

- Utilización de varios nombres que significan lo mismo y confunden al consumidor.

- Utilización de varias formas de presentar la información, no es uniforme. (ej.columnas).

Platos fuertes del sudeste asiático

Los stir-fries son salteados revueltos, preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencial

POLLO CON MARAÑÓN
Pimentón rojo y verde, cebolla roja, champiñones, pines, tamarindo, salsa de ostras, nam-pla, cilantro y cebollín fresco. \$16.900*

VERMICELLI STIR FRY
Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñón shiitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, tortilla de huevo, aceite de mani y cilantro. Con pollo y calamar. \$18.600
Con langostinos. \$28.900

STIR FRY CAMBOYANO
Pescado fresco al wok, con stir fry de vermicelli, shiitake, jengibre crocante, nam-pla, frijol de soya amarillo y cilantro fresco. \$26.900
Con lomo de res. \$21.900

LOMO SIAM
Lomo de res, pimentones rojos, cebolla roja, chile, salsa de ostras, salsa de soya y albahaca siam. \$18.600*

CRISPY HOKKIEH NOODLES
Típico plato chino de pasta hokkien crocante con stir fry de vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín y jengibre. Con lomo de cerdo. \$17.900
Con lomo de res. \$18.600

Indochina

LANGOSTINOS AL WOK
Marinados con limonaria, hojas de limón kaffir, jengibre, cilantro, chile y nam-pla. Acompañados con arroz stir fry. \$28.900

STIR FRY AGRIDULCE
Al wok con pila, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí. Con pollo. \$15.900*
Con lomo de cerdo. \$17.900*

RAINBOW NOODLES
Pasta china a base de huevo al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre y aceite de ajonjolí. Con pollo y camarones. \$19.900

CHA SACH KHO
Lomo de res, variedad de champiñones frescos, pasta de arroz, cebollín, albahaca siam, salsa de ostras, ajo dulce y jengibre. \$20.900

CHA'K DAO
Uno de los platos más típicos de Camboya preparado al wok a base de limonaria, chile, ajo, orellanas, nam-pla, mani y albahaca holy. Con pollo. \$16.400*
Con lomo de cerdo. \$17.900*

* Los platos salteados con el asterisco pueden venir acompañados de arroz blanco aromatizado. Si así lo desean, indicándolo al mesero al hacer el pedido, por favor.



Baguette Indochina
Clásico de la influencia francesa en el sureste asiático. Una baguette servida con anillos de cebolla tempura. Con lomo a la parrilla, jicama remoulade y ensalada. \$18.900
Con pollo a la parrilla, salsa hoisin, encurtido de raíz china y ensalada. \$17.400
Veggie Con tofu, salsa hoisin, encurtido de zanahoria, ensalada y cilantro. \$14.900

Ban Xeo
Tortilla vietnamita de harina de arroz, turmerico y leche de coco. Relleno con stir fry de vegetales, tamarindo, coco, mani, nam-pla y hierbas frescas. Servido con lechuga lisa, tajadas de pepino europeo y hierbas frescas. Con Camarones. \$16.900
Veggie Con Tofu. \$12.900

Lok Lak
Plato popular de Camboya, salteado de lomo de res al wok servido con ensalada de tomates orgánicos, papa a la francesa y salsa camboyana. \$18.900

Muchos cambios en la estética y los colores inclusive en las mismas páginas.

No hay ningún orden en la organización o clasificación de los platos.

Espacio desperdiciado. Obliga a utilizar más páginas.

Tags de la propuesta: Orden, simplicidad, precio.

WOK EN UN VASO

EXTRACTOS DE FRUTA

Zanahoria, jengibre y manzana.	\$4.200
Manzana.	\$5.200
Purple Haze Remolacha, manzana, zanahoria y limón.	\$5.400
Verde Vital Manzana, pera, limón y espinaca baby.	\$5.500

LASSIS

Bebidas preparadas a base de yogurt natural.

Banano y miel.	\$5.100
Mango.	\$5.100
Mango y banano.	\$5.100
Frutos del bosque.	\$5.300

BEBIDAS RAW

Bebidas a base de leche de nuez.

