

# TODO WOK

## Información alergias:

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, sulfitos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato.

## Nivel de picante

Por favor especifique el nivel de picante que desea.

Bajo   
Medio    
Alto   



Desde el 2012, en Wok utilizamos huevos que provienen en un 100% de gallinas libres de jaulas.

Debido a la cocción en el wok a altas temperaturas, es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; por esta razón algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia.

## Platos con vegetales



---

# Índice

---

Entradas y platos para compartir

Vegetales

Arroces integrales

Donburis

Arroz stir fry

Sudeste Asiático

Ramen

Sopas

Noodles

Curries

Pescados Wok

Nigiris y sashimis

Makis

Nigiris de vegetales

Makis de vegetales

Wok en un vaso

Cervezas, vinos y sakes

Los postres de Wok

Café, té e infusiones

Menú niños

Wok en casa

---

## Entradas y platos para compartir



### Gyozas

Estilo de empanadas chinas selladas y cocinadas al vapor, servidas con una infusión de salsa soya y aceite de ajonjolí.

**Yasai.** (5u) Rellenas de setas, jengibre, mirin y salsa soya. \$24.900

**Pollo.** (5u) Rellenas de pechuga de pollo, setas, jengibre y ajonjolí. \$26.900

**Lomo.** (5u) Rellenas de lomo de res, setas, jengibre y ajonjolí. \$29.900

**Mixtas.** 2 gyozas de pollo, 2 de lomo y 2 de yasai. \$30.900

**Chili gyozas.** Todas nuestras gyozas se pueden pedir con una infusión de salsa soya, chile y ajo.



### Spring rolls

**Spring rolls de vegetales.** (2u) Rellenos de tofu ahumado, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa soya y aceite de ajonjolí, servidos con salsa agridulce picante. \$18.900

**Thai spring rolls.** (2u) Rellenos de pechuga de pollo y vegetales, con salsa soya, servidos con salsa agridulce. \$19.900

**Spring rolls de camarón.** (3u) Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. \$19.900



### Satays

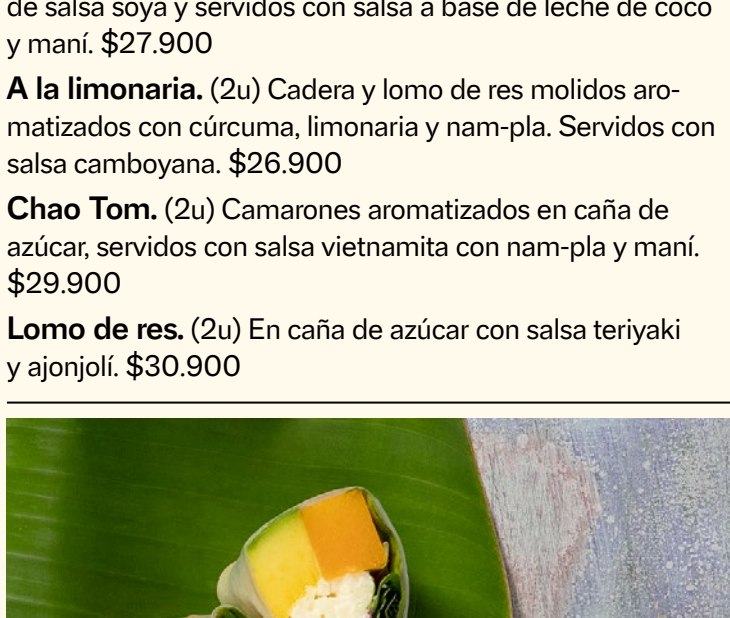
Clásicos pinchos de Asia preparados a la parrilla.

**Contramuslo de pollo.** (2u) Marinados con una infusión de salsa soya y servidos con salsa a base de leche de coco y maní. \$27.900

**A la limonaria.** (2u) Cadera y lomo de res molidos aromatizados con cúrcuma, limonaria y nam-pla. Servidos con salsa camboyana. \$26.900

**Chao Tom.** (2u) Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$29.900

**Lomo de res.** (2u) En caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. \$30.900



### Rollitos de papel de arroz

**Rollitos de vegetales.** (6u) Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade, mayonesa, germinados y salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). \$21.900



**Rollitos de camarón.** (2u) Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. \$24.900



**Rollitos de trucha.** (6u) Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$29.900



### Laab

**Laab pollo.** Pechuga de pollo picada, aromatizada con limonaria, cilantro, limón, nam-pla, chile y chips de ajo, servida sobre lechuga según disponibilidad (cogollos europeos o batavia). \$20.900

**Laab portobello.** Sellados y aromatizados con hierba buena, cilantro, culantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz jazmín tostado y una vinagreta a base de soya y limón. \$23.900

[Volver al índice](#)

## Entradas del Sudeste Asiático



### Croquetas de pescado

(3u) Servidas con albahaca siam crocante y salsa de chile dulce con pepino, cebolla ocañera y cilantro. \$35.900



### Calamares thai 🍋

Calamares a la parrilla con vinagreta de cítricos. Acompañamiento recomendado: arroz jazmín o integral, no incluido. \$37.900



### Salchicha khmer 🍋

Típicas de Camboya a la parrilla. (2u) Rellenas de lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con ensalada de mango biche y salsa de chile dulce. \$31.900



