

MENÚ DOMICILIOS PROPIOS

a
le

zar
evo”

WOK® 

En Wok estamos continuamente buscando empaques y materiales que se puedan reutilizar, reciclar o compostar para así disminuir el impacto que puede llegar a tener su uso en los pedidos para llevar. De la misma manera, le preguntamos si necesita servilletas, palitos o cubiertos, para ayudar a reducir el desperdicio.

WOK® 

Mientras espera su domicilio, le contamos por qué está esperando

Sabemos que no somos rápidos, pero procuramos hacer lo mejor posible. Preparar nuestras recetas toma un poco más de tiempo, luego cada plato es empacado y transportado cuidadosamente, por nosotros mismos.

Las entregas de nuestros domicilios se realizan directamente en la entrada principal del edificio o conjunto. Agradecemos su comprensión.

ÍNDICE

KITS WOK EN CASA

ENTRADAS

ENSALADAS

SOPAS

RAMEN

VEGETALES

NORTE DE TAILANDIA

CURRIES

SUDESTE ASIÁTICO

INDOCHINA

CLÁSICOS WOK

ARROCES INTEGRALES

DONBURIS

PESCADO DE TEMPORADA

MAKIS

MAKIS DE VEGETALES

BEBIDAS

POSTRES

MENÚ NIÑOS

BOGOTÁ

DOMICILIOS

HORARIOS:

ZONA AZUL

Lunes a miércoles:
11:30 a.m. a 8:30 p.m.

Jueves a sábados:
11:30 a.m. a 9:00 p.m.

Domingos y festivos:
11:30 a.m. a 7:30 p.m.

ZONA VERDE

Lunes a sábado:
11:30 a.m. a 8:00 p.m.

Domingos y festivos:
11:30 a.m. a 7:30 p.m.

TELÉFONO:

601 5807272

ÁREA DE COBERTURA:



PEDIDOS EN LÍNEA

CLICK [AQUÍ](#)

KITS WOK EN CASA



KIT GYOZAS

Contiene 9 unidades congeladas y salsa para gyozas.

SETAS
\$28.900

POLLO
\$28.900

LOMO
\$31.900

MIXTAS
(3 setas, 3 pollo, 3 lomo)
\$31.900



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

VOLVER AL ÍNDICE

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 comuníquelo al realizar su pedido y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato.

SOBRE ESTE MENÚ:

Para elaborar este menú hemos seleccionado platos de Wok y de Wok para llevar. La presentación de algunos platos puede ser diferente a las fotos del menú de acuerdo al empaque utilizado.

¿Día de lluvia?

En días de lluvia la movilidad se hace más difícil y las entregas de los domicilios pueden tomar algo más de tiempo, le agradecemos su paciencia y comprensión.

NIVEL DE PICANTE

Por favor especifique el nivel de picante que desea.

BAJO ★

MEDIO ★★

PICANTE ★★★

PESCA RESPONSABLE:

-  Temporada
-  Especie no amenazada
-  Acuicultura
-  Talla adecuada
-  Artes de pesca selectivas



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

ENTRADAS



SPRING ROLLS DE CAMARÓN

(3 unidades) Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. \$19.600

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ENTRADAS



ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ DE VEGETALES
Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade, mayonesa, germinados y salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). \$19.900



ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ DE TRUCHA
Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$27.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ENTRADAS



ROLLITOS DE PAPEL DE CAMARÓN
(2 unidades) Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$22.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ENTRADAS



CHAO TOM
Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$28.900



SATAY CONTRAMUSLO DE POLLO
Marinados con una infusión de salsa soya y servidos con salsa a base de leche de coco y maní. \$26.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ENTRADAS



SALCHICHAS ARTESANALES KHMER🔥

(2 unidades) Típicas de Camboya. Rellenas de lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con ensalada de mango biche y salsa de chile dulce. \$30.900



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). \$19.900

LAAB PORTOBELLO🔥

Sellados y aromatizados con hierbabuena, 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

ENSALADAS



ENSALADA CON AGUACATE Y ALGAS
Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del putumayo, ajonjolí, rábano y algas con vinagreta de jengibre. \$22.900



SETAS THAI 🔥
Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. \$38.900

VOLVER AL ÍNDICE

ENSALADAS



CRISPY NOODLES
Camarones, pechuga de pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita con chile y nam-pla. \$36.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ENSALADAS



THAI POMELO SALAD

Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. \$40.900



SIAM

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. \$39.900

VOLVER AL ÍNDICE

ENSALADAS



SOM TAM CLÁSICO 🔥
Pernil de pollo a la parrilla, maní tostado, habichuelín, tomate cherry, cortes de papaya verde y salsa a base de limón, nam-pla, chile y camarón seco. Servido con arroz jazmín o integral. \$28.700
CON TRUCHA AHUMADA \$30.800



