

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, hierba buena, ají, vinagreta de salsa de pescado, soya, limón y maní. **(sin pork belly: \$11,30)**

SSAM DE OREJA DE CHANCHO CROCANTE - \$12,30
Lechuga nacional, sriracha, limón, hierbas aromáticas, jalapeño, salsa nouc cham.

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.

TIRADITO DE CHIFA - \$16,40
Atún aleta larga, soya, ajonjolí, jengibre, ajo frito, scallions, maní y chips de arroz.

PLATOS MEDIANOS

BOK CHOY AL WOK - \$12,30
Hongos, brócoli, coliflor, vainitas, achogcha, ajo frito, caldo de chanco, cebollín.

ARROZ FRITO CON CONFIT DE POLLO - \$13,30
Pierna/Muslo de pollo confitado, grasa de pollo, huevo 63° c, jengibre, ajo, cebollín, salsa hoisin con demi glace.

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.

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.

PESCA AL CURRY TIKKA MASALA - \$18,45
Filete de pesca del día, curry tikka masala, hierbas aromáticas y arroz al vapor.

CAMARONES TOM RIM - \$15,40
Camarón con cáscara al wok, caramelizado, salsa de pescado, scallions, ají, limón 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.

PARRILLA

MUU BING - \$15,40
Pinchos de bondiola de chanco a la parrilla (3 unidades), soya, raíz de cilantro, salsa de pescado, mini ensalada thai y arroz al vapor.

WEeping TIGER BEEF - \$18,45
Solomillo marinado, dip picante y ácido, salsa de pescado, limón y cilantro, col asiática y arroz al vapor.

COSTILLA DE CHANCHO CHAR SIU - \$17,40
Glaseada en salsa char siu, scallions al wok y papas fritas.

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 usd), Pollo (3 usd), Tofu frito (2,60 usd), Hongos (2,6 usd).**

DRUNKEN NOODLES - \$15,40
Lomo fino y camarón al wok, fideos de arroz, tomate cherry, choclito, albahaca, ají fresco, ajo, hoja bok choy, 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 picante y ácido, fondo de langostinos, acompañado con langostinos, hierba luisa, hongos, tomate, scallions, salsa de pescado, limón y arroz al vapor.

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.

CANILLAS DE CHANCHO FIVE SPICE - \$34
Canilla, soya, azúcar, five spice, ajonjolí, nitamago, encurtido de hoja bok choy y arroz al vapor.

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.

TOKANTSU 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, hierbabuena, cilantro, salsa nouc leo (mani 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 PORK BELLY - \$13,30
Pork belly crocante, paté, mantequilla, soya, encurtido de zanahoria y daikon, pepino, cilantro, mayonesa, scallions.

BANH MI POLLO A LA PARRILLA - \$13,30
Pollo al wok, paté, mantequilla, soya, encurtido de zanahoria y daikon, pepino, cilantro, mayonesa, salsa de sweet chilli, scallions.

BANH MI CAMARÓN TEMPURA - \$13,30
Camarón tempura, mantequilla, soya, encurtido de zanahoria y daikon, pepino, mayonesa tártara con jalapeño, cilantro, scallions.

BANH MI HONGOS DE TEMPORADA - \$13,30
Hongos orgánicos salteados al wok con salsa de ostión, mayonesa, mantequilla, soya, encurtido de zanahoria y daikon, pepino, cilantro, scallions.

BANH MI LOMO - \$14,30
120 gr de lomo fino, mantequilla, soya, jalapeño, mayonesa, encurtido de albahaca, hierbabuena 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
PAN BAGUETTE - \$2
VAINITAS CON HONGOS AL WOK - \$4

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

https://banhmi.mesa247.la

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

NO OLVIDES DECIRNOS SI TIENES ALGUNA ALERGIA

CLÁSICOS

DIRTY MARTINI DE BANH MI - \$12

Gin, Laphroaig, Vermouth Blanco & Salmuera de Aceituna.

BANH MI NEGRONI - \$12

Gin, Bourbon, Campari, Blend de Vermouths.

CAPITÁN - \$12

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

MANHATTAN - \$15

Bourbon, Blend de Vermouths, Chocolate Bitters.

HANKY PANKY - \$14

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

PALOMA - \$12

Blend de Tequila y Mezcal, Angostura Bitters & Soda de Toronja.

SIDECAR - \$21

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

MARTINEZ - \$14

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

VIEUX CARRÉ - \$21

Whiskey Rye, Cognac V.S, Grand Marnier & Blend de Vermouths.

CLOVER CLUB - \$13

Gin, Syrup de Frambuesa, Limón & Egg White.

SPRITZ

BANH MI SPRITZ - \$12

Gin, Aperol, Vermouth Blanco, Tónica.

BELLINI SPRITZ - \$12

Durazno en Lillet Blanc, Gin, Vermouth Blanco & Prosecco.

LIMONCELLO SPRITZ - \$12

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

SEXY SPRITZ - \$12

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

CREATIVIDAD

SEXY COLADA - \$12

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

GEISHA SOUR - \$12

Gin, Sake, Manzana Verde, Egg White.

BRISA - \$12

Vermouth Blanco, Bourbon, Jerez & Orange Bitters.

PROHIBITION SOUR - \$14

Whisky 12 Años, Punt e Mes, Egg White.

MEXICAN MULE - \$15

Blend de Tequila y Mezcal, Syrup de Jengibre, Limón & Ginger Beer.

