



Bacari
RESTAURANT

Entradas **USD**

Ensalad Xialong Jengibre confitado, fritura de arroz, nuez de la india, microgreens y sandia.	9
Chun Kun 2 pzas Rellenos de vegetales acompañados de salsa agridulce y microgreens.	9
Dumplings de Camarón 3 pzas Cebollín, cilantro, ajonjolí tostado, migrogreens y salsa picante.	9

Sopa

Sopa Miso Alga, hondashi y tofu.	9
--	---

Fuertes

Pollo Teriyaki Cebollín y ajonjolí tostado.	14
Chop suey de res Apio, cebolla, cebollín, zanahoria, brócoli, calabacita y germen de soya.	16
Puerco en salsa de ostión Apio, cebollín, ajonjolí tostado, chile de árbol y especias.	19
Pesca del día (Oriental) Frijol fermentado, jengibre, microgreens y chalote frito.	25
Camarones enchilados Camarones tempura, cebolla, Morrón, jalapeño, chile de árbol, cilantro y salsa especial.	28
Pollito de leche (Oriental) Salsa hoisin, cítricos, ajonjolí y microgreens.	25
Pad Thai Vegetariano de hongos Champiñones, shitake, setas y salsa de anguila.	14

Guarniciones

Arroz frito (Oriental) Apio, zanahoria, cebolla, calabacita, chicharo, germen de soya y cebollín.	4
Arroz al vapor (Oriental) Arroz blanco y shishimi togorashi.	3
Teriyaki de vegetales Salsa de soya, ajonjolí, salsa de anguila.	6

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. | Nuestros precios son en dólares americanos, incluyen 16%

		USD
Bacari RESTAURANT		
Entradas		
Ensalad Xialong	Jengibre confitado, fritura de arroz, nuez de la india, microgreens y sandia.	9
Chun Kun 2 pzas	Rellenos de vegetales acompañados de salsa agrídulce y microgreens.	9
Dumplings de Camarón 3 pzas	Cebollín, cilantro, ajonjolí tostado, microgreens y salsa picante.	9
Sopa		
Sopa Miso	Alga, hondashi y tofu.	9
Fuertes		
Pollo Teriyaki	Cebollín y ajonjolí tostado.	14
Chop suey de res	Apio, cebolla, cebollín, zanahoria, brócoli, calabacita y germen de soya.	16
Puerco en salsa de ostión	Apio, cebollín, ajonjolí tostado, chile de árbol y especias.	19
Pesca del día (Oriental)	Frijol fermentado, jengibre, microgreens y chalote frito.	25
Camarones enchilados	Camarones tempura, cebolla, morrón, jalapeño, chile de árbol, cilantro y salsa especial.	28
Pollito de leche (Oriental)	Salsa hoisin, cítricos, ajonjolí y microgreens.	25
Pad Thai Vegetariano de hongos	Champiñones, shitake, setas y salsa de anguila.	14
Guarniciones		
Arroz frito (Oriental)	Apio, zanahoria, cebolla, calabacita, chicharo, germen de soya y cebollín.	4
Arroz al vapor (Oriental)	Arroz blanco y shishimi togorashi.	3
Teriyaki de vegetales	Salsa de soya, ajonjolí, salsa de anguila.	6
<p><small>*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Nuestros precios son en dólares americanos, incluyen 16%</small></p>		

M

E

N

Ú

Bacari
RESTAURANT

Entradas

Ensalada Xialong

Jengibre confitado, fritura de arroz, nuez de la india, microgreens y sandía.

Chun Kun 2 pzas

Rellenos de vegetales acompañados de salsa agri dulce y microgreens.

Dumplings de Camarón 3 pzas

Cebollín, cilantro, ajonjolí tostado, microgreens y salsa picante.

Sopa

Sopa Miso

Alga, hondashi y tofu.

Fuertes

Pollo Teriyaki

Cebollín y ajonjolí tostado.

Chop suey de res

Apio, cebolla, cebollín, zanahoria, brócoli, calabacita y germen de soya.

Puerco en salsa de ostión

Apio, cebollín, ajonjolí tostado, chile de árbol y especias.

Pesca del día (Oriental)

Frijol fermentado, jengibre, microgreens y chalote frito.

Camarones enchilados

Camarones tempura, cebolla, morrón, jalapeño, chile de árbol, cilantro y salsa especial.

Pollito de leche (Oriental)

Salsa hoisin, cítricos, ajonjolí y microgreens.

Pad Thai Vegetariano de hongos

Champiñones, shitake, setas y salsa de anguila.

Guarniciones

Arroz frito (Oriental)

Apio, zanahoria, cebolla, calabacita, chicharo, germen de soya y cebollín.

Arroz al vapor (Oriental)

Arroz blanco y shishimi togorashi.

Teriyaki de vegetales

Salsa de soya, ajonjolí, salsa de anguila.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Nuestros precios son en dólares americanos, incluyen 16%



M

E

N

U

Bacari

RESTAURANT

Appetizers

Xialong Salad

Mixed lettuces, candied ginger, fried rice, cashews, microgreens, and watermelon.

Chun Kun 2 pzas

Stuffed with vegetables accompanied by sweet and sour sauce and microgreens.

Shrimp Dumplings 3 pzas

Chives, coriander, roasted sesame seeds, microgreens, and hot sauce.

Soup

Miso Soup

Alga, tofu and hondashi

Main Courses

Teriyaki Chicken

Chives and roasted sesame seeds.

Beed Chop Suey

Celery, onion, chives, carrot, broccoli, zucchini and soy germ.

Pork in Oyster Sauce

Celery, chives, toasted sesame, chile de árbol and spices.

Catch of The Day

Fermented beans, ginger, microgreens and fried shallot.

Spicy Shrimps

Shrim tempura, onion, bell pepper, jalapeño chili, chile de árbol, coriander and special sauce.

Cornish Hen

Hoisin sauce, citrus, sesame and microgreens.

Vegetarian Pad Thai with Mushrooms

Mushrooms, shitake, and eel sauce.

Garnishes

Oriental Fried Rice

Celery, carrot, onion, zucchini, peas, soybean germ and chives.

Steamed Rice

White rice and shishimi togarashi.

Vegetable Teriyaki

Soy sauce, sesame, eel sauce, and soy sauce.

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire.

Prices are in American dollars, 16% tax included.