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 \$29.900
CON PECHUGA DE POLLO \$34.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

SOPAS



TOM YAM NOODLES CAMARONES 🌶️

Consomé de mar con pasta de arroz, champiñones, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla. \$41.900

POLLO \$34.900

VIETNAMITA CON PECHUGA DE POLLO

Consomé de pollo, con pasta de arroz, salsa de ostras, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$29.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

SOPAS



**VIETNAMITA 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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

SOPAS



SOPAS PEQUEÑAS

MISO

Miso con wakame, tofu y cebolla tipo oriental. \$12.400

ZANAHORIA

Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. \$20.900

VIETNAMITA CON SETAS

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

RAMEN



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
POLLO \$33.900

CON CHASHU (costilla
de cerdo) \$37.900



MISO RAMEN DE VEGETALES

Tallarines preparados sin huevo, tofu ahumado, vegetales salteados, consomé de vegetales, miso, salsa soya, ajonjolí, cebolla larga, wakame y aceite de chile. \$26.900

VOLVER AL ÍNDICE

VEGETALES



STIR FRY DE VEGETALES

Vegetales de temporada
salteados al wok con
salsa shitake, salsa soya
y ajo. \$21.900

CON TOFU \$26.900



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.
\$31.900

VOLVER AL ÍNDICE

VEGETALES



OMELETTE THAI 🔥
Tortilla de huevo con
vegetales, albahaca siam,
cilantro, setas (oreja de
madera), chile y salsa
soya. Servido sobre arroz
jasmín o integral.
\$18.900

VOLVER AL ÍNDICE

VEGETALES



BOWL MACROBIÓTICO

Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, fríjol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahine con miel, aceite de oliva y limón. \$28.900



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 kafir, chips de ajo y chile. Servida con una vinagreta a base de soya y jengibre. \$22.900

VOLVER AL ÍNDICE

NORTE DE TAILANDIA



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. \$29.900

CON FILETE DE TRUCHA MARINADA CON SOYA Y LIMÓN \$33.900



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. \$41.900

CON TOFU \$36.900

VOLVER AL ÍNDICE

CURRIES



CURRY VERDE TAILANDÉS🔥

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

CON VEGETALES
(sin nam-pla) \$29.900
CON CAMARONES
\$39.900



CURRY KHMER🔥

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

CON TOFU \$30.900
**CON PECHUGA DE
POLLO** \$33.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

SUDESTE ASIÁTICO



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)

\$29.900

CON PECHUGA DE

POLLO \$35.900

CON CAMARONES

\$40.900

CON CAMARÓN

JUMBO \$42.900

DE MAR \$46.900

🔥 Spicy Phad Thai.
Pida cualquiera de los anteriores con salsa de chile thai.



STIR FRY CON

ALBAHACA THAI 🔥

Pechuga de pollo picada salteada al wok con albahaca, chile, ajo, nam-pla, huevo y salsa soya dulce. Servido sobre arroz jazmín o integral.
\$28.700

VOLVER AL ÍNDICE

SUDESTE ASIÁTICO



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
\$26.900

CON PECHUGA DE
POLLO \$33.900

CON CAMARONES Y
PECHUGA DE POLLO
\$37.900



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. \$33.900

VOLVER AL ÍNDICE

INDOCHINA



BANH MI 🔥

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

OMELETTE \$21.900

PERNIL DE POLLO

Con infusión de salsa soya y aceite de maní. \$28.900



LOK LAK

Plato popular de Camboya. Lomo de res (marinado con nam-pla y aceite de ajonjolí) salteado al wok con soya, servido con ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana. \$39.900

CON PORTOBELLO
sin nam-pla \$33.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

INDOCHINA



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 salsa soya y limón \$34.900

CON VEGETALES
Tofu ahumado, aguacate y huevo, con salsa a base de soya sin nam-pla. \$23.900



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. \$34.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

CLÁSICOS WOK



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

CON VEGETALES
sin nam-pla \$26.900

CON CAMARÓN JUMBO \$44.900

CON LOMO DE RES
marinado con soya \$45.900



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

CON TOFU sin aceite de camarón \$34.900

CON CAMARÓN \$44.900

CON LOMO DE RES
marinado con soya \$45.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

CLÁSICOS WOK



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.
\$28.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ARROCES INTEGRALES



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**
\$21.900

**CON CORTES DE
PECHUGA DE POLLO**
\$25.900

**CON CORTES DE
CERDO** \$28.900



STIR FRY DE ARROZ INTEGRAL

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo.
\$33.900

[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.
\$37.900



CON PORTOBELLO \$32.900



LOMO WOK

Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. \$44.900

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.
\$39.900



[VOLVER AL ÍNDICE](#)

DONBURIS



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. \$35.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

PESCADO ARTESANAL DE TEMPORADA

Poco a poco estamos reactivando el suministro de pescado con las comunidades de pescadores artesanales con las que hemos trabajado por muchos años. La disponibilidad es limitada por eso agradecemos su apoyo y comprensión.