### Thai pomelo salad 🍋

Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. \$41.900

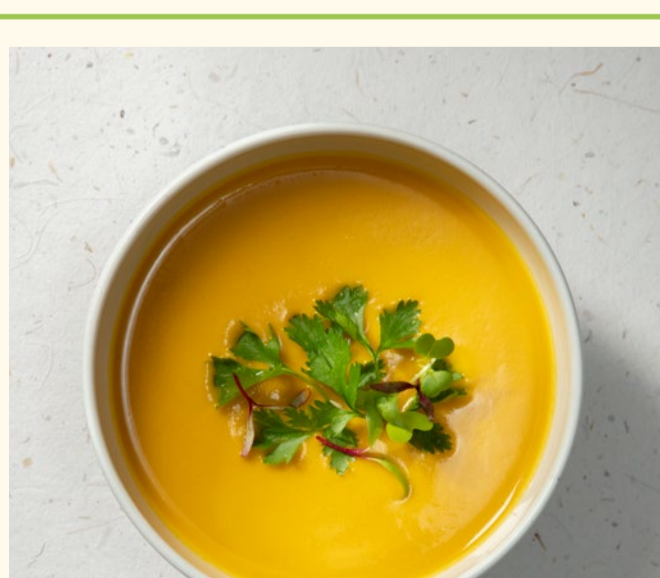


### Banh mi 🍋

Sánduche vietnamita con baguette tradicional, lechuga, pepino, encurtido de zanahoria, hierbas, mayonesa y salsa sriracha.

**Omelette.** 🍋 \$22.900

**Pernil de pollo.** Con infusión de salsa soya y aceite de maní. \$29.900



### Sopas pequeñas 🍋

**Zanahoria.** Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. \$21.900

**Miso.** Miso con wakame, tofu y cebolla tipo oriental. \$12.900

[Volver al índice](#)

## Entradas de la barra de sushi



### Carpaccio ponzu 🍴🍣🚒🔥

Cortes de pescado, salsa ponzu con soya, salsa chipotle, cebollín, cebolla ocañera y cilantro. \$30.900

Con trucha. \$27.900

### Tataki de atún 🍴🍣🔥

Cortes de atún sellado, cubierto de ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile, puré de cebolla puerro y kombu, rábano, puré de aguacate y yakumi. \$29.900

### Salmón tosazu 🍴🔥

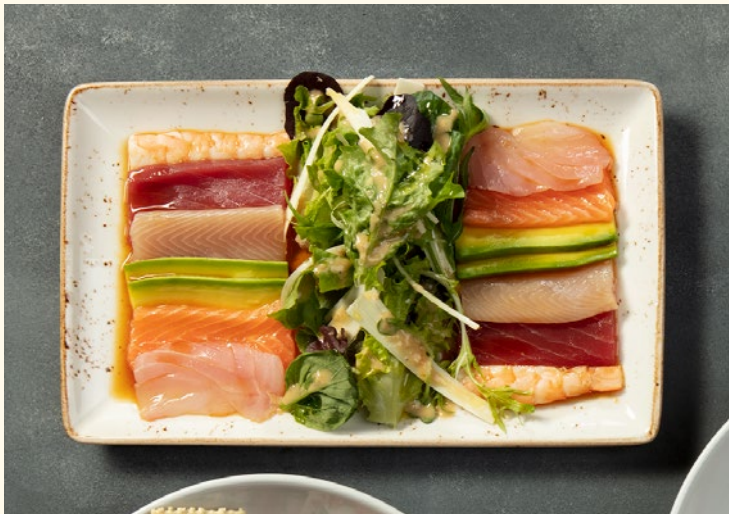
Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa soya dulce, yuzu y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$33.900

Con trucha. \$26.900



### Ceviche nikkei 🍴🍣🔥

Pescado blanco con cebolla, cilantro, rocoto, salsa soya, limón y leche de tigre (apio). \$39.900



### Sashimi salad 🍴🍣🍣

Lechugas orgánicas, palmito del Putumayo, aguacate, pescado de temporada y langostino, servidos con vinagreta de jengibre y salsa ponzu con soya. \$38.900



### Temaki

**Ebi tempura.** 🍴 (1u) Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa miso. \$17.900

**Salmón parrilla.** 🍴 (1u) Salmón marinado a la parrilla, aguacate, zanahoria, germinados y salsa anago. \$21.900

**Spicy temaki.** 🍴🍣🔥 (1u) Pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$19.900

**Dinamita.** 🍴🍣🔥 (1u) Camarón, palmito de cangrejo y pescado, aguacate, mayonesa, cebollín oriental, ajo, salsa teriyaki y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$20.900 | Opción con hoja de papel de soya.

[Volver al índice](#)



### Stir fry de bok choy

Salteados al Wok con salsa shitake, salsa soya y ajo.

\$13.900



### Stir fry de vegetales

Vegetales de temporada salteados al wok con salsa shitake, salsa soya y ajo. \$22.900

Con tofu. \$26.900



### Ensalada con aguacate y algas

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del Putumayo, ajonjolí, rábano y algas con vinagreta de jengibre.

\$23.900



### Ensalada Wok

Mezcla de lechugas orgánicas con vegetales de temporada, hojuelas de miso, algas marinas y ajonjolí. Servida con una vinagreta de miso, tahini y jengibre o con aderezo de jengibre.

