, syrup de
albahaca y manzana, limón,
chirimoya y coco rallado

Hyakki \$7.900
Gin, zumo de pomelo, zumo de
limon, sake y syrup de lichie

Chai Gin \$5.500
Gin , zumo de pomelo, syrup de
té Chai y ramazzotti

Haiku \$5.200
Ron , martini bianco, pulpa de piña,
zumo de limón, y syrup de lemon-
grass

Vinos y Espumantes

ENSAMBLAJE

Trio Reserva (Cab. Sauv/ Syrah/ Cab. Franc)

Botella

\$14.500

Copa

CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina

\$14.500

\$3.900

Adobe

\$14.500

Casa Silva Terroir de Familia

\$14.500

CARMENERE

Castillo de Molina

\$14.500

Adobe

\$14.500

Casa Silva Terroir de Familia

\$14.500

MERLOT

Castillo de Molina

\$14.500

Adobe

\$14.500

SAUVIGNON BLANC

Castillo Molina Elqui

\$14.500

Casa Silva Terroir de Familia

\$14.500

CHARDONNAY

Castillo de Molina

\$14.500

Adobe

\$14.500

Casa Silva Terroir de Familia

\$14.500

ESPUMANTE

Viña Mar Brut

\$14.900

\$3.900

Viña Mar Rose

\$14.900

\$3.900

Viña Ice Extra Brut

\$14.900

Riccadonna Chardoney Brut

\$15.900

Riccadonna Rose

\$15.900

Bebidas

Agua sin gas	\$1.800
Agua con gas	\$1.800
Jugos	\$3.000
consultar disponibles	
Bebidas 350cc	\$1.800
Kombucha	\$3.000
Red Bull	\$3.000

Cafeteria

Espresso	\$1.600
Espresso Doble	\$2.000
Té o infusión de Hierba	\$1.600

Bebidas Premium

San Pellegrino	\$2.800
1724	\$2.800
Tomas Henry Tonic	\$2.800
Thomas Henry	\$2.800
Cherry Blossom	
Thomas Henry	\$2.800
Botánica	
Corteza Jesuita	\$2.800
Fever Tree Indian Tonic	\$2.800
Botavian Tonic	\$2.800
Fentimans Rose	\$2.800
Lemonnade	
Fentimans Valencian	\$2.800
Orange	
Fentimans Premiun	\$2.800
Indian	
Ginger Beer Variedad	\$2.800

Wifi y contraseña

Red: baobar

Contraseña: Loveislove01

Gin & Tonic