¡Colombia al Wok!



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 \$34.800



JALAPEÑO 🍷🍷🔥

(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro, ajonjolí y salsa rocoto. \$38.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

PESCADO ARTESANAL DE TEMPORADA



**SAKE
MAGURO**

DON 🍷🍣🍷🔥

Cortes de atún y salmón 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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

MAKIS



SALMÓN🔥🍣

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$28.900

ATÚN🍣🍣🍣🔥

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$26.900

CALIFORNIA

(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. \$32.900

PHILADELPHIA SALMÓN MAKI🍣

(8u) Salmón, ajonjolí, con queso crema o aguacate. \$27.900

VOLVER AL ÍNDICE

MAKIS



CALIFORNIA CLÁSICO

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí. \$27.900



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



SHIME ROLL 🍣

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

MAKIS



TEMPURA KO (EBI) 🍣

(8u) Tempura de langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. \$38.900



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



WOK MAKI SALMÓN 🍣
(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón.
\$38.900

WOK MAKI TRUCHA 🍣
(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en trucha.
\$34.900



RAINBOW MAKI 🍣🍣
(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, envueltos en salmón, trucha, langostino, aguacate y pescado.
\$38.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

MAKIS



BAMBOO 🍣
(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí.
\$37.900

SIN PIRARUCÚ
\$20.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

MAKIS DE VEGETALES



SETAS MAKI

(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos. \$24.900



KAPA

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, ajonjolí y shiso, según disponibilidad. \$14.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

MAKIS DE VEGETALES



FUTO MAKI VEGGIE

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



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](#)

BEBIDAS



ICE TEA WOK
Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja y limón. \$13.900



ICE TEA WOK PEPINO
Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón. \$11.600



EXTRACTO VERDE VITAL
Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. \$15.900



EXTRACTO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE \$12.400

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

BEBIDAS



LIMONADAS - Botella (280ml)

LIMONARIA \$7.200

PANELA \$5.400

MIEL DE ABEJAS
\$8.900

INFUSIÓN DE FLOR DE JAMAICA -

Botella (280ml)

Sin azúcar. \$7.400



INFUSION DE JENGIBRE Y MIEL DE ABEJAS

Listos para mezclar y agregar agua
caliente en casa. \$4.600

OTROS

AGUA MANANTIAL SIN GAS
Botella 500ml \$6.700

AGUA MANANTIAL CON GAS
Botella 300ml \$6.100

COCA COLA
Lata 330ml \$5.400

GINGER
Botella 300ml \$6.900

CERVEZAS

+18

CLUB COLOMBIA 330ml \$9.300

POLA DEL PUB 330ml
Witbier \$13.400

India Pale Ale (IPA) \$14.900

ÕTORO 330ml Pilsen lager de
estilo japonés \$15.900

VOLVER AL ÍNDICE

POSTRES



FLAN
DE COCO
\$12.300

CREME
BRULEE DE
LIMONARIA
\$13.900

TORTA DE
CHOCOLATE
CON SALSA
DE MORA
(Elaborada sin
harina) \$15.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

POSTRES



TAPIOCA CON MANGO
\$8.900



**STICKY TOFFEE
PUDDING**
Para calentar en casa
\$15.300

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

POSTRES



MOUSSE DE CHOCOLATE

Crema de vainilla y crumble de chocolate.
\$10.600

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$17.900



TARTELETA DE CHOCOLATE

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

MENÚ NIÑOS



SATAYS

Un pincho acompañado de arroz stir fry salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí.

CONTRAMUSLO DE POLLO

marinado con salsa de soya y aceite de maní.
\$17.900

LOMO DE RES

en caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí.
\$23.900

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
\$16.900

CON PECHUGA DE POLLO \$20.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

ADICIONES

SALSA CHILE DULCE \$1.500

SALSA TERIYAKI \$1.900

SALSA CHILE THAI \$1.900

SALSA CAMBOYANA \$2.600

ARROZ INTEGRAL \$4.900

ARROZ JAZMÍN \$6.500

ARROZ DE SUSHI \$6.300

MARAÑÓN \$5.500

TOFU \$7.200

TOFU AHUMADO \$3.800

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

VOLVER AL ÍNDICE

Nos gustan las historias con finales felices

Algunos de nuestros
empaques se
pueden reutilizar,
le sugerimos
darles una segunda
oportunidad.

WOK®



Este menú está sujeto a cambios sin previo aviso.
MAYO 2024.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 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. Esta 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. 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.**