BLACK HORSE - \$13

Whisky 13 Años, Jerez, Punt e Mes, Oporto & Syrup de Toronja.

MARGARITA PARAISO - \$12

Blend de Tequila y Mezcal, Cointreau, Piña & Limón.

CORPSE REVIVER 2.0 - \$15

Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Limón & Absenta.

CABARET - \$13

Gin, Zumo de Piña, Syrup de Frambuesa, Flor de Jamailca.

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.

VINOS

Por Copas

BLANCO Caruso & Minini Tasari, Catarrato (Sicilia, Italia) - \$6,15

TINTO Caruso & Minini Tasari, Nero d’Avola Merlot (Sicilia, Italia) - \$6,15

ESPUMANTE Calvet Celebration Brut (Francia) - \$6,15

ROSÉ Donvitantonio Rosé, Montepulciano y Merlot (Italia) - \$6,15

CERVEZAS

SANTA ROSA (500ml)

Ginger Blonde Ale 4,7% - \$6,65

IPA 6,5% - \$6,65

Santa Rosada 5% - \$6,65

Love Bird 8% - \$6,65

Ruby Ale 5% - \$6,65

Strong Honey 10% - \$6,65

MONKEY’S BREW (330ml)

Marilyn IPA 6% - \$5,65

Bloody Bastard 5,3% - \$5,65

Pirata Chocolate Stout 5,6% - \$5,65

OTRAS

Corona 4,5% - \$4,6

Club Premium 4,2% - \$3,5

Pilsener 4% - \$3,5

Carlsberg 5% - \$5,6

Heineken 0,0% - \$3

BAR

VINOS

VINOS POR COPA

BLANCO
CARUSO & MININI TASARI, Catarrato, Sicilia, Italia - **\$6,15**

TINTO
CARUSO & MININI TASARI, Nero d’Avola Merlot, Sicilia, Italia - **\$6,15**

ESPUMANTE
CALVET CELEBRATION BRUT, Francia - **\$6,15**

ROSÉ
DONVITANTONIO ROSÉ, Montepulciano y Merlot, Abruzzo, Italia - **\$6,15**

VINOS TINTOS

LIGERO Y PROGRESIVO

NIEPOORT “Drink Me Nat Cool”, Baga, Bairrada, Portugal - **\$37**
CAN SUMOI, Garnacha y Sumoll, Penedés, España - **\$52**

DELICADO Y ELEGANTE

CASTELFEDER MONT MES, Pinot Nero, Alto Adige, Italia - **\$39**
CASTELLO DI FARNETELLA, Sangiovese, Chianti Colli Senesi, Italia - **\$34**
CORTE SCALETTA, Valpolicella Blend, Valpolicella, Italia - **\$52**

AFRUTADO Y FLORAL

CVNE VIÑA REAL CRIANZA, Tempranillo, Rioja, España - **\$28**
PAGO DE AYLÉS UNEXPECTED, Garnacha, Aragón, España - **\$30**
LUIGI EINAUDI, Dolcetto, Dogliani, Italia - **\$37**

ESTRUCTURADO Y CONCENTRADO

SPORTOLETTI ASSISI ROSSO, Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Merlot, Asís, Italia - **\$29**
ZORZAL GRAN TERROIR, Cabernet Franc, Valle de Uco, Argentina - **\$46**
DOMINIO DE ATAUTA ‘PARADA DE ATAUTA’, Tempranillo Ribera Del Duero, España - **\$55**
EL ENEMIGO CABERNET FRANC, Gualtallary, Tupungato, Argentina - **\$73**

VINOS BLANCOS

SECO Y MINERAL

CHARLY NICOLLE PER ASPERA, Chardonnay, Chablis, Francia - **\$60**
Castelfeder Mont Mes Pinot Grigio, Italia - **\$34**

CÍTRICO Y FRESCO

DOMAINE DE MISELLE, Colombard Y Gros Manseng, Francia - **\$28**
VIGNAMATO VERSIANO, Verdicchio, Castelo di Jesi Superiore, Italia - **\$34**

AROMÁTICO Y EXPRESIVO

NIEPOORT ADN, Alvarinho, Vinho Verde, Portugal - **\$48**
CASTELFEDER RAIF, Sauvignon Blanc, Alto Adige, Italia, - **\$55**
BERA, Moscato D’asti , Italia (Dulce) - **\$44**
SCHLOSS LIESER, Riesling Kabinett, Mosel, Alemania (Semi Seco) - **\$52**

REDONDO Y ROBUSTO

SPORTOLETTI VILLA FIDELIA BIANCO, Grecchetto y Chardonnay, Umbria, Italia - **\$46**
BELONDRADE QUINTA APOLONIA, Verdejo Castilla y Leon, España - **\$56**
ROYAL TOKAJI VINEYARD SELECTION, Furmint, Tokaji, Hungria - **\$48**
EL ENEMIGO CHARDONNAY, Gualtallary, Tupungato, Argentina - **\$73**

VINOS ROSADOS

DON VITANTONIO ROSÉ, Montepulciano y Merlot, Abruzzo, Italia - **\$30**
VON WINNING ROSÉ PINOT NOIR, Pfalz, Alemania - **\$44**

VINOS ESPUMANTES

PALTRINIERI RADICE, Lambrusco Di Sorbara, Italia - **\$54**
FOLLADOR EXTRA DRY, Glera, Prosecco, Italia - **\$33**
MIRABELLA SATÉN MILLESIMATO, Chardonnay, Franciacorta, Italia - **\$73**