

BANH MI

MENÚ

PLATOS PEQUEÑOS

PATÉ - \$7,20

Hígado de pollo, five spice, jalea, tostadas de pan Banh Mi.

ENSALADA THAI - \$13,30

Pork belly crocante, chayote, zanahoria, cebolla paiteña, cebolla larga frita, hierba buena, ají, vinagreta de soya, jengibre, ajo y maní. (sin pork belly: \$11,30)

SSAM DE OREJA DE CHANCHO CROCANTE - \$12,30

Oreja de chanco frita, lechuga nacional, sriracha, limón, hierbas aromáticas, jalapeño, salsa nouc cham.

TIRADITO DE CHIFA - \$16,40

Atún aleta larga, soya, ajonjolí, jengibre, ajo frito, scallions, maní y chips de arroz.

PLATOS MEDIANOS

ASIAN GREENS AL WOK - \$12

Bok choy, choy sum, holantao, hongo ostra, ajo, jengibre, salsa de ostión, aceite de sésamo, semillas de sésamo, ajo frito y arroz al vapor.

ARROZ FRITO

Pierna/Muslo confitado, huevo 63° c, jengibre, scallions, salsa de ostión, salsa hoisin con demi glace. Escoge entre: Pollo confitado (\$13,30) Pato confitado (\$16,40)

CURRY VERDE DE POLLO - \$15,40

Curry verde, muslo deshuesado, zucchini, leche de coco, albahaca y arroz al vapor.

RABO DE RES MASSAMAN CURRY - \$15,40

Rabo de res, curry a base de maní y leche de coco, cebolla frita, maní, salsa de pescado. Escoge: Pan Vietnamita o Arroz al vapor.

PESCA AL CURRY TIKKA MASALA - \$18,45

Filete de pesca del día, curry tikka masala, hierbas aromáticas y arroz al vapor.

PAD KRA PAO DE LLAMA - \$13,30

Carne molida de llama al wok, cebolla, albahaca, ají fresco, ajo, salsa de pescado, salsa de ostión, huevo frito y arroz al vapor.

CAMARONES TOM RIM - \$15,40

Camarón con cáscara al wok, caramelizado, salsa de pescado, scallions, ají y arroz al vapor.

POKE BOWL - \$14,35

Atún de grado sashimi, arroz de sushi marinado, aguacate, edamame, caviar negro, mayonesa de sriracha, togarashi, nori, salsa num yam y scallions.

SOPAS Y NOODLES

PAD THAI - \$10,25

Fideos de arroz, salsa de tamarindo, huevo, maní, brotes de soya, cilantro, limón, cebolla, salsa de pescado. Escoge: Camarón (\$3), Pollo (\$3), Tofu frito (\$2,60), Hongos (\$2,6).

DRUNKEN NOODLES - \$15,40

Lomo fino y camarón al wok, fideos de arroz, tomate cherry, choclito, albahaca, ají fresco, ajo, hoja de saisin, salsa de ostión, huevo frito.

SOPA PHO - \$14,35

Caldo a base de rabo y costilla de res, salsa de pescado, aromatizada con jengibre y especias, acompañada de rabo y láminas de res cruda, tuétano líquido, fideos de arroz, hierbas aromáticas y cebolla.

SOPA TOM YUM - \$16,40

Caldo a base de langostinos, picante y cítrico, hierba luisa, hongos, tomate, scallions, salsa de pescado, limón y arroz al vapor.

PARRILLA

MUU BING - \$15,40

Pinchos de bondiola de chanco a la parrilla (3 unidades), marinado en panela, soya, raíz de cilantro y salsa de pescado, acompañado de una mini ensalada thai y arroz al vapor.

WEEPING TIGER BEEF - \$18,45

Solomillo marinado, dip picante y cítrico, salsa de pescado, limón y cilantro, col a la parrilla y arroz al vapor.

COSTILLA DE CHANCHO CHAR SIU - \$17,40

Glaseada en salsa char siu, scallions al wok y papas fritas.

