

BAO BAR



- ALMOST ASIAN BURGERS -





Asian Street Food

Alitas de Pollo con Salsa Hoisin \$5.900

Alitas de pollo con salsa de ciruela y jengibre

Taquitos de Atún Rojo \$5.900

Tartar de atún rojo con semilla de sésamo y broniesse de manzana verde en mini tacos fritos

Rolls Veganos \$5.900

Rolls de nori relleno de mix de vegetales, servidos con salsa de soya y siracha de la casa

Tártaro Asiático de Vacuno \$5.900

Tártaro de vacuno, cebolla morada, alcaparras, aceite de sésamo, mostaza dijon, salsa de soya y tortilla de arroz

Brochetas de Camarón Y Ostiones \$9.900

Brochetas de camarón y ostión con una suave salsa asiática (tamarindo, hoisin, soya)

Pulpo Ahumado Bao \$9.900

Finos tentáculos de pulpo ahumado, rostizado y marinado al estilo Vietnamita, sobre cama de cebollines y tomates cherry confitados

Costillas de Cerdo Teppanyaki \$6.900

Costillas de cerdo cocinadas al estilo teppanyaki, servidas en chutney de tamarindo, piña y semillas de Asia

Aroma Cantón \$5.900

Ceviche de hongos paris y portobello con plumas de cebolla morada, brunoise de apio y mix de pimientos, ajo, jengibre, cilantro, limón sutil, soja y aceite desésamo; todo servido sobre cama de mix verde y chips de camote frito

Papas Asiáticas \$3.900

Papas fritas con lluvia de queso, pepinillo, polvo de jengibre y ají ahumado

Pad Thai \$6.800

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

Pad Thai Vegano \$6.800

Fideos de arroz salteados al wok, champiñones, tofu, diente de dragón y cebollín; saborizados con tamarindo

Shinigamy Camthai \$6.800

Arroz cremoso, cocinado con ostiones y camarones salteados al wok con cebollín en anillos, crema de coco y curry

Kongo Shita Yakimeschi \$6.800

Arroz con salsa de soya y calamar en una mirepoix de vegetales salteados al wok con pollo, carne de vacuno, cebollín y aceite de sésamo

Baos

Osobuco mechado con salsa dragón y ciboulette	\$7.900	Pollo al curry con crema de coco y cilantro	\$5.500
Lomo de cerdo satay	\$6.500	Camote con salsa de berenjena y mermelada de ají (Vegano)	\$5.900
Croqueta de boletus con bechamel	\$5.900	Trío de Baos buns (puedes elegir tres distintos para tu trío)	\$6.900
Croqueta de zapallo y queso azul con mayo de manzana (vegetariano)	\$5.500	Big Buda Bao	\$6.900
Croqueta de salmón ahumado con salsa tártara y hojas de rúcula	\$6.500	Filete de merluza austral con crema tártara y variedad de vegetales	



Sweets

Choco Mousse	\$4.200
Mousse de chocolate acompañado de plátano y churros	
Baos fritos	\$4.200
Baos fritos con helado artesanal de la temporada	
Cheesecake	\$3.800
Bowl de cheesecake acompañado de crumbles	
Helado de la temporada	\$3.800
2 sabores de helado artesanales	

Gin

Larios Rose (España)	\$3.800	Last Hope (Chile)	\$5.900
Larios (España)	\$3.800	Last Hope Calafate (Chile)	\$5.900
Bombay Sapphire (Inglaterra)	\$4.500	Mare (Cataluña)	\$6.200
Bombay Bramble (Inglaterra)	\$4.900	Monkey 47 (Alemania)	\$7.900
Tanqueray (Inglaterra)	\$5.200	Beefeater 24 (Inglaterra)	\$7.900
Tanqueray Sevilla (Inglaterra)	\$5.200	Beefeater (Inglaterra)	\$4.700
Bulldog (Inglaterra)	\$6.200	Beefeater Pink (Inglaterra)	\$4.700
Luxardo (Italia)	\$6.200	Bloom (Inglaterra)	\$6.200
Citadelle (Francia)	\$7.900	Hendricks (Escocia)	\$7.200
Ophir (Inglaterra)	\$7.200	Feroz (Chile)	\$4.500
La República Andina (Bolivia)	\$6.200	Provincia (Chile)	\$5.200
La República Amazónica (Bolivia)	\$6.200	Proa (Chile)	\$5.200
London N° 1 (Inglaterra)	\$7.900	Star of Bombay (Inglaterra)	\$7.900
Mom (Inglaterra)	\$5.900	Tepaluma (Chile)	\$7.900
Carpintero Negro (Chile)	\$4.900	Wavv (Chile)	\$4.900
Provincia Botanica (Chile)	\$5.200	Pajarillo (Chile)	\$4.500
Haymans Old Tom Gin (Inglaterra)	\$6.200	Elemental (Chile)	\$4.500
Puerto de Indias Strawberry (España)	\$5.900		
Hayman´s Sloe Gin (Inglaterra)	\$6.200		

