BAO BAR

Resto

Para conocer el origen de "Bao Bar" debemos realizar un viaje por Asia, concretamente a Taiwán, donde el "Bao" es el protagonista de la comida callejera y ha conseguido posicionarse en el mundo occidental como uno de los bocados más "trendy" en la categoría de restaurantes y "street food".

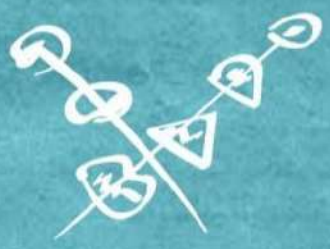
Bao Bar es pionero en recoger la tendencia culinaria del momento, sumando a su carta de tapas gourmet una nueva explosión de sabor.

De esta forma, Bao Bar sigue apostando por las nuevas tendencias culinarias, ofreciendo coctelería de autor y tapas gourmet en un nuevo local que mantiene la esencia Bao con su ambiente distendido e informal.

Les invitamos a dejarse llevar y conocer esta nueva experiencia.

BOMBAY SAPPHIRE

Finger 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 $3.900
Rolls de nori relleno de mix de vegetales, servidos con salsa de soya y siracha de la casa

Tártaro Asiático de Vacuno $3.900
Tártaro de vacuno, cebolla morada, alcaparras, aceite de sésamo, mostaza Dijon, salsa de soya y tostones de Bao

Brochetas de Camarón y Ostiones $9.900
Brochetas de camarón y ostión con una suave salsa asiática (tamarindo, hoisin, soya)

Baos

Osobuco mechado con salsa dragón y ciboulette $7.900

Lomo de cerdo Satay $6.500

Croqueta de zapallo y queso azul con mayo de manzana $5.500

Croqueta de salmón ahumado con salsa tártara y hojas de rúcula $6.500

Pollo al curry con crema de coco y cilantro $5.500

Camote con salsa de berenjena y mermelada de ají $5.900

Trío de Baos buns (¡Elige tus tres favoritos!) $6.900

Big Buda Bao $6.900
Filete de merluza austral con crema tártara y variedad de vegetales

Asian Street Food

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 Teppanyaqui $6.900
Costillas de cerdo cocinadas al estilo teppanyaqui, 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, brunoisse de apio y mix de pimientos, ajo, jengibre, cilantro, limón sutil, soja y aceite de sésamo; todo servido sobre cama de mix verde y chips de camote frito

Papas Asiáticas $3.500
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

Shimigamy 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

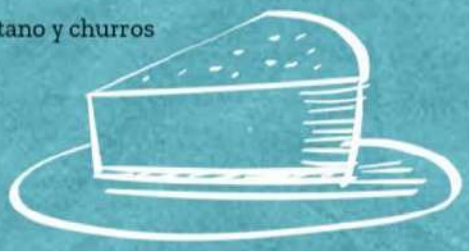
Sweets

Baos fritos $3.800
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

Choco Mousse $3.800
Mousse de chocolate acompañado de plátano y churros



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

Licores

St. Germain	$6.500
Fernet 1882	$3.500
Campari	$4.200
Amarula	$4.000

Chupitos

Sauza Gold	$2.900
Sauza Silver	$2.900
Tra Kal	$6.400

Whisky

Jack Daniel's	$6.800
Johnny Walker Red Label	$4.500
Dewar's 12 Años	$9.900
Jim Beam Black	$6.900
Jim Beam Honey	$5.900
Jim Beam White	$4.900

Gin

Plymouth (Inglaterra)	$3.500
Larios Rose (España)	$3.800
Larios (España)	$3.800
Bombay Sapphire (Inglaterra)	$4.500
Tanqueray (Inglaterra)	$5.200
Bulldog (Inglaterra)	$6.200
Opihr (Inglaterra)	$7.200
La República Andina (Bolivia)	$6.200
La República Amazónica (Bolivia)	$6.200
Hendricks (Escocia)	$7.200
Star of Bombay (Inglaterra)	$7.900

Ron

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

Vodka

Skyy	$3.900
Grey Goose Flavors	$6.700
Grey Goose Original	$6.700

Pisco

Alto del Carmen 35° (Verde)	$3.500
Alto del Carmen 40° (Azul)	$3.800
Gobernador	$4.200
Horcón Quemado 46°	$5.500

Cocteleria con Gin

Apple Spicy Gin. Gin Bombay Sapphire, jengibre fresco, manzana verde, pepino, zumo de limón, syrup	$4.900
Blueberry Bramble. Gin Bombay , zumo de limón, arándanos, menta fresca, syrup	$4.500
Gin Yang. Gin, ají "Puta Madre", zumo de limón, jengribre fresco, Triple Sec, syrup de cardamomo	$4.400
Southside Fizz. Gin, zumo de limón, menta, syrup, jengribre fresco, tónica	$4.900
A Different Negroni. Gin Bombay Sapphire, Aperol, Martini Rosso, romero fresco, naranja	$4.900
Chai Gin. Gin Bombay Saphire, zumo de pomelo, syrup de Té Chai, Ramazzotti	$5.400
Barking Bulldog. Gin Bulldog, Triple Sec, Sauvignon Blanc, zumo de pomelo y syrup de cardamomo	$5.900
Spiced Negroni. Gin Opihr, Campari, pimienta, naranja, Martini Rosso	$6.500
Mate Fizz Gin La República , Martini Dry macerado en yerba mate, zumo de limón, syrup y soda	$5.900