PARA COMPARTIR

ALITAS DE POLLO

Fritas, terminadas al wok. Escoger salsa entre: Chilli Paste / Dulce - 6 Unidades \$8,70 - 12 Unidades \$16,40

KIMCHI FRITES - \$11,30

Papas fritas, kimchi caramelizado, huevo 63° c, cebolla larga frita, mayonesa, scallions, cilantro.

BONE MARROW - \$12,30

Tuétano de res a la parrilla, tostadas de pan Banh Mi, encurtido de pepino, cebolla y ají.

SHAKING BEEF - \$39

Bife ancho marinado al wok, ajo, panela, soya, salsa de ostión, salsa de pescado, cebolla china, arroz al vapor y papas fritas.

GYOZAS DE CAMARÓN (6 unid) - \$8

Camarón, salsa de pescado, scallions, dip de ají panca, soya, limón y azúcar

THAI LARB DE CHANCHO - \$13,30

Carne molida de chanco al wok, hierbas aromáticas, cebolla, ají, salsa de pescado, limón, pepino, hojas de lechuga romana, polvo de arroz tostado.

BAOS Y ROLLOS

SHIITAKE BAO (3 UNID) - \$10,25

Hongos shiitake al wok, salsa ginger scallions, mayonesa, ajo frito y nori.

BAO PORK BELLY (3 UNID) - \$10,25

Pork belly glaseado, crocante de cerdo, daikon, hierbas aromáticas, ají, scallions, maní y mayonesa.

BAO DE ATÚN BLANCO ACEVICHADO (3 UNID) - \$10,25

Atún blanco tempura, mayonesa, encurtido de cebolla, cilantro y aji.

BAO KFC (3 UNID) - \$10,25

Pollo frito estilo coreano, salsa gochujang, mayonesa, col morada, scallions y ajonjolí.

CHEESEBURGER BAO (1 UNID) - \$6,15

Carne de res 70% con tuétano 30%, queso cheddar, cebolla, nori, mayonesa, ketchup de kimchi.

TONKATSU BAO (1 UNID) - \$6,15

Lomo fino de cerdo frito con panko, col morada, mayonesa, salsa tonkatsu.

ROLLO PRIMAVERA CLÁSICO - \$10,25

Camarón, pork belly, lechuga, fideos de arroz vermicelli, zanahoria, scallions, hierba buena, cilantro, salsa nouc leo (maní y hoisin).

ROLLO DE ATÚN - \$14,35

Aguacate, scallions, fideos de arroz vermicelli, caviar negro, salsa de soya, salsa de pescado y limón.

BANH MI’S / BURGER

(incluye papas fritas y gaseosa de vidrio)

BANH MI’S CLÁSICOS \$13,30

(Pork belly), (Pollo), (Hongos), (Camarón Tempura) Paté, mantequilla, soya, mayonesa, encurtido de zanahoria y daikon, pepino, cilantro y scallions.

BANH MI LOMO - \$14,30

120 gr de lomo fino, mantequilla, soya, jalapeño, mayonesa, encurtido de albahaca, hierba buena y cilantro, cebolla perla, salsa de pescado y hoisin.

PHO BURGER - \$14,30

Pan de la casa, carne de res 80%, tuétano 20%, salsa thai de pimienta negra, hierbas aromáticas, cebolla, mayonesa y encurtido de jalapeño.

PORCIONES

CHIPS DE ARROZ - \$3
PAPAS FRITAS - \$3
PORCIÓN DE ARROZ BOTAN - \$3
PORCIÓN DE EDAMAME AL WOK \$6
PAN BAGUETTE - \$2
VAINITAS CON HONGOS AL WOK - \$5

BEBIDAS SOFT

GUITIG - \$2,60
GASEOSAS - \$2,60
KION SODA - \$3,50
KOMBUCHAS - \$3,85
JUGO DEL DÍA - \$3,10
LIMONADAS - \$3,10

Escoge tu nivel de picante

Disponible en opción vegetariana

Sopa caliente

Fideos de arroz

Contiene maní

 [Banh Mi](#)

 [Banhmi.quito](#)

 [Banhmi.mesa247.la](#)

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

NO OLVIDES DECIRNOS SI TIENES ALGUNA ALERGIA

REVERSIONES

Nuestra reinterpretación de los clásicos más famosos

BANH MI NEGRONI - \$12

Negroni
London Dry Gin, Bourbon, Campari & Blend de Vermouths.

