

NUESTROS BAOS | OUR BAOS

PULLED PORK

Pan bao relleno de jugosa carne de cerdo especiada, guacamole y pico de gallo. (También disponible opción vegana)
Bao bun stuffed with juicy spiced pork meat, guacamole, tomato and onion. (Vegan option available)

5,40€

PATO HOISIN | HOISIN DUCK

Pan bao relleno de carne de pato desmechada, cebolla encurtida y pepino.
Bao bun stuffed with shredded duck meat, pickled onion and cucumber.

5,40€

CRUJIENTE DE GAMBA | CRUNCHY SHRIMP

Pan bao relleno de gambas crujientes, verduras salteadas en salsa teriyaki y mayonesa de kimchi.
Bao bun stuffed with crunchy shrimps, sauteed vegetables in teriyaki sauce and kimchi mayonnaise.

5,40€

VEGGIE

Pan bao relleno de setas, cebolla caramelizada, queso de cabra (opcional) y salsa trufada.
Bao bun stuffed with mushrooms, caramelized onion, goat cheese (optional) and truffle sauce.

5,40€

MANÍ SWEET CHILI

Pan bao relleno de Heura en salsa de cacahuete con miso, espinaca amarilla, sweet chili de mango y crujiente de cebolla.
Bao bun stuffed with plant based meat (Heura) in peanut butter cream with miso, yellow spinach, mango sweet chili and crispy onion.

5,40€

POLLO LIMEÑO | LIMEÑO CHICKEN

Pollo de corral macerado al estilo peruano con mayonesa de cítricos y ají amarillo acompañado de cebolla morada, lechuga crujiente y quicos.
Bao bun Peruvian-style marinated free-range chicken stuffed with citrus mayonnaise and yellow chili accompanied by red onion, crispy lettuce and toasted corn.

5,40€

MEL DE ROMER | LAMB BAO

Pan bao relleno de cordero cocinado a baja temperatura acompañado de patatas paja y nuestro suave alioli de romero.
Bao bun stuffed with lamb cooked at a low temperature accompanied by chips and our soft rosemary aioli.

6,50€

BAO DEL MES | MONTHLY BAO

Pregunta por el Bao del Mes. Pregunta por los Alérgenos
Let us surprise you with a completely new recipe for our monthly bao. inspired by our trips around the world. Check for allergens.

5,40€

ENTRANTES | STARTERS

PATATAS WAFFLE | WAFFLE FRIES

Crujientes patatas fritas en forma de gofre.
Crispy waffle-shaped fries.

4,80€

HUMMUS DE REMOLACHA | BEETROOT HUMMUS

Hummus de remolacha con sésamo tostado y hierbabuena acompañado por picos de masa madre.
Beetroot hummus with toasted sesame and mint accompanied by sourdough breadsticks.

5,00€

GYOZAS DE POLLO / VERDURAS | CHICKEN / VEGETABLES GYOZAS

Empanadillas japonesas rellenas de pollo o verduras hecha al vapor.
Steamed Japanese dumplings stuffed with chicken or vegetables.

5,00€

POSTRES | DESSERTS

NY CHEESECAKE

Creposa tarta de queso con salsa de toffe.
Creamy homemade cheesecake with toffee sauce.

4,50€

OREO CHEESECAKE

Creposa tarta de queso acompañada de una base de Oreo y galleta crujiente.
Creamy homemade cheesecake accompanied by an Oreo base and crispy cookie.

5,00€

LOTUS CHEESECAKE

Creposa tarta de queso con base de galleta Lotus y crema líquida de Lotus.
Creamy homemade cheesecake accompanied by a Lotus biscuit base and liquid lotus cream.

5,00€