Arma Tu Gin

Escoge tu Tónica

Canada Dry	Incluida
Pellegrino	\$1.500
1724	\$1.500
Tomas Henry	\$1.500
Jahuel	\$1.500
Britvic	\$1.500
Thomas Henry Cherry Blossom	\$1.500
Thomas Henry Elderflower	\$1.500
Ginger Beer Variedad	\$1.500
Fever Tree Indian Tonic	\$1.500
Botavian Tonic	\$1.500
Corteza Jesuita	\$1.500
Fentimas	\$1.500

Escoge tu Complemento

Rodajas (Limon, Naranja, Manzana , Pepino, Pomelo)

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



Cerveza

Estrella Damm Barcelona (Catalana)	\$2.500
Estrella Daura Damm (Catalana)(sin gluten)	\$3.800
Kross Maibock (Chile)	\$4.000
Kross IPA (Chile)	\$4.500
Kross 5 (Chile)	\$4.500
Kross Lupulus (Chile)	\$4.000
Kross Golden (Chile)	\$4.000
Kross Pils (Chile)	\$4.000
Kross Stout (Chile)	\$4.000
Austral Calafate (Chile)	\$3.800
Austral Patagona (Chile)	\$3.800
Austral Torres del Paine(500 cc)(Chile)	\$4.500
Dolbek Pampa Ale (Chile)	\$3.700
Blue Moon (EE.UU)	\$3.900
Goose Island IPA (EE.UU)	\$3.900
Kronenbourg Blanc Premiun (Francia)	\$3.600
Craft Beers (Cervezas artesanales EEUU)	\$5.500
Cerveza Hathor (Chile)	\$3.800
Kunstmann (Sin Alcohol)	\$3.500
Chelada o Michelada	\$700

Cerveza Caña

	1/2 Pinta	Pinta
Cielito Lindo Cream Ale	\$2.500	\$3.800
Linea 1 ESB	\$2.800	\$3.900
CSM IPA	\$2.900	\$4.500
Variedad de Temporada	\$2.900	\$4.500
Calberger		\$2.500



Whisky

Jack Daniel's N°7	\$6.800
Johnny Walker Red Label	\$4.500
Dewar's 12 Años	\$9.900
Jameson	\$4.500
Jim Beam Black	\$6.900
Jim Beam White	\$4.900

Pisco

Alto del Carmen 35°	\$3.500
Alto del Carmen 40°	\$3.500
Mistral 35°	\$3.500
Mistral 40°	\$3.800
Mistral Nobel 40°	\$4.400
Gobernador 40°	\$4.200
Diablo 35°	\$3.500
Malpaso 35°	\$3.500
Horcón Quemado 46°	\$5.500

Chupitos

Sauza Gold	\$2.900
Sauza Silver	\$2.900

Ron

Bacardi Carta Blanca	\$3.500
Bacardi Añejo	\$3.500
Bacardi 8 años	\$5.200
Bacardi 10 años	\$6.200
Santa Teresa 1796	\$7.200
Havana Club Añejo	\$6.200

Vodka

Absolut	\$4.500
Grey Goose Flavors	\$6.700
Grey Goose Original	\$6.700

Vermouth's

Martini Rosso/Bianco (Italia)	\$2.800
Martini Extra Dry (Italia)	\$3.500
Martini Riserva Speciale	
Ambrato (Italia)	\$3.900
Martini Riserva Speciale	
Rubino (Italia)	\$3.900
Noilly Prat (Francia)	\$5.400

Cocteleria con Ginu

Bao Provinciano \$5.900
Gin Provincia zumo de Pomelo,
franbueza filtrada, Naranja, tonica

Apple Spicy Gin \$4.900
Gin Bombay Sapphire, jengibre
fresco, manzana verde, pepino,
zumo de limón, syrup

Blueberry Bramble \$4.500
Gin Bombay , zumo de limón,
arándanos, menta fresca

Gin Yang \$4.400
Gin, ají "Putá Madre", zumo de
limón, Triple Sec, syrup de
cardamomo

Southside Fizz \$4.900
Gin, zumo de limón, menta,
syrup, jengibre fresco, tónica

A Different Negroni \$4.900
Gin Bombay Sapphire, Aperol,
Martini Rosso, romero fresco,
naranja

Chai Gin \$4.900
Gin Bombay Sapphire, zumo de
pomelo, syrup de Té Chai y
Ramazzotti

Tepaluma Negroni \$5.900
Gin Tepaluma , Martini Rosso,
Vermut Dry, Campari y Aperol
perfumado con Pomelo y
Cilantro Fresco

Spiced Negroni \$6.500
Gin Opihr, Campari, pimienta,
naranja, Martini Rosso

Mate Fizz \$5.900
Gin Carpintero Negro , Martini
Dry macerado en yerba mate,
zumo de limón, syrup y soda



