



DINA SUNNA EM BEMEM

Domingo desde las 11am

SIU MAI BAAN [x4] **22**

Siu mai clásico de cerdo & langostinos, nabo y aji limo encurtido.

CHILI WONTONS [x6] **22**

Wontons rellenos de cerdo con un chili oil y chips de ajo.

KARIPAP [x3] **18**

versión vegetariana con curry de vegetales

Un clásico street food de Malasia y Singapur, empanaditas rellenas de curry atomatado de pollo.

BANH MI [x2] **18**

versión vegetariana con berenjena

Un clásico vietnamita hecho a nuestra manera en un bao crocante relleno de encurtidos, milanesa de cerdo y hierbas aromaticas con mayo de tucupi.

MIN PAO DE BERENJENA **16**

PICANTE [x2]

Pancitos al vapor rellenos de un curry chino de berenjenas.

THAI SPRING ROLL [x4] **19**

Rollito vegetariano con thai chili sauce.



Langostinos



Gluten



Soja



Sésamo



Camarón



Conchas



Cerdo



Huevo en mayonesa



Lácteo



Mani



Erizo



CARTA ထောင်

PARA COMPARTIR

GOI CUON [x2]      **18**
Rollito vietnamita de papel de arroz relleno de hierbas, kiuri, zanahoria, cerdo y langostinos con una salsa de mani.

TIRADITO BAAN    **33**
Tiradito de conchas de abanico, cremosa leche de tigre al curry rojo tailandés, choclitos al wok y chalaquita.

BANH MI [x2]    **18**
versión vegetariana con berenjena
Un clásico vietnamita hecho a nuestra manera en un bao crocante relleno de encurtidos, milanesa de cerdo y hierbas aromáticas con mayo de tucupi.

TOSTA DE ERIZO [x2]   **23**
Tostada láctica, cremosa palta al curry verde tailandés, chalaquita y erizos de marcona.

CONCHAS BRASA BAAN [x4]   **27**
Conchitas a la brasa en una salsa de miso y limón.

KARIPAP [x3]   **18**
versión vegetariana con curry de vegetales
Un clásico street food de Malasia y Singapur, empanaditas rellenas de curry atomatado de pollo.

THAI FRIED CHICKEN    **32**
versión vegetariana con coliflor
Jugoso y crocante pollo frito glaseado con una deliciosa salsa picante o sweet soy.

SIU MAI BAAN [x4]     **22**
Siu mai clásico de cerdo & langostinos, nabo y aji limo encurtido.

CHILI WONTONS [x6]   **22**
Wontons rellenos de cerdo con un chili oil y chips de ajo.



MIN PAO DE BERENJENAS PICANTES [x2]    **16**

Pancitos al vapor rellenos de un curry chino de berenjenas.

CHOCLITOS BAAN **12**
Ensalada tibia de choclos rostizados al curry, piel crocante de pollo y chalaquita.



BAAN BOWLS

ARROZ BAAN     **30**
opción vegetariana con tofu

Arroz salteado Indonés con una panceta braseada Taiwanes y huevo pochado.


BURMESE DE ZAPALLO  **24**
Zapallo rostizado en un marinado tailandes, arroz de coco, chips de piel de zapallo en una cremosa salsa de curry amarillo burmese.

CURRYS

PESCA THAI   **48**
Filete pesca del dia , en una cremosa salsa de curry verde tailandesa. Acompañada de un arroz burmese y de una ensalada crocante mee kro

*Pesca entera consultar precio

PANCETA CROCANTE   **55**
Panceta de cerdo cocida por largas horas, salsa tailandesa de curry rojo, shallots encurtidos, mix de hierbas acompañado con ensalada mee krob y arroz de coco.

TIKKA MASALA  **90/45**
versión vegetariana con coliflor **35**
Pollo bebe marinado en yogurt y especias, salsa tikka masala, papas crocantes con chutney de culantro, chutney de tamarindo y yogurt, naan & raita.



GUARNICIONES

- ARROZ BURMESE**  **9**
Arroz especiado con cúrcuma, cebolla crocante, kion y arverjitas.
- ARROZ DE COCO**  **9**
Arroz especiado con kiòn, hierba luisa y coco, con semillas de comino y coriandro.
- NAAN & RAITA [x2]**  **10**
Pan indio plano al ajo y comino con una salsa especiada de yogurt.
- PAPAS ALOO**  **9**
Papa amarilla crocante, chutney de culantro, chutney de tamarindo, yogurt y aji encurtido.
- MEE KROB**  **15**
Plato tipico tailandès como una ensalada de fideos crocantes, hierbas aromàticas, toronja, mani, cebolla y una envolvente vinagreta de tamarindo.

LOS DULCES DE BAAN

- FLOR DE LOTO**   **19**
Galleta crocante, manjar de cúrcuma, helado de coco y crumble de kion.
- DOUGHNUTS DUO [x2]**     **16**
Doughnuts de caramelo de coco con kiòn confitado & de chocolate con miso y nibs de cacao garrapiñado.
- SUNDAE BAAN**    **24**
Cupon de helado de vainilla y chocolate con fudge, caramelo de miso, galleta baan y crumble de coco.

- | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|
|  Langostinos |  Gluten |  Soja |  Sésamo |  Camaròn |  Leche |
|  Cerdo |  Huevo |  Vegano |  Lácteo |  Mani |  Pescado |

STREET COCKTAILS

- BLOODY BAAN** 29
Vodka smirnoff, zumo de limón, sal, pimienta, sriracha, salsa inglesa, tomate.
- SIAM COCKTAIL** 27
Ron centenario, camu camu, licor de lychee, wasabi bitters.
- LYCHEE SMASH** 32
Caña alta, lychee, jarabe, hierba buena, lemongrass.
- B MULE** 29
Jack daniel's, limón, ginger beer artesanal.
- ASIAN SOUR** 29
Gin tanqueray, gástrique de cocona con holantao, cordial cítrico de té verde, clara de huevo.
- MILK PUNCH ORIENTAL** 25
Ron centenario, ron overproof, leche de coco, té negro, miel de limón, bitters de canela.
- B & B** 37
Johnnie Walker Black, luxardo bitter, vermouth oriental, syrup cardamomo, limón.

THAI TONICS

(Todos incluyen agua tónica Fever Tree)

- BANGKOK TONIC** 36
Tanqueray london dry, toronja y anís estrella.
- FARANG TONIC** 36
Tanqueray ten, toronjil, cardamomo.
- CHATUCHAK TONIC** 32
Tanqueray Sevilla, hojas de ciprés, naranja.
- TUK TUK TONIC** 32
Pisco Mosto Verde Gran Demonio de los Andes Italia, bambú de lemongrass y naranja.
- BAAN TONIC** 29
Pisco Mosto Verde Gran Demonio de los Andes Moscatel, salqa, hibiscus, lima.

BAAN MOCKTAILS

THAI ICED TEA	16
Tè negro, jarabe de cardamomo, mix de cítricos.	
ICE COFFEE	16
Doble espresso, leche, syrup de cardamomo	
TÓNICO H	16
Zumo de limón, mix de hierba luisa, óleo de toronja, agua tónica.	
SUNDAY	16
Shrub de sandía, ciprés limón y soda.	

CERVEZAS

IMPORTADAS	
Corona	16
Stella Artois	16
Michelob	16
Beck's	15
NACIONALES	
Cusqueña (Dorada, trigo, red lager, doble malta)	14
Pilsen	12
Raymi	16
ARTESANALES	
Mundo Quechua (Red Ale - Ipa)	26
Andes Pride (Cusco Ipa - American Pale Ale)	24
Curaka (Red Ale - Wheat)	26
Invictus (Santos - Ilusionista)	26
BARBARIAN DRAFT	21
American Ipa 174	
Peruvian Red Ale Barbarian	
Pilsener Magic Quinoa	
American Wheat Ale Nena	

VINOS DEL MES

ARGENTINA

HAROLDOS ESTATE 120/25
MALBEC

HAROLDOS ESTATE 120/25
CHARDONNAY

VINOS ESPUMANTES

ESPAÑA

PERELADA 120
BRUT RESERVA
D.o Cava

CAVA MONT MARCAL 115
BRUT RESERVA
Xarelo - Macabeo - Chardonnay

FRANCIA

CHAMPAGNE DRAPPIER 380
CARTE D OR.
Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir

ITALIA

PROSECCO ASTORIA 100/20
GALIE
Glera

ROSADOS

ARGENTINA

CASARENA 155
CASARENA ROSE
Malbec- Rose

PIEDRA NEGRA 145
ALTA COLECCIÓN
Pinot Gris Rosado

FRANCIA

MAISON OMBRE ROSE 115/23
OMBRE ROSE
Grenache

ITALIA

COLOMBABIANCA 85
PRINCIPE DI GRANATEY - ROSE
Nero De Avola

BLANCOS

ARGENTINA

PIEDRA NEGRA 270
GRAN LURTON- CORTE BLANCO
Friulano- Pinot Gris- Chardonnay - Torrontes

HUARPE 140
TAYMENTE
Chardonnay

CHILE

CASA MARIN 120
CARTAGENA
Gewurztraminer

KOYLE 185
KOYLE COSTA
Sauvignon Blanc

ESPAÑA

PATROCINIO 110
LAGRIMAS DE MARIA
Viura- Tempranillo Blanco

VIÑA VILANO 135
VIÑA VILANO
Verdejo

FRANCIA

BARONS DE ROTHSCHILD - 120
LAFITE
LEGENDE - BORDEAUX
Semillon- Sauvignon Blanc

ITALIA

ASTORIA 135
ALISIA
Pinot Grigio

COLOMBABIANCA 85/17
PRINCIPE DI GRANATEY
Lucido

BAROLLO 175
MANZONI
Riesling- Pinot Bianco

CANTINA GAMBELLARA 120
I BASALTI IGT
Pinot Bianco

PERÙ

BODEGAS MURGA 190
JOYAS DE MURGA
Mollar 2019

BODEGAS MURGA 190
JOYAS DE MURGA
Italia 2019

BODEGAS MURGA 175
BARREL WHITE
Blend

BODEGAS MURGA 175
JOYAS DE MURGA
Italia- Mollar

URUGUAY

PISANO 95/19
CISPLATINO
Torrantes

TINTOS

ARGENTINA

SOTTANO 120/24
RESERVA BLEND
Malbec- Merlot - Petit Verdot

MARCHIORI & BARRAUD 160
MARCHIORI & BARRAUD
Malbec

CHILE

KOYLE 210
KOYLE
Pinot Noir

TERRANOBLE 80
RESERVA
Carmenere

ESPAÑA

PATROCINIO 115/23
LAGRIMAS DE MARIA
Tempranillo

FRANCIA

**BARONS DE ROTHSCHILD -
LAFITE** 125
LEGENDE
Merlot- Cabernet Sauvignon

ITALIA

COLOMBABIANCA 115
VITese
Syrah

URUGUAY

PISANO 140
RIO DE LOS PAJAROS
Pinot Noir