

BAO

ASIAN  
KITCHEN

# ENTRADAS

## Dumplings de Hongos



Hongos shiitake, maíz, camote, jicama, aceite de sésamo servidos con salsa de soja y chile.

## Satay Malayo

Carne de res marinada a la parrilla con salsa de cacahuate picante.

## Bao Bun

Jaiba suave rebozada, frita con salsa samgyeopsal coreana, mayonesa de hoisin, chalotas picantes y col en escabeche.

## Rollo de Verano Vegano

Yaca Mu shu, lechuga, cebollín, cilantro, vermicelli de arroz, zanahoria encurtida y rábano, envueltos en papel de arroz y servidos con salsa de cacahuate.

## Rollos Primavera Vietnamitas Crujientes

Cerdo, camarones, taro, champiñones, aceite de sésamo, servidos con zanahoria y daikon encurtidos con salsa nuoc cham agridulce.

## Ensalada de Papaya



Papaya verde rallada, limón, chiles, ajo, ejotes, tomates cherry, cacahuets y azúcar de caña

## Ensalada Miso



Lechuga romana baby al wok, hierbas frescas, chalotas fritas, aderezo de Miso-Ponzu ahumado y pimienta negra.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

# SOPAS

## WOK, NOODLES Y ARROZ

### Khao Soi

Base de curry rojo, crema de coco, fideos de huevo estilo ramen, mostaza verde encurtida, cebolla roja y fideos crujientes.

### Bún Bò Hue

Caldo picante de limoncillo, panceta de cerdo, pecho de res, cebolla roja, cilantro, fideos de arroz servidos con brotes de soja, chile jalapeño con ajo crujiente y limón.

### Pad Thai

Fideos de arroz finos salteados con camarones, brotes de soja, cebollín y cacahuates.

### Chow Fun



Salteado de vegetales de temporada, hongos, noodles de arroz, tofu, salsa agridulce de hoisin y soya.

### Sichuan Dàndànmiàn

Noodles en salsa de cacahuate y sésamo picante con pimienta de sichuan, jengibre, cinco especias y cerdo crispy.

### Nasi Goreng

Arroz frito con vegetales, salsa de soja malaya “kecap manis”, ajo, cebollín y huevo frito.

### Bún Vietnamita

Pesca del día, fideos de vermicelli servidos con pepino, brotes de soja, menta, cebolla verde, cacahuates, salsa nouc cham, zanahoria encurtida y jícama.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

# PLATO FUERTE

## Galbi Coreano

Asado de tira de cerdo braseadas durante 6 horas, bañadas en glaseado de soja, miel, ajo, jengibre y arroz blanco.

## Rendang Sumatra

Res cocida con leche de coco y especias por 6 horas, servida con arroz blanco y cebollín.

## Pescado al Vapor Estilo Cantonés

Pesca del día en hoja de palma, cocido al vapor con vegetales, jengibre, cebolla verde, soja y cilantro salsa agridulce.

## Huraideu

Pollo frito estilo Coreano crujiente con salsa Yangnyeom agridulce y pepinillos encurtidos.

## Kambocha Masala



Curry pakistani de calabaza asada con especias, masala de cebolla y semillas de calabaza fritas.

# ESPECIALIDAD

## Sushi y Sashimi

Omakase - selección del chef.

## Pato Asado

PARA 3 - 4 PERSONAS

Pato entero servido con arroz crujiente de pato, lechuga, crêpes, kimchi, hoisin, salsa de jengibre con cebolla verde y hierbas frescas.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

# POSTRES

## Masala Chai

Pastel de vainilla y té cremoso con infusión de masala, crema batida de dulce de leche.

## Helados y Sorbetes Artesanales

### Semifreddo

Parfait de coco, compota de arándano, migajas de pimienta negra.

### Khao Niew Ma Muang

Arroz tailandés glutinoso con leche de coco, coco rallado y mango.

### Donas de Ube

Crema de plátano, caramelo con sal de mar.

### Pie de Chocolate Blanco Caramelizado

Ganache de avellana, arroz inflado.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.





Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tu mesero.



Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