Con tofu ahumado. \$31.900

Con pechuga de pollo. \$36.900

Con trucha ahumada. \$38.900



### Bowl macrobiótico

Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahini con miel, aceite de oliva y limón. \$29.900



### Thai salad bowl

Arroz jazmín en infusión de flores, raíz china, cortes de papaya verde, habichuelín, limonaria, cilantro, germinados, cebolla ocañera crocante, hojas de limón kaffir, chips de ajo y chile. Servida con una vinagreta a base de soya y jengibre. \$23.900



### Omelette thai

Tortilla de huevo con vegetales, albahaca siam, cilantro, setas (oreja de madera), chile y salsa soya. Servido sobre arroz jazmín o integral. \$19.900



### Stir fry de setas y tofu

Variedad de setas, tofu, salsa shitake, salsa soya, cebollín oriental, albahaca siam y ajo. Servido con arroz jazmín o integral. \$32.900



### Setas thai

Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. \$39.900

## Arroces integrales

Arroz cultivado en Cauca y Valle del Cauca con métodos sostenibles de siembra.

Tamaño arroces 🍚🍚



### Khao pad 🍚

Arroz integral preparado al wok con vegetales, tortilla de huevo, salsa de ostras, salsa soya, aceite de ajonjolí y limonaria.

Con orellanas y salsa shitake. (V) \$23.900

Con pechuga de pollo. \$26.900

Con cortes de cerdo. \$29.900



### Stir fry de arroz integral 🍚 (V)

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo. \$34.900

[Volver al índice](#)

## Donburis



### Bamboo Wok

Pechuga de pollo a la parrilla marinada en salsa hoisin, vegetales preparados al wok, arroz jazmín o integral, mango biche, albahaca siam y ajonjolí. \$39.900

Con portobello.  \$34.900



### Lomo Wok

Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. \$46.900



### Tori tatsuta age

Pechuga de pollo apanada y caramelizada, vegetales salteados con leche de coco y curry rojo con pasta de camarón. Servida con arroz jazmín o integral y ajonjolí. \$40.900



### Donburi de trucha

Filete de trucha marinada con soya y limón, arroz de sushi o integral, vegetales frescos, mango, aguacate, ajonjolí, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias) y salsa poke. \$37.900

[Volver al índice](#)



## Arroz stir fry

Tamaño arroces 🍚🍚



### Arroz cantonés 🍚

Preparado al wok, con pechuga de pollo, manzana, bok choy, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, salsa soya y limón. Puede pedirlo con arroz jazmín o integral. \$29.900



### Arroz mandarín 🍚

Preparado al wok con vegetales, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, nam-pla, limonaria, pimentón o zanahoria. Puede pedirlo con arroz jazmín o integral.

**Con vegetales y salsa shitake sin nam-pla.** ✓ \$27.900

**Con camarón jumbo.** \$46.900

**Con lomo de res marinado con soya.** \$47.900



### Nasi goreng 🍚🔥

Preparado al wok con vegetales, nam-pla, salsa soya, hoja de apio, cúrcuma, tortilla de huevo, hierbas, marañón, aceite de maní y marañón. Servido con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino. Puede pedirlo con arroz jazmín o integral.

**Con tofu (sin nam-pla).** ✓ \$35.900

**Con camarón.** \$46.900

**Con lomo de res marinado con soya.** \$47.900

[Volver al índice](#)

## Sudeste Asiático



### Stir fry con albahaca thai 🔥

Pechuga de pollo picada salteada al wok con albahaca, chile, ajo, salsa de ostras, salsa soya dulce y huevo. Servido sobre arroz jazmín o integral. \$28.900



### Pollo con marañón 🔥

Pechuga de pollo salteada al wok, con guisantes o espárragos (según temporada), cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental. Servido con arroz jazmín o integral. \$34.900



### Som tam clásico 🔥

Pernil de pollo a la parrilla, cortes de papaya verde, maní tostado, habichuelín, tomate cherry y salsa a base de limón, nam-pla, chile y camarón seco. Servido con arroz jazmín o integral. \$29.900

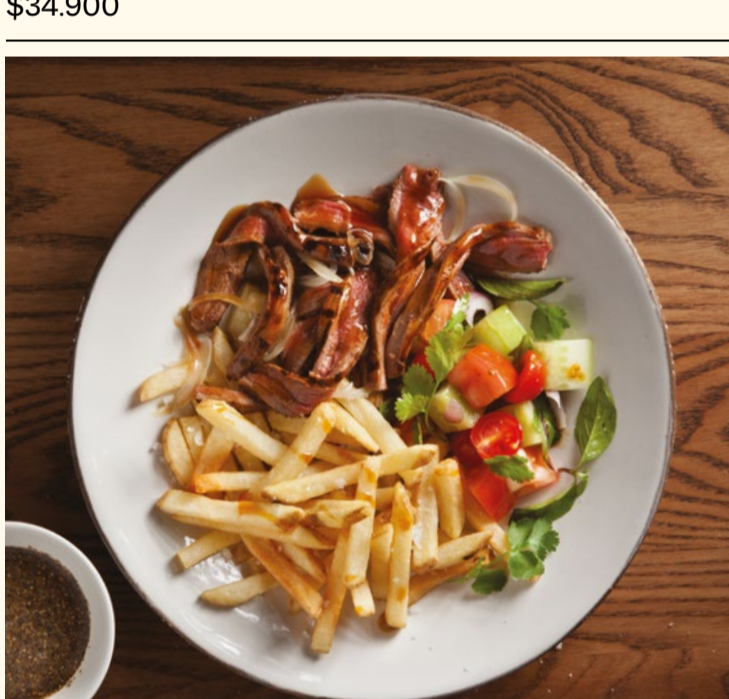
Con trucha ahumada. \$31.900



### Pollo con ensalada de mango 🔥

Pernil de pollo a la parrilla marinado en salsa soya y aceite de maní, ensalada de mango biche, marañón, hierbas, nam-pla, cebolla ocañera y chile, servido con salsa de chile dulce. \$30.900

Con filete de trucha marinada con soya y limón. \$34.900



### Lok lak

Lomo de res (marinado con salsa soya y aceite de ajonjolí) salteado al wok con salsa de ostras y nam-pla, servido con ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana. \$40.900

Con portobello (sin nam-pla). 🌱 \$35.900



### Chimichurri thai 🔥

Ensalada de tomate cherry, hierbas, cebolla ocañera y maní. Servido con chimichurri thai.