Arma tu Gin

Escoge tu Tónica

Canada Dry	(incluida)
Pellegrino	+ $1.500
1724	+ $1.500
Thomas Henry	+ $2.000
Jahuel tónica	+ $1.500

Escoge tu complemento

Cortezas. Limón, naranja, pomelo

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

Botánicos. Pimienta negra, pimienta blanca, estrella de anís, clavo de olor, cardamomo, romero, canela, ají)

Cocteleria Asiatica

La Ola de Kanagawa. Tequila, Triple Sec, zumo de limón, syrup, Curacao infusionado en algas	$5.200
Godzilla. Sake, Gin, zumo de limón, naranja y pomelo; syrup de Wasabi	$4.200
Sol Naciente. Licor de Cassis, syrup de jengibre, zumo de limón, naranja y pomelo; Ron Blanco, agua gasificada	$4.200
Red Army. Vodka, jugo de tomate, zumo de limón, sal, pimienta, Siracha y Salsa Inglesa	$4.900
Funky Negroni. Gin infusionado en Hongo Chitaqui, Martini Rosso infusionado en té negro, Aperol	$4.200
Sake & Gin Sour. Sake , Gin, limón, syrup, jengibre y pepino.	$3.900
Flor De Loto. Ron Dorado, zumo de pomelo, Martini Dry infusionado en mate y syrup de cardamomo	$4.200
Haiku. Ron Blanco, pulpa de piña, Martini Bianco, zumo de limón, syrup	$4.500
Wabi Sabi. Whisky, pulpa de frambuesa, syrup de cardamomo, syrup de wasabi, zumo de limón	$4.500

Otra Cocteleria

Jarra de Sangría (1.5Lt) Vino tinto, naranja, manzana, pomelo, limón, pisco, Vermouth Rosso, soda, syrup	$7.900
Livenza Spritz. Livenza, espumante, agua gasificada	$3.900
Aperol Spritz. Aperol, espumante, agua gasificada	$4.900
St- Germain Spritz. St Germain, espumante, agua gasificada	$8.500
Ramazzotti Spritz. Ramazzotti, espumante, agua gasificada	$5.900
Daiquiri. Ron Bacardí Superior Blanco, zumo de limón, Triple Sec, frambuesa, syrup	$4.100
Margarita. Tequila, Triple Sec, zumo de limón y syrup	$4.200
Mojito. Ron Bacardí Superior Blanco, zumo de limón, menta, syrup, soda	$4.200
Martini Bao Bar. Ginebra, Martini Dry, pepino	$3.500
Pisco Sour. Pisco, zumo de limón, syrup	$3.700
Chilcano Frutos Rojos. Pisco Alto del Carmen 35°, zumo de limón, syrup, frutos rojos, Ginger Ale	$3.900
Manhattan. Bourbon, Vermouth Rosso, marrasquino y amargo de angostura	$4.500
Sur Este. Tra kal, espumante, zumo de naranja y syrup	$6.400
Cosmopolitan. Vodka, Triple Sec, zumo de limón, licor de Cassis, syrup	$4.300
Caipirinha. Cachaza 51, limon de Pica, syrup	$3.400
Kir Royal. Espumante y licor de Cassis	$3.900
El Espíritu de la Patagonia . Tra kal, arándano, zumo de limón y syrup	$6.400

Vinos

	Botella	Copa
ENSAMBLAJE		
Trío Reserva (Cab. Sauv/ Syrah/ Cab. Franc)	$12.500	$3.500
Diablo Dark Red	$11.900	$3.500
CABERNET SAUVIGNON		
Medalla Real	$8.900	$2.600
Trío Reserva	$12.500	$3.500
CARMENERE		
Medalla Real	$8.900	$2.600
La Junta Momentos	$9.100	$2.600
MERLOT		
Medalla Real	$8.900	$2.600
Adobe	$12.700	$2.900
SAUVIGNON BLANC		
Trío Reserva	$12.700	$3.500
Medalla Real	$8.900	$2.600
CHARDONNAY		
Adobe	$12.700	$3.500

Espumantes

Amaranta Brut	$9.900	$2.600
Martini - Prosecco	$12.000	$4.500
Martini - Rose	$12.000	$4.500

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

Cerveza

Estrella Damm Barcelona	$2.500
Estrella Daura Damm (sin gluten)	$3.800
Kross Maibock	$4.000
Kross 5	$4.500
Kross Lupulus	$4.000
Kross Golden	$4.000
Kross Pils	$4.000
Kross Stout	$4.000
Austral Calafate	$3.800
Austral Patagonia	$3.800
Stone Brewing	$4.600
Stone Brewing Ipa	$4.700
Sierra Navada pale ale	$4.700
Sierra Nevada Hazy little thing neipa	$4.900
Karl Strauss Ipa	$5.500
Karl Strauss aurora hoppyalis ipa	$5.500
Cerveza sin alcohol	$2.500
Cerveza artesanal	$4.000
Chelada o Michelada	$700

Bebidas

Agua sin gas 330 cc	$1.600
Agua con gas 330 cc	$1.600
Jugo de pulpa de fruta	$2.600
Bebidas 330cc	$1.500
Bebidas Premium	
Tónica Pellegrino	$2.500
Tónica 1724	$2.500
Thomas Henry Tonic	$2.500
Thomas Henry Elderflower	$2.500
Thomas Henry Ginger Beer	$2.500
Jahuel Tónica	$2.500

Cafeteria

Espresso	$1.300
Espresso Doble	$2.000
Latte (café con leche)	$1.600

El vino por copa es de 150ml