



Pan Asian Cuisine

SALADS

ARUGULA SALAD \$18

tuna chicharron, red onion, pine nuts, cherry tomatoes, shaved sweet onion glaze

CUCUMBER SALAD \$16

seaweed, radish, toasted sesame seeds, tosa vinegar

CRUDO

EDAMAME \$10

smoked salt flakes

HAMACHI \$22

crispy garlic, chogo sauce

SALMON TIRADITO \$21

oraki king salmon, light soy-hoisin sauce

MARINATED BELLY TUNA \$21

sturgeon caviar, chives, seasoned soy

HOT

SPICY EDAMAME \$10

kuromame, infused soy, red chili flakes

SHIU MAI \$18

steamed shrimp and pork, tobiko, chinese mustard

WAGYU GYOZA \$18

pan-seared dumplings, spicy caviar sauce

CHICKEN YAKITORI \$16

chicken breast, sweet onion, sesame oil, sesame seeds, sake soy glaze

TEMPURA KAKAIGE STYLE \$17

sweet water prawns, seasonal vegetables, tentsuyu sauce

KOREAN CHICKEN WINGS \$16

maytag blue cheese dip

SPICY PORK SSAM BULGOGI \$17

grilled with asian herbs, lettuce, shaved green onions

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.

BAO

Pan Asian Cuisine

WOK

CHINESE FRIED RICE \$22

crispy pork belly, shrimp, chicken, poached egg, peas, chives

KIMCHI CHURASSCO FRIED RICE \$27

grilled wagyu skirt steak, poached egg, chives

PERUVIAN CHAUFA FRIED RICE \$25

shrimp, ginger, soy, chives, sesame seeds

NOODLES

FIVE GOLD CURRY \$14

udon, thai coconut-curry, chives

GARLIC NOODLES \$14

san francisco-style lo mein, shrimp, garlic, chives, oyster-soy sauce

SHRIMP PAD THAI \$20

rice noodles, shrimp, tofu, egg, shitake, bean sprouts, roasted peanuts, chives, spicy tamarind sauce

BAO

SHIITAKE MUSHROOM \$16

soy marinated, bibb lettuce, infused carrots

K F C \$16

korean fried chicken, gochujang remoulade, pickles

ROASTED PORK BELLY \$16

hoisin, spicy cream, pickled cucumbers, chives

BRAISED SHORT RIB \$16

72 hour slowly braised, kewpie mayo, white sesame, chives

KEIKEN

CRISPY CALAMARI \$16

gochujang cream, wakame salad

CHICKEN KUNG PAO \$18

lightly breaded boneless chicken thighs, roasted peanuts, soy glazed

CHILEAN SEABASS \$52

miso, japanese pickles

WAYGU STRIPLOIN \$44

seared, coriander, sesame pesto

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.

BAO

Pan Asian Cuisine

NIGIRI 2PCS

MAGURO \$14
tuna

SAKE \$14
king salmon

IKURA \$16
salmon roe

HAMACHI \$16
yellowtail

EBI \$14
river prawn

WAGYU \$18
wagyu beef

SASHIMI 3PCS

MAGURO \$22
tuna

SAKE \$18
ora king salmon

WAHOO \$17
dorado

HAMACHI \$24
yellowtail

TAKO \$20
octopus

WAYGU \$21
beef

MAKI

ACEVICHADO \$20

shrimp, avocado, cream cheese, togarashi, salmon ceviche, yellow pepper, leche de tigre

HAMACHI \$22

cucumber, avocado, miso sauce

EBI CRUNCH \$19

crispy shrimp, avocado, sweet plantain, kanikama, spicy remoulade

MAGURO \$18

tuna, tobiko, spicy mayo, sesame

RAINBOW \$18

king crab, cream cheese, sweet plantain, tuna, salmon, hamachi, sesame seeds

UNAGI \$23

smoked eel, cucumber, avocado, sansho pepper, eel and cognac glaze

ROCK N' ROLL \$21

rock shrimp tempura, avocado, tobiko, chives

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.

BAO

Pan Asian Cuisine

DESSERTS \$12

TEMPURA CRÈME BRULÉE

tempura fried crème brullée

MANGO MOCHI

filled with mango mousse

MISO FLAN

covered with miso toffee

ASSORTMENT OF ICE CREAMS

DESSERT WINES \$10

(by the glass 3oz)

MOUTON CADET SAUTERNES

TOKAJ-OREMUS 5 PUTTONYOS

TAWNY PORT 20 YEARS

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.

BAO

Pan Asian Cuisine

COCKTAILS \$14

OTSUKARESAMA

grey Goose vodka, sake, rice milk, sesame syrup, orange juice

SHOGANAI

white brugal rum, sake, ginger cordial, pineapple juice, aromatic bitters

TOKYO

tanqueray gin, sake, thyme-limoncello tea, rose syrup

GAMAN

single malt whisky matsui, passion fruit-lime juice, basil-limoncello syrup, orange blossom water

CUCUMBER JAPANESE SLIPPER

tanqueray gin, midori, white martini, cucumber cordial

SAKURAFUBUKI

single malt whisky matsui, cava, lychee juice, lime juice, rose syrup

SAKETINI

tanqueray gin, sake, dry martini

SUZAKI

tanqueray gin, sake, rose syrup, smoked basil, lime

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.