Con tofu. 🌱 \$30.900

Con pernil de pollo a la parrilla. \$34.900

Con cortes de cadera de res a la parrilla. \$40.900



### Khao mon gai 🔥

Pechuga de pollo apanada sobre arroz jazmín o integral, con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jengibre. Acompañado con un consomé de pollo. \$35.900

[Volver al índice](#)

## Ramen



### Shoyu

Tallarines preparados con huevo y harina de trigo, consomé de pollo, salsa chashu (a base de soya y cerdo), huevo, lechuga mizuna, cebolla larga, palmito fresco del Putumayo y aceite de ajonjolí.

**Con contramuslo de pollo. \$34.900**

**Con chashu (costilla de cerdo). \$38.900**

### Miso ramen de vegetales 🍷 (V)

Tallarines preparados sin huevo, tofu ahumado, vegetales salteados, consomé de vegetales, miso, salsa soya, ajonjolí, cebolla larga y aceite de chile. \$27.900



### Wonton (V)

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shiitake, cebollín, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. \$33.900



### Tan tan 🍷

Tallarines preparados sin huevo, pechuga de pollo picada salteada al wok con shiitake, calabacín y consomé de pollo con tahini, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite de chile, ajo, cebolla, bok choy y salsa chashu (a base de soya y cerdo). \$38.900

[Volver al índice](#)

## Sopas



### **Vietnamita de setas**

Consomé de vegetales con pasta de arroz, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$23.900



### **Vietnamita con noodles**

**Con pechuga de pollo.** Consomé de pollo, con pasta de arroz, salsa de ostras, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$30.900



**Con cadera de res.** Consomé de pollo, con pasta de arroz, salsa de ostras, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$37.900



### **Tom yam**

Consomé de mar, champiñones, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla. Servida con arroz (jasmín o integral) o con pasta de arroz.

**Con pechuga de pollo.** \$34.900

**Con camarón jumbo.** \$42.900

### **Pescadores**

Pescado, camarones, calamares, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anís, albahaca siam y limón. \$52.900


[Volver al índice](#)

## Noodles



### Phad thai

Clásico plato tailandés, preparado al wok a base de pasta de arroz, raíz china, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, nam-pla, salsa soya y maní tostado.

**Con vegetales y tofu (sin nam-pla).**  \$30.900

**Con pechuga de pollo.** \$36.900

**Con camarón.** \$41.900

**Con camarón jumbo.** \$43.900

**De mar.** \$47.900

**Spicy Phad Thai.**  Todos nuestros Phad thai se pueden pedir con salsa de chile thai.



### Rainbow noodles

Pasta a base de harina de trigo y huevo, salteada al wok, con orellanas, vegetales, salsa de ostras, salsa de soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

**Con vegetales y salsa shitake.**  \$28.900

**Con pechuga de pollo.** \$35.900

**Con camarones y pechuga de pollo.** \$39.900



### Bowl de pollo a la limonaria

Pernil de pollo salteado al wok con limonaria, curry amarillo, cebolla y nam-pla. Servido con pasta vermicelli de arroz, zanahoria, pepino europeo, hierbas, maní y salsa vietnamita con nam-pla. \$35.900



### Thai pasta bowl

Albóndigas de camarón y pescado, pasta de arroz, hierbas orientales, raíz china, maní, chips de ajo, chile molido y una vinagreta a base de nam-pla y limón. \$36.900

**Con vegetales.**  Tofu ahumado, aguacate y huevo con salsa a base soya (sin nam-pla). \$24.900



### Crispy noodles

Camarones, pechuga de pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita con chile y nam-pla. \$37.900



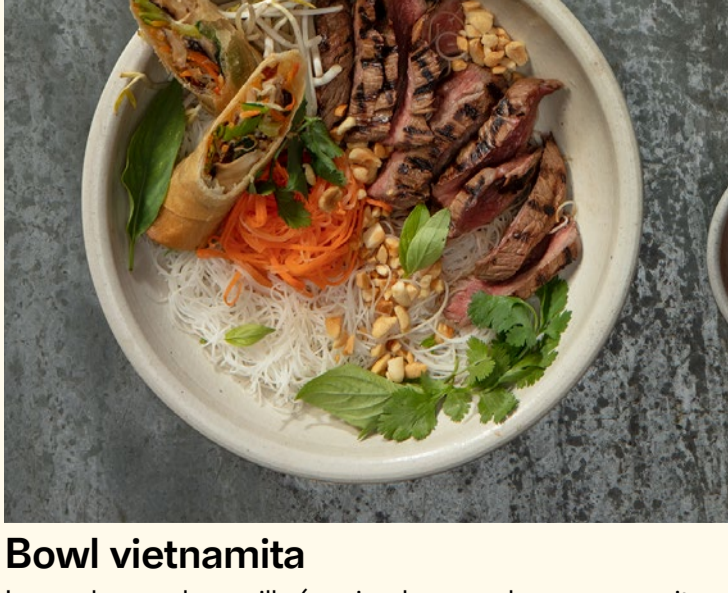
### Siam noodles

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. \$40.900



### Crispy hokkien noodles

Pasta crocante a base de harina de trigo y huevo con lomo de res, orellanas, vegetales, salsa de ostras, salsa soya y jengibre. \$46.900