Cocteleria

Jarra de Sangría \$10.900
Vino tinto, naranja, manzana,
pomelo, limón, pisco, Vermouth
Rosso, soda, syrup (1.5Lt)

Tintito de Verano \$4.500
Vaso de 500cc Vino tinto, frutos
rojos, Rodaja de Naranja

Livenza Spritz \$3.900
Livenza, espumante, agua
gasificada

Aperol Spritz \$4.900
Aperol, espumante, agua
gasificada

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

Ramazotti Spritz \$5.900
Ramazzotti, espumante, agua
gasificada

Daiquiri Frambuesa \$4.100
Ron Blanco, zumo de limón,
Triple Sec, frambuesa, syrup

Margarita \$4.200
Tequila, Triple Sec, zumo de
limón y syrup

Mojito \$4.200
Ron Superior Blanco, zumo de
limón, menta, syrup, soda

Martini Bao Bar \$5.200
Gin, Vermut Dry, pepino

Pisco Sour \$3.700
Pisco a Eleccion de la carta de
35°, zumo de limón, syrup

Chilcano Frutos Rojos \$4.200
Pisco a eleccion ,zumo de limón,
syrup, frutos rojos, Ginger Ale

Manhattan \$4.500
Bourbon, Vermouth Rosso,
marrasquino y amargo de
angostura

Sur Este \$6.400
Trakal, espumante, zumo de
naranja y syrup

Cosmopolitan \$4.300
Vodka, Triple Sec, zumo de
limón y reducción de arándanos

Caipirinha \$4.200
Cachaza 51, limon de Pica, syrup

Kir Royal \$3.900
Espumante y licor de Cassis

Moscow Mule \$5.900
Vodka, zumo de limon Ginger
Beer y garlnish de limon

El Espíritu de \$6.400
la Patagonia
Trakal, arándano, zumo de limón
y syrup



Cocteleria Asiatica

La Ola de Kanagawa \$5.200
Tequila, Triple Sec, zumo de limón, syrup, Curacao infusionado en algas

Godzilla \$4.900
Sake, Gin, zumo de limón, naranja y pomelo; syrup de Wasabi

Sol Naciente \$4.900
Licor de Cassis, syrup de jengibre, zumo de limón, naranja y pomelo; Ron Blanco, agua gasificada

Red Army \$4.900
Vodka, jugo de tomate, zumo de limón, sal, pimienta, Siracha y Salsa Inglesa

Funky Negroni \$4.900
Gin infusionado en Hongo Chitaqui, Martini Rosso infusionado en té negro, Aperol

Sake & Gin Sour \$3.900
Sake, Gin, limón, syrup, jengibre y pepino

Flor De Loto \$4.900
Ron Dorado, zumo de pomelo, Martini Dry infusionado en mate y syrup de cardamomo

Haiku \$4.900
Ron Blanco, pulpa de piña, Martini Bianco, zumo de limón, syrup

Wabi Sabi \$4.900
Whisky, pulpa de frambuesa, syrup de cardamomo, syrup de wasabi, zumo de limón

Vinos y Espumantes

ENSAMBLAJE

Trio Reserva (Cab. Sauv/ Syrah/ Cab. Franc)
Diablo Dark Red

Botella

\$12.500

\$11.900

Copa

CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina
Adobe
Las Mulas

\$9.900

\$12.900

\$12.900

\$2.900

CARMENERE

Castillo de Molina
Adobe

\$9.900

\$10.500

\$2.900

MERLOT

Castilla de Molina
Adobe

\$9.900

\$12.700

\$2.900

SAUVIGNON BLANC

Castillo Molina Elqui
Trio Reserva

\$9.900

\$12.700

\$2.900

CHARDONNAY

Castillo de Molina
Adobe

\$9.900

\$12.700

\$2.900

ESPUMANTE

Viña Mar Brut
Martini - Prosecco
Martini - Rose

\$9.900

\$12.000

\$12.000

\$2.900

El vino por copa es de 150ml

Bebidas

Agua sin gas	\$1.600
Agua con gas	\$1.600
Jugos	\$2.600
Bebidas 350cc	\$1.500
Kombucha	\$2.500
Red Bull	\$3.000
Cygan	\$2.500

Cafeteria

Espresso	\$1.300
Espresso Doble	\$2.000
Té o infusión de Hierba	\$1.600
Latte	\$1.600
(Café con leche)	

Bebidas Premium

Tónica Pellegrino	\$2.500
Tónica 1724	\$2.500
Corteza Jesuita	\$2.500
Ginger Beer	\$2.500
Thomas Henry Tonic	\$2.500
Thomas Henry	\$2.500
Elderflower	
Thomas Henry	\$2.500
Cherry Blossom	
Botavian Tonic	\$2.500
Fever Tree Indian	\$2.500
Tonic	
Jahuel Tónica	\$2.500