Pan Asian Cuisine

ENSALADAS

ENSALADA DE RUCULA \$18

chicharrón de atún, cebolla roja, piñones tostados, tomates cherry, glaseado de cebolla blanca

ENSALADA DE PEPINO \$16

pepino japonés, alga marina, rabano, semillas de sesame tostado, vinagre de tosa

CRUDOS

EDAMAME \$10

escamas de sal ahumada

HAMACHI \$22

ajo crujiente, salsa chogo

SALMON TIRADITO \$21

oraki king salmon, salsa clara de soya, hoisin

ATÚN MARINADO \$21

caviar de esturión, puerro, soya sazonada

HOT

SPICY EDAMAME \$10

kuromame, soya infusionada, escamas de chile rojo

SHIU MAI \$18

dumplines de camarón y cerdo al vapor, tobiko, mostaza china

WAGYU GYOZA \$18

a la plancha, salsa de caviar picante

CHICKEN YAKITORI \$16

pechuga de pollo, cebolla Blanca, aceite de sesamo, glaseado de sake y soya, semillas de sesamo

TEMPURA KAKAIGE STYLE \$17

camarón de rio, vegetales de temporada, salsa rentsuyu

KOREAN CHICKEN WINGS \$16

dip de queso azul maytag

SPICY PORK SSAM BULGOGI \$17

cerdo asado con hierbas asiáticas, lechuga, puerro

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avisenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.

BAO

Pan Asian Cuisine

WOK

CHINESE FRIED RICE \$22

panceta de cerdo crujiente, camarones, pollo, huevo pochado, guisantes, puerro

KIMCHI CHURASSCO FRIED RICE \$27

churrasco grillado, huevo pochado, puerro

PERUVIAN CHAUFA FRIED RICE \$25

camarones, jengibre, soya, puerro, semillas de sesamo

NOODLES

FIVE GOLD CURRY \$14

udon, curry thai de coco, puerro

GARLIC NOODLES \$14

lo mein al estilo de San Francisco, camarones, ajo, puerro, salsa de ostras, soya

SHRIMP PAD THAI \$20

fideos de arroz, camarones, tofu, huevo, hongos shiitake, brotes de soya, maní tostado, puerro, salsa picante de tamarindo

BAO

HONGO SHIITAKE \$16

marinado en soya, lechuga bibb, zanahoria infusionada

K F C \$16

pollo frito coreano, salsa gochujang remoulade, pepinillos encurtidos

ROASTED PORK BELLY \$16

hoisin, crema picante, pepinillos encurtidos, puerro

BRAISED SHORT RIB \$16

braseado por 72 horas, mayonesa kewpie, sesame blanco, puerro

KEIKEN

CRISPY CALAMARI \$16

crema gochujang ensalada de wakame

POLLO KUNG PAO \$18

muslos de pollo deshuesados ligeramente empanizados, maní tostado, glaseado de soya

CHILEAN SEABASS \$52

miso, pepinillos japones

WAYGU STRIPLOIN \$44

perfectamente sellado, pesto de cilantro, sesamo

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avisenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.

BAO

Pan Asian Cuisine

NIGIRI 2PCS

MAGURO \$14
atún

SAKE \$14
king salmon

IKURA \$16
huevos de salmón

HAMACHI \$17
yellowtail

EBI \$14
camarón de río

WAGYU \$18
res wagyu

SASHIMI 3PCS

MAGURO \$22
atún

SAKE \$18
ora king salmon

WAHOO \$17
guatapaná

HAMACHI \$24
yellowtail

TAKO \$20
pulpo

WAYGU \$21
res waguy

MAKI

ACEVICHADO \$20

camarón, aguacate, queso crema, togarashi, ceviche de salmón, leche de tigre de ají amarillo

HAMACHI \$22

pepino, aguacate, salsa de miso

EBI CRUNCH \$19

camarón crujiente, aguacate, plátano maduro, kanikama, remoulade picante

MAGURO \$18

atún, tobiko, sesamo, mayo picante

RAINBOW \$18

king crab, queso crema, plátano maduro, atún, salmon, hamachi, semillas de sesamo

UNAGI \$23

anguila ahumada, pepino, aguacate, pimienta sansho glaseado de cognac, anguila

ROCK N' ROLL \$21

camarón tempura, aguacate, tobiko, puerro

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avisenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.

BAO

Pan Asian Cuisine

POSTRES \$12

TEMPURA CRÈME BRULÉE

crème brullée tempura ligeramente rebozada

MOCHI DE MANGO

mousse de mango

FLAN DE MISO

toffee de miso

SURTIDO DE HELADOS

VINOS DE POSTRE \$10

(por copa 3oz)

MOUTON CADET SAUTERNES

TOKAJ-OREMUS 5 PUTTONYOS

TAWNY PORT 20 YEARS

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avísenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.



Pan Asian Cuisine

CÓCTELES \$14

OTSUKARESAMA

vodka grey goose, sake, leche de arroz, jarabe de sésamo, jugo de naranja

SHOGANAI

ron brugal blanco, sake, cordial de jengibre, jugo de piña, amargos aromáticos

TOKYO

ginebra tanqueray, sake, té tomillo-limonchello, jarabe de rosa

GAMAN

whisky de malta Matsui, jugo de chinola y limón, jarabe de albahaca-limoncello, agua de flor de naranja

CUCUMBER JAPANESE SLIPPER

ginebra tanqueray, midori, martini blanco, cordial de pepino

SAKURAFUBUKI

whisky de malta matsui, cava, jugo de lichy, jugo de limón, jarabe de rosa

SAKETINI

ginebra tanqueray, sake, martini seco

SUZAKI

ginebra tanqueray, sake, jarabe de rosa, albahaca ahumada, limón

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avísenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. por favor disfrute su tiempo con nosotros.