### Bowl vietnamita

Lomo de res a la parrilla (marinado con salsa soya y aceite de ajonjolí) con pasta vermicelli, maní y un spring roll de vegetales servido con salsa vietnamita con nam-pla. \$46.900

**Con portobello.**  Servido con salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). \$34.900

[Volver al índice](#)

## Curries



### Verde tailandés 🍋

Curry verde preparado con leche de coco, berenjena, palmito del Putumayo, hoja de limón kaffir, albahaca siam, chile, nam-pla y pasta de camarón. Servido con arroz jazmín o integral.

**Con vegetales mixtos (sin nam-pla).** 🍋 \$31.900

**Con camarones.** \$41.900



### Khmer 🍋

Típico de Camboya.

Preparado al wok con curry de limonaria, orellanas, zanahoria, coliflor, habichuelín, albahaca holy, maní y nam-pla. Servido con arroz jazmín o integral.

**Con tofu.** 🍋 (sin nam-pla). \$32.900

**Con pechuga de pollo.** \$35.900



### Khao soi 🍋

Curry amarillo preparado con leche de coco, pechuga de pollo, pasta a base de harina de trigo y huevo, aceite de maní, pasta de camarones, albahaca siam, limón kaffir, chips de ajo y nam-pla. Servido con bok choy encurtido, salsa picante, cebolla ocañera, limón y cilantro. \$42.900

**Con tofu.** \$37.900

[Volver al índice](#)

## Pescados Wok



### **Pescado con albahaca siam** 🍴🚢🔥

Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agri-dulce. Servido con arroz jazmín o integral. \$57.900

### **Pescado con hierbas orientales** 🍴🚢🔥

Sellado y servido con hierbas, cebolla ocañera, chile y vina-greta thai. Servido con arroz jazmín o integral. \$57.900

### **Pescado camboyano** 🍴🚢🔥

Sellado y servido con ensalada de mango, maní, hierbabue-na, albahaca siam, cebolla ocañera, chile y salsa camboya-na. Servido con arroz jazmín o integral. \$57.900

### **Salmón thai** 🍴🔥

Sellado y cocinado al horno preparado con cortes de mango biche, pimentón asado, nam-pla, chile, ajonjolí y arroz de sushi. \$58.900

[Volver al índice](#)

## Nigiri y sashimi



### Nigiri

Local 🇵🇷🇯🇵🇬🇧

**Por unidad.** Pargo, atún o medregal. \$7.900

Trucha. \$7.200

Pirarucú. \$8.400

**3 piezas.** \$21.900

**6 piezas.** \$37.900

Importado 🇺🇸

**Por unidad.**

Salmón. \$7.900

Langostino. \$9.400



### Sashimi

Local 🇵🇷🇯🇵🇬🇧

**(5 cortes) Una variedad de pescado.**

Pargo, atún o medregal. \$23.900

Trucha. \$22.900

**(9 cortes) 3 variedades de pescado.** \$34.900

**(12 cortes) 4 variedades de pescado.** \$42.900

Importado 🇺🇸

**(5 cortes) Una variedad de pescado.**

Salmón. \$30.900

[Volver al índice](#)





## Tekka don 🍣📍

Cortes de atún con aderezo de salsa soya dulce, shiso, cebollín, ajonjolí y nori. \$35.900

## Sake maguro don 🍣🍣📍🔥

Cortes de salmón y atún con aceite de ajonjolí, salsa soya con ajo y jengibre, aguacate sellado, mango biche, repollo, ajonjolí, edamame, cilantro y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), servido sobre arroz de sushi. \$39.900

## Chirashi don 🍣🍣📍

Sashimi de pescado, shiso, aguacate y tamago sobre arroz de sushi. Pirarucú con ajonjolí disponible según temporada. \$39.900

[Volver al índice](#)

## Makis



### Philadelphia 🍣

(8u) Salmón, ajonjolí, con queso crema o aguacate.

\$27.900

Con trucha. \$23.900



### Spicy salmón 🍣🔥

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shi-chimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias).

\$29.900



### Spicy atún 🍣🔥

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias).

\$28.900



### California clásico 🍣

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí.

\$28.900



### California

(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.

\$33.900



### Jalapeño 🍣🔥

(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro y salsa rocoto con aceite de ajonjolí.

\$39.900



### Crazy 🍣

(8u) Piel de salmón Parrillada, pepino, aguacate, zanahoria, queso crema y ajonjolí.

\$29.900



### Spicy roll 🍣🔥

(8u) Camarón, palmito de cangrejo, aguacate y pepino, envuelto en pescado con jalapeño, mayonesa picante y salsa de mandarina con soya y ajonjolí.