CURIQUINGUE - \$12

Paloma
Blend de Tequila y Mezcal, Aperol, Limón, Sirope de Rocoto & Gaseosa de Toronja.

DIRTY MARTINI DE BANH MI - \$12

Dirty Martini
London Dry Gin, Islay Single Malt, Vermouth Blanco & Salmuera de Aceituna.

GEISHA SOUR - \$12

White Lady
London Dry Gin, Sake, Manzana Verde, Sour Mix & Egg White.

MATCHA SOUR - \$12

Pisco Sour
Pisco, Matcha, Sour Mix & Egg White.

SEXY COLADA - \$12

Piña Colada
Ron 12 Años, Ron de Coco, Zumo de Piña & Espuma de Champagne.

MAIKO - \$12

Kir Royal
Sake, Crema de Cassis, Frambuesa & Espumante Brut.

SPRITZ

BANH MI SPRITZ - \$12

London Dry Gin, Aperol, Vermouth Blanco & Tónica.

BELLINI SPRITZ - \$12

Durazno en Vermouth Blanco, London Dry Gin & Prosecco.

LIMONCELLO SPRITZ - \$12

Limoncello, London Dry Gin, Sour Mix, Syrup de Toronja & Prosecco.

GIN & ROSE SPRITZ - \$12

London Dry Gin, Aperol, Syrup de Rosas, Sour Mix & Prosecco.

CLÁSICOS

MOSCOW MULE - \$12

Vodka, Syrup de Jengibre, Zumo de Limón & Gaseosa de Jengibre.

MANHATTAN - \$15

Bourbon, Blend de Vermouths & Angostura Bitters.

CAPITÁN - \$12

Pisco, Blend de Vermouths, Syrup de Toronja & Angostura Bitters.

SIDECAR - \$21

Cognac V.S, Grand Marnier, Limón & Syrup de Toronja.

OLD FASHIONED - \$14

Bourbon, Angostura Bitters & Azúcar.

MARTINEZ - \$14

London Dry Gin, Bourbon, Blend de Vermouths, Licor de Maraschino & Orange Bitters.

SAZERAC - \$18

Whisky Rye, Coñac, Absenta, Peychaud's Bitters & Azúcar.

HANKY PANKY - \$14

London Dry Gin, Vermouth Rojo, Fernet, Syrup de Toronja & Orange Bitters.

CORPSE REVIVER N°2 - \$15

London Dry Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Limón & Absenta.

ESPRESSO MARTINI - \$12

Vodka, Café Espresso, Licor de Café & Syrup Simple.

CREATIVIDAD

PROHIBITION SOUR - \$14

Scotch Blend 12 años, Punt e Mes, Sour Mix & Egg White.

NAJA BANH MI - \$12

Tequila Infusionado con Mandarina y Toronjil, Aperol, Cordial de Cítricos & Sal de Hibisco.

UMAMI - \$12

London Dry Gin, Jeréz, Cointreau, Cordial de Tomate & Bitter De Ruibarbo.

BRISA - \$12

Vermouth Blanco, Bourbon, Jerez & Orange Bitters.

CABARET - \$13

London Dry Gin, Zumo de Piña, Syrup de Frambuesa & Flor de Jamaica.

BLACK HORSE - \$13

Scotch Blend 13 años, Jeréz, Punt e Mes, Oporto & Syrup de Toronja.

SHENGLONG - \$12

Pisco, Licor de Melón, Sour Mix, Egg White & Chocolate Bitters.

MOCKTAILS

DURAZNO SANGRANDO - \$7,5

Durazno, Piña, Frambuesa, Limón & Soda de Mandarina.

LILIANA - \$7.5

Syrup de Lavanda, Butterfly Pea, Sour Mix, Agua de Azahar & Soda.

AMAN TÉ - \$7,5

Té Rojo, Syrup de Frambuesa, Tomillo, Sour Mix & Soda de Jengibre.

GINGER SPRITZ - \$7,5

Soda de Jengibre y Toronja rosada, Sweet & Sour.