Banano y Cacao Cacao molido, banano, canela, coco y dátiles.	\$6.900
Frutos del Bosque Frutos del bosque, coco, miel, polen, canela y hierbabuena.	\$6.900
Mango y Maracuyá Mango, maracuyá, banano, cardamomo y canela.	\$6.900

JUGOS

Tamarindo.	\$4.500
Maracuyá.	\$4.500
Mango.	\$4.500
Fresa.	\$4.500
Papaya con limón.	\$4.500
Copuazú.	\$4.600
Arazá.	\$4.600
Mandarina.	\$4.700
Crema de banano.	\$4.700
Arazá, banano y hierbabuena.	\$4.900
Uchuva, papaya y banano.	\$4.900
Tamarindo, piña, jengibre, infusión spicy.	\$5.200
Mango, naranja, banano, maracuyá.	\$5.200
Manzana, pera, jugo de limón, jengibre, ginger ale.	\$5.400
Mango, limonaria, manzana.	\$5.400
Uvas rojas, lychees y limón.	\$5.400

LIMONADAS

Limonada natural.	\$3.500
Limonada de limonaria.	\$3.600
Limonada de coco.	\$4.900
Limonada de hierbabuena frappé.	\$5.900

OTROS

Agua Wok.	\$3.300
Agua Manantial con gas.	\$3.300
Agua Nacimiento.	\$3.600
Iced Tea Wok Frutos rojos, infusión spicy y naranja.	\$5.200
Coco Tchai A base de leche de coco y especias aromáticas.	\$5.700
Agua de Lychees.	\$7.800

INFUSIONES

Flor de Jamaica.	\$2.000
De jengibre rallado con miel de abejas.	\$2.600
Manzana con hierbas aromáticas frescas.	\$2.800



TÉS

Té verde japonés.	\$3.000
Té Genmaicha Mezcla de té verde japonés con arroz integral tostado.	\$3.200
Té de jazmín Té de jazmin chino de sabor suave refrescante.	\$3.200
Té verde orgánico.	\$3.400

CAFÉS

Café.	\$2.700
Espresso.	\$2.800
Café lungo.	\$3.000
Machiato.	\$3.000
Café vietnamita con leche condensada.	\$3.200
Café latte.	\$3.600
Capuchino.	\$3.600
Espresso doble.	\$3.800
Café frío Wok con helado de vainilla y salsa de chocolate.	\$5.100

Té flor de jazmín
Flor de té verde, hecho a mano con flores naturales. \$4.900

PLATOS DEL SUDESTE ASIATICO

STIR FRY

Los stir-fries son salteados revueltos preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia.

STIR FRY AGRIDULCE

Al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí.

Con pollo.....\$15.900
Con lomo de cerdo.....\$17.900

CHA'K DAO

Uno de los platos más típicos de Camboya preparado al wok a base de limonaria, chile, ajo, orellanas, nam-pla, maní y albahaca holy.

Con pollo.....\$16.400
Con lomo de cerdo.....\$17.900

POLLO CON MARAÑÓN

Pimentón rojo y verde, cebolla roja, champiñones, tamarindo, salsa de ostras nam-pla, cilantro y cebollín fresco.....\$16.900

CRISPY HOKKIEN NOODLES

Típico plato chino de pasta hokkien crocante con stir fry de vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín y jengibre.
Con lomo de cerdo.....\$17.900
Con lomo de res.....\$18.600



Thai stir fry

Un clásico del sudeste asiático. Calamares al wok, pimienta verde, cebolla roja, tomate, pimentón, pepino, europeo, ajo, salsa soya, salsa de ostras y cebollín.

Con camarones.....\$18.900
Con lomo de cerdo.....\$17.800

PHAD THAI

Pasta de arroz, nam-pla, cebolla roja, raíz china, camarones secos, tamarindo, cebollín, tortilla de huevo, azúcar de palma y maní tostado.

Con pollo y calamar.....\$18.600
De mar.....\$21.900
Con langostinos.....\$28.900

VERMICELLI STIR FRY

Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñon shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam -pla chile, tortilla de huevo, aceite de maní y cilantro.

Con pollo y calamar.....\$18.600
Con langostinos.....\$28.900

LOMO SIAM

Lomo de res, pimentones rojos, cebolla roja, salsa de ostras, salsa de soya y albahaca siam.....\$18.600

RAINBOW NOODLES

Pasta china a base de huevo al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre y aceite de ajonjolí. Con pollo y camarones.....\$19.900

CHA SACH KHO

Lomo de res, variedad de champiñones frescos, pasta de arroz, cebollín, albahaca siam, salsa de ostras, ajo dulce y jengibre.....\$20.900

STIR FRY CAMBOYANO

Pescado fresco al wok, con stir fry de vermicelli, shitake, jengibre crocante, nam-pla, fríjol de soya amarillo y cilantro fresco.....\$26.900

Con lomo de res.....\$21.900

LANGOSTINOS AL WOK

Marinados con limonaria, hojas de limón kaffir, jengibre, cilantro, chile y nam-pla. Acompañados con arroz stir fry.....\$28.900

OTROS

LOK LAK

Plato popular de Campoya, salteado de lomo de res al wok servido con ensalada de tomates orgánicos, papa a la francesa y salsa camboyana.....\$18.900

BAGUETTE INDOCHINA

Baguette servida con anillos de cebolla tempura.