\$37.900

Con trucha. \$35.900

[Volver al índice](#)

## Makis

### Ebi marañón

(8u) Langostino, aguacate y marañón, con mayonesa miso, cebollín y limón. Servido con mayonesa ponzu. \$23.900



### Ebi maguro 🍣🍣🍣

(8u) Atún o salmón, langostino, aguacate, masago, pepino, shiso y yuzu, envuelto en rábano o pepino con shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$36.900



### Bamboo 🍣

(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. \$38.900

Sin pirarucú. \$21.900

Con pirarucú, salsa anago y ralladura de limón

(sin aguacate). \$30.900



### Shime roll 🍣

(8u) Salmón y trucha curados, aguacate, espárragos, palmito del Putumayo, pepino, queso crema con eneldo, yuzu y ralladura de limón, envuelto en hoja de papel de soya y ajonjolí. \$32.900

Con trucha ahumada. \$33.900



### Rainbow maki 🍣🍣🍣

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, envueltos en salmón, trucha, langostino, aguacate y pescado. \$39.900



### Sakana maki 🍣🍣

(8u) Pescado apanado, aguacate y mango, con mayonesa de wasabi y eneldo. Envuelto en hoja de papel de soya de ajonjolí. \$33.900

## Makis



### Wok maki salmón 🍣

(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón. \$39.900

Con trucha. \$34.900



### Dinamita 🍣🍣🍣🔥

(6u) Camarón, palmito de cangrejo y pescado, masago, espárrago, aguacate, mayonesa, cebolla, mantequilla, ajo, salsa teriyaki y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$39.900



### Tempura ko salmón 🍣

(8u) Salmón marinado a la parrilla, aguacate, lechuga romana y queso crema, envuelto en tempura ko, con salsa soya y salsa de miso dulce. \$39.900



### Wokn'roll 🍣🍣🍣

(8u) Palmito de cangrejo, langostino tempura y queso crema envueltos en tartar de pescado y palmito de cangrejo, cebollín, cilantro, salsa teriyaki y ajonjolí. \$39.900

[Volver al índice](#)

## Makis



### **Bomba** 🍣🔥

(8u) Langostino tempura con salsa chipotle sobre camarón, palmito de cangrejo, aguacate y salsa teriyaki. \$40.900



### **Tempura ko (ebi)** 🍣

(8u) Tempura de langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. \$39.900



### **Acevichado** 🍣🍷🍷

(8u) Langostino apanado y aguacate envuelto en cortes de pescado con cebolla blanca, ajo, limón, cilantro y leche de tigre (apio). \$39.900

### **Canoa Wok**

Seis variedades de nigiri y tres variedades de sashimi (9 cortes) seleccionados por nosotros, y un maki a su elección, presentados de la manera tradicional en una canoa de madera. \$102.900

[Volver al índice](#)

## Nigiris de vegetales



Aguacate, setas (con aceite de ajonjolí y ajonjolí), tomate, espárrago o plátano.

**Por unidad. \$3.800**

**3 piezas. \$11.200**

**6 piezas. \$22.500**

[Volver al índice](#)

## Makis de vegetales



### Setas

(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos. \$25.900



### Kapa

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, ajonjolí y shiso, según disponibilidad. \$15.200



### Zapallo

(8u) Zapallo, queso campesino o tofu, aioli, ajonjolí y salsa teriyaki. \$21.900



### Shitake crocante

(8u) Shitake tempura, espárrago, aguacate, palmito del Putumayo, mayonesa, ajonjolí, cebollín, salsa soya dulce y shiso en polvo. \$26.900



### Criollo

(8u) Plátano, queso campesino o tofu y aguacate envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. \$21.900



### Remolacha

(8u) Remolacha horneada, zanahoria encurtida, queso campesino o tofu, aguacate, komatsuna, espinaca, marañón caramelizado y cilantro con mayonesa miso, limón y yuzu. \$22.900



### Futo maki veggie

(8u) Shitake dulce, espárrago, palmito del Putumayo, espinaca, zanahoria encurtida, tamago y ajonjolí, envuelto en rábano según disponibilidad. \$19.900



### Jalapeño de tomate

(8u) Espárragos, aguacate, zanahoria, pepino, palmito del Putumayo, shiso y queso crema con eneldo, envuelto en tomate, con cilantro, jalapeño y salsa rocoto con aceite de ajonjolí. \$22.900



### Acevichado con vegetales

(8u) Palmito del Putumayo parrillado y apanado, tomates secos, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), envuelto en aguacate, con cebolla blanca, ajo, limón, cilantro y leche de tigre de vegetales. \$26.900

[Volver al índice](#)

## Wok en un vaso



### Jugos

Mango. \$7.300

Maracuyá. \$7.300

Gulupa. \$7.800

Arazá. \$7.800

Copoazú. \$7.800

Tamarindo. \$7.900

Fresa. \$7.900

Mandarina. \$9.400

ABC. Arazá, banano y hierbabuena. \$7.900

Gili gili. Tamarindo, piña, jengibre e infusión spicy.

\$11.900

Tropicana. Mango, mandarina, banano y maracuyá.

\$12.300

Ginger alert. Manzana, pera, jugo de limón, jengibre

y ginger ale. \$13.200

Mango lush. Mango, limonaria, manzana y jengibre.

\$13.900

Asaí, mango y gulupa. \$14.200

Ping pong. Uvas rojas, lychees, limón y soda. \$14.900

Fresa y lychee. \$15.300

Mandarina, fresa y banano. \$15.300



### Limonadas

Panela. \$5.800

Hierbabuena frappé. \$7.500

Natural. \$5.900

Miel de abejas. \$8.900

Limonaria. \$7.400

### Sodas

Maracuya. \$7.300

Tamarindo. \$7.300

Gulupa. \$7.300

Camu camu. \$7.900

Corozo. Con ralladura de limón. \$7.900

### Ice tea

Ice tea Wok. Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja

y limón. \$14.900

Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa

y yacón. \$6.200

Infusión de flor de jamaica. Sin azúcar. \$7.200

Wok pepino. Extracto de pepino, albahaca siam,

infusión de jengibre y limón. \$11.900

### Batidos

Bebidas con leche de marañón.

