



BANH MI

MENÚ DE BEBIDAS

Cocteles (\$12)

Paloma

Tequila Hacienda Reposado, Mezcal Ojo de Tigre, Syrup de Toronja, Limón, Angostura Bitters & Soda de Toronja.

Geisha Sour

Gin Beefeater, Sake, Manzana Verde, Simple Syrup, Limón & Egg White.

Banh Mi Spritz

Gin Tanqueray, Vermouth Yzaguirre Bianco, Aperol, Sour Mix, Syrup de Toronja & Agua Tónica Britvic.

Penicillin

Chivas 12 Años, Wild Turkey Bourbon, Laphroaig, Syrup de Jengibre, Sour Mix & Gotas de Sésamo.

Moscow Mule

Vodka Smirnoff, Syrup de Jengibre, Limón & Soda de Jengibre.

Banh Mi Negroni

Gin Beefeater, Blend de Vermouths, Campari, Syrup de Toronja & Chocolate Bitters.

Arrarray

Tequila Hacienda Reposado, Mezcal Ojo de Tigre, Zumo de Piña, Syrup de Rocoto & Chocolate Bitters.

Sexy Colada

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

Bloody Mary

Vodka Smirnoff, Jugo de Tomate, Limón, Pimienta, Tabasco, Salsa Inglesa, Sal & Apio.

Dirty Martini de Banh Mi

Gin Beefeater, Laphroaig, Vermouth Yzaguirre Bianco & Salmuera de Aceituna.

Mocktails (\$7)

Durazno Sangrando

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

Liliana

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

Aman Té

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



@BanhMi.ec



@BanhMi.ec



BanhMiSanducheria



Vinos

Por Copas (\$6)

Caruso & Minini Tasari, Catarratto (Sicilia, Italia)
Caruso & Minini Tasari, Nero d'Avola Merlot (Sicilia, Italia)
Calvet Celebration Brut (Francia)
Donvitantonio Rosé, Montepulciano y Merlot (Italia)

Sake (\$25)

Sake Takara Sho Chiku Bai (Japón)
Sake Choya Umeshu (Japón)

Vino Tinto

Viña Real Crianza, Tempranillo, Rioja, España (\$25)
Parada de Atauta, Tempranillo, Ribera del Duero, España (\$54)
Ultreia Raul Perez, Mencía, Bierzo, España (\$48)
Altos de Luzon, Monastrell, Jumilla, España (\$35)
Castello di Farnetella, Sangiovese, Chianti, Italia (\$33)
Corte Scaletta Valpolicella Superiore, Convina, Italia (\$58)
Luigi Einaudi Dogliani Dolcetto, Italia (\$40)
Castelfeder Glen Pinot Nero, Alto Adige, Italia (\$69)
Thierry Germain Domaine De Roches Neuves, Cabernet Franc, Francia (\$44)
Vignobles Verzier Convenience, Syrah, Francia (\$42)
Zuccardi Seria A, Bonarda, Valle de Uco, Argentina (\$43)
El Enemigo, Cabernet Franc, Tupungato, Argentina (\$58)
Mariflor Michael Rolland Malbec, Valle de Uco, Argentina (\$56)
Los Vascos Cromas Gran Reserva, Carmenere, Valle de Colchagua, Chile (\$37)

Vino Blanco

José Pariente Varietal Verdejo, Rueda, España (\$36)
Paso Pondal Leira, Albariño, Rias Baixas, España (\$37)
Emilio Moro Polvorette, Godello, Bierzo, España (\$26)
Vignamato Verdicchio Terre Della Lame, Verdicchio, Italia (\$26)
Castelfeder Mont Mes Pinot Grigio, Italia (\$34)
Charly Nicolle Chablis Per Aspera, Chardonnay, Francia (\$45)
Schloss Johannisberg Riesling, Rheingau, Alemania (\$46)
Alta Vista Torrontes, Salta, Argentina (\$25)
El Enemigo Chardonnay, Tupungato, Argentina (\$58)
Los Vascos Sauvignon Blanc, Valle de Colchagua, Chile (\$25)

Vino Rosado

Donvitantonio Rosé, Montepulciano y Merlot, Italia (\$25)
Dominio del Bendito Perlarena Rosado, Tinta de Toro y Syrah, España (\$35)

Vino Espumante

Mirabella Franciacorta Saten Doc, Chardonnay, Italia (\$70)
Follador Prosecco Treviso Doc Extra Dry, Glera, Italia (\$26)

Cervezas

Santa Rosa (500 ml)

Ginger Blonde Ale 4,7% (\$6,5)
IPA 6,5% (\$6,5)
Santa Rosada 5% (\$6,5)
Strong Honey 10% (\$6,5)
Ruby Ale 5% (\$6,5)
Love Bird 8% (\$6,5)

Monkey's Brew (330 ml)

Marilyn IPA 6% (\$5,5)
Bloody Bastard 5,3% (\$5,5)
Pirata Chocolate Stout 5,6% (\$5,5)

Otras

Carlsberg 5% (\$5,5)
Corona 4,5% (\$4,5)
Club Premium 4,2% (\$3,25)
Pilsener 4% (\$3,25)