Con lomo a la parrilla, jícama y ensalada.....\$18.900
Con pollo a la parrilla, salsa hoisin, encurtido de raíz china y ensalada.....\$17.400

BAN XEO

Tortilla vietnamita de harina de arroz, turmérico y leche de coco. Relleno de stir fry de vegetales, tamarindo, coco, maní, nam-pla y hierbas frescas. Servido con lechuga lisa, tajadas de pepino europeo y hierbas frescas.

Con camarones.....\$18.900
Con tofu.....\$17.400



CURRIES / SOPAS

CURRIES

Curry o curri es el nombre generalmente adoptado en Occidente para describir una serie de platos elaborados con una mezcla de especias picantes, desarrolladas en las cocinas asiáticas, del este y sureste asiático.

Los curries vienen acompañados de arroz blanco aromatizado. (Excepto el Khao Soi).

CURRY VERDE TAILANDÉS

Con pollo, limonaria, galanga, chile verde, leche de coco, berenjena thai, cebolla roja, habichuelín y albahaca siam. \$17.900

CURRY ROJO TAILANDÉS

Con pollo, limonaria, galanga, chile verde, leche de coco, berenjena thai, cebolla roja, habichuelín y albahaca siam. \$17.800

KHAO SOI

(CHANG MAI NOODLE CURRY)

Plato típico del norte de Tailandia con vegetales frescos, curry amarillo, limón kaffir, estrella de anís, leche de coco y pasta china crocante.

Con pollo. \$7.400
Con camarones. \$19.900

CURRY MASSAMAN

Curry con lomo de res, leche de coco, papa y cebolla roja. \$18.900



Curry Rojo Tailandés

A Base de chile rojo, leche de coco, berenjena thai, zapallo, cebolla roja y albahaca siam.

Con pollo. \$17.800
Con lomo de cerdo. \$17.400

CURRY VERDE DE MAR

Con leche de coco, pescado blanco, calamares, camarones, berenjena thai, champiñones, galanga y albahaca siam. \$27.900

CURRY PENANG

Curry aromático, más seco que los curries típicos, con langostinos, cebolla roja, limonaria, hojas de limón kaffir, leche de coco, maní y pasta de curry. \$28.900

SOPAS

WOK MISO

Sopa de miso con wakame, tofu fresco, pasta somen y pollo a la parrilla. \$9.400

WOK MISO RAMEN

Sopa de miso con pollo, wakame, champiñon shitake, bok choy, orellanas, cebolla roja, cebollín, pasta somen, mirin orgánico y daikon. \$15.900

PHO

Caldo aromatizado con anís estrellado, canela y jengibre. Servido con pasta de arroz, raíz china, bok choy, cebolla, cilantro, albahaca, siam, salsa hoisin, limón y cebolla crocante.

Con pollo. \$15.900
Con lomo y pecho de res. \$18.900

LAKSA

Con leche de coco, turmérico, limonaria, hojas de limón kaffir, tamarindo, azúcar de palma y nam-pla. Servido con pasta de arroz, raíz china, albahaca, siam, cilantro, cebolla crocante, huevo y camarones. \$19.900

TOM WOK

Con tempura de langostino, calamar fresco, piña, limonaria, orellanas, tomate fresco, bok choy, galanga, limón kaffir, nam-pla, vermicelli de arroz, salsa de ostras y albahaca siam. \$23.600

SOPA DE PESCADORES

Con calamares, camarones y pescado fresco, chile, jengibre; nam-pla, salsa de ostras, galanga, limón kaffir, pasta de arroz, estrella de anís, limón y perejil. \$25.900

VINO RECOMENDADO DE LA CASA
LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC.

Tom Yam

Clásica sopa de la comida thai. A base de limón kaffir, galanga, limonaria y chile thai. Con tomate cherry, cebolla roja, champiñones, tamarindo y nam-pla.

Con camarón y calamar. \$18.900
Con langostinos. \$28.900