Banano y cacao. Cacao molido, banano, canela,

coco y dátiles. \$14.800

Frutos rojos. Frutos rojos, banano, canela

y hierbabuena. \$14.900

### Extractos

Zanahoria y jengibre. \$10.200

Zanahoria, manzana y jengibre. \$12.900

Verde vital. Extracto de manzana, pera, limón

y espinaca baby. \$16.700

### Otros

Agua de lychees. \$19.900

Agua manantial sin gas (500ml). \$6.900

Agua manantial con gas (300ml). \$6.300

Gaseosas (330ml). \$5.500

Soda o ginger (300ml). \$7.100

[Volver al índice](#)



## Cervezas

**Club Colombia.** (330ml). \$9.400

**Heineken.** Botella (330ml). \$10.900

**Corona.** (330ml). \$13.200

**Cerveza Wok.** (330ml)

Golden Ale, rubia con lúpulo japonés Sorachi Ace.  
\$10.900

**Pola del pub.**

India Pale Ale (IPA) (330ml). \$14.900

**Asahi.** (330ml). \$14.900

**Ōtoro.** Pilsen lager de estilo japonés (330ml). \$16.500

**Singha.** Tailandia (330ml). \$15.900

## Vinos

### Cava

Segura Viudas Reserva (España).	Copa	Botella
.....	\$28.900	\$144.900

### Blanco

**Monteabellón Verdejo**  
(España). ..... \$26.900 | \$128.900

**Agustín Torello Mata Xic**  
Xarel-lo Vermell (España). ..... \$27.900 | \$132.900

**M. Chapoutier Belleruche**  
(Francia). ..... \$29.900 | \$160.900

### Rosado

**Amalaya rosé**  
(Argentina) ..... \$28.900 | \$134.900

**Lapostolle Le Rosé**  
(Chile). ..... \$29.900 | \$160.900

### Tinto

**J. Bouchon Carmenere**  
(Chile). ..... \$26.900 | \$128.900

**Sierra Cantabria Crianza**  
(España). ..... \$29.900 | \$160.900

**Catena Malbec**  
(Argentina). ..... \$29.900 | \$160.900

**Copa de vino caliente.** \$27.900

## Sake

**Sake cidrón.** Sake, hojas de cidrón, ginger, limón  
y azúcar. \$19.400

**Sake maracuyá.** Con naranja, limón y azúcar.  
\$21.900

### Vaso

**Momokawa Organic.**

Junmai Ginjo, ligero y frutal. \$34.900

Nigori (sin filtrar), Junmai Ginjo, cremoso y tropical.  
\$34.900

**Momokawa Diamond.** \$34.900

### Jarra

**Momokawa Organic o Diamond.** \$34.900

### Botella

**Hana-kizakura (300ml).**

Junmai Ginjo Japonés, ligero y con aroma floral. \$130.900

**Momokawa Organic (750ml).**

Junmai Ginjo, ligero y frutal. \$146.900

Nigori (sin filtrar), Junmai Ginjo, cremoso y tropical.  
\$146.900

**Momokawa Diamond (750ml).** \$146.900

[Volver al índice](#)

## Los postres de Wok



### Tapioca de mango

\$9.200



### Wontons

Rellenos de queso, arequipe y salsa de mora. \$15.200

### Bananos tempura con helado de vainilla

\$15.900

### Creme brulee de limonaria con galleta de coco

\$15.300

### Flan de coco

\$12.700

### Torta de chocolate con salsa de mora

Elaborada sin harina. \$16.900

Con helado de vainilla. \$22.700



### Copón de guanabana

Con helado de copoazú y merengue de marañón. \$18.900



### Sticky toffee pudding

\$16.100

Con helado de vainilla. \$21.900



### Panacota de té jazmín con caramelo y galleta de ajonjolí

\$13.900



### Mousse de chocolate

Servido con helado de gulupa, copoazú o vainilla, crumble de chocolate, crema de vainilla y sal marina. \$15.900



### Tres leches de té matcha

Servido con salsa de frutos rojos y crema de vainilla. \$18.400

[Volver al índice](#)

## Los postres de Wok



**Cheesecake de frutos rojos**

\$17.900



**Tartaleta de chocolate y arequipe**

Con helado de vainilla y sal marina. \$18.600



**Pavlova**

Merengue con salsa de maracuyá, crema de vainilla, mango y gulupa. \$16.400



**Tartaleta de chocolate**

Galleta de nueces, dátiles y coco, rellena de crema de marañón, cocoa, miel, frambuesas o arándanos (según temporada). Elaborada sin harina. \$18.900



**Bowl de Asaí**

Con frutas, coco en hojuelas, nibs de cacao, miel de caña y marañón. \$20.900

### Helados

**Helados de guáimaro con nibs de cacao, chocolate de arauca y vainilla.** Con crumble de chocolate, marañón y banano caramelizado. \$18.900

**Helados de gulupa, limonaria y copoazú.** Con crumble de limón y marañón, salsa de frutos rojos, arequipe y marañón caramelizado. \$20.900

[Volver al índice](#)

## Café

**Nuestro café proviene de una asociación de pequeños productores en Nariño.**



**Café. \$4.900**

**Espresso. \$4.300**

**Espresso doble. \$5.400**

**Cappuccino. \$5.600**

**Latte. \$7.200**

**Latte frío (con hielo). \$6.700**

**Macchiato. \$4.300**



## Café vietnamita

**\$5.200**

**Café vietnamita frío (con hielo). \$5.900**

Ambos con leche condensada.



## Affogato

Espresso con helado de vainilla y caramelo de miso. **\$8.400**

**Todos los cafés se pueden pedir descafeinados y/o con leche deslactosada.**

**Con leche de marañón. \$3.000**

## Té en jarra

**Verde japonés. \$6.100**

**Jazmín. \$6.100**

**Genmaicha. \$5.600**

**Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón. \$6.100**

## Infusiones

**Jengibre y miel de abejas. \$4.600**

**Manzana con hierbas aromáticas. \$6.400**

## Chocolate caliente

Cacao 100%

Proveniente del municipio de Arauquita, Arauca.

**En agua. \$6.100**

**En leche deslactosada. \$6.700**

**En leche de marañón. \$7.500**

[Volver al índice](#)

---

## Adiciones

**Arroz integral.** \$5.200

**Arroz jazmín.** \$6.700

**Arroz de sushi.** \$6.500

**Huevo.** \$1.000

**Huevo en ramen.** \$2.400

**Aguacate.** \$2.900

**Katsura de rábano.** \$2.300

**Katsura de mango.** \$4.600

**Marañón.** \$5.500

**Portobello.** \$6.200

**Tofu.** \$7.200

**Tofu ahumado.** \$3.800

**Contramuslo de pollo en ramen.** \$15.300

**Chashu (costilla de cerdo) en ramen.** \$17.900

**Miel.** \$1.600

**Bola de helado.** Vainilla, copoazú, gulupa, limonaria, chocolate o guáimaro. \$5.800

---

**Recuerde:** Las adiciones son ingredientes pensados para acompañar algunos de nuestros platos.

---

[Volver al índice](#)

---

## Menú niños



### Sopa vietnamita

Consomé con pollo, pasta de arroz, raíz china, cilantro, salsa de ostras y nam-pla. \$20.900

### Tempura de pollo con miel

Lomitos de pechuga de pollo apanados en harina de tempura. \$22.900

### Satays

Un pincho más un acompañamiento.

**De contramuslo de pollo marinado con salsa de soya y aceite de maní.** \$18.900

**De lomo de res en caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí.** \$23.900

#### Acompañamientos:

- Arroz stir fry salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí.
- Vegetales stir fry salteados al wok con salsa soya.
- Arroz en infusión de flores.

### Mini bamboo Wok

Pechuga de pollo a la parrilla, marinada con salsa hoisin, ajo, vegetales preparados al wok, arroz jazmín o integral, mango biche, albahaca y ajonjolí. \$24.900

### Mini rainbow noodles

Pasta a base de harina de trigo y huevo, salteada al wok, con vegetales, salsa de ostras, salsa de soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

**Con vegetales y salsa shitake.** \$17.900

**Con pechuga de pollo.** \$22.900

### Arroz stir fry

**Salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí.** \$11.900

**En infusión de flores, arveja, zanahoria, huevo y aceite de ajonjolí.** \$12.900

### Bolitas de sushi

(4u) Salmón y aguacate. Langostino tempura. Plátano con aguacate, mango y queso. Palmito de cangrejo con aguacate y masago. \$17.900

[Volver al índice](#)

## Wok en casa



### Kit gyozas

Contiene 9 unidades congeladas y salsa para gyozas.

**Setas.** \$28.900

**Pollo.** \$29.900

**Lomo.** \$32.900

**Mixtas.** (3 de setas, 3 de pollo, 3 de lomo). \$32.900



### Kit ramen tan tan

\$39.900

**Consomé Tan Tan.** Consomé de pollo con tahine y pimienta szechuan.

**Pollo Tan Tan.** Pechuga de pollo picada, con shitake y calabacín.

**Vegetales.** Cebolla larga y bok choy.

**Pasta ramen tipo saporo.** Sin huevo.

**Aceite rayu.** Picante.

**Ajonjolí.**

**Instrucciones de preparación.**

**WOK** 

Territorio  Redeban®

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta antes de impuestos, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo: queja cobro de propina. **PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. LEY 124 DE 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. FORMAS DE PAGO:** Bono Wok, efectivo, American Express, Visa, Diners, Master Card, Credencial, Sodexo, Bigpass. Sin excepción no se aceptan cheques. **RESPIRE CON TRANQUILIDAD, WOK ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE CIGARRILLO.** LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. TODO WOK es una publicación de Lao-Kao S.A. Fotografía de alimentos: Lucho Mariño. Estilismo de alimentos: Mariana Velázquez. Dirección creativa: Lucho Correa, diseño gráfico: Paula Munar para Lip. ©2024 / LAO KAO S.A. **SEPTIEMBRE DE 2024.** ESTE MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. Todo Wok y Wok en un vaso son marcas registradas. EL DESARROLLO DE LA PRESENTE CARTA ESTÁ PROTEGIDO POR LAS NORMAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL. LAS IMÁGENES INCLUIDAS EN ESTE MENÚ SON CON FINES ILUSTRATIVOS, LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS PUEDE CAMBIAR.