

★ ARQUITECTURA de la información. *reorganización de la carta*

PARTE I.

BIENVENIDO A WOK

ENTRADAS

ENSALADAS

SOPAS & CURRY

PARTE II.

QUE DESEA ORDENAR?

CLÁSICOS WOK

VEGETARIANOS

PLATOS FUERTES

PARTE III.

BUEN APETITO

BEBIDAS

POSTRES

jerarquización de la información

ENROLLADOS

Típicos de Asia. Cada región o país tiene su propio estilo dependiendo del clima y los ingredientes disponibles.

Especificación de PLATOS

Títulos + color + mayúsculas
Textos + pesos + acentos

PANASIA

calamares wok

1 unidad

Anillos de calamar apanados en harina de arroz, servidos con salsa agridulce y picante.

\$25.900

Visualización de PLATOS

Títulos + color + mayúsculas

Textos + pesos + acentos

Ingredientes: resaltados.



Respire tranquilo.
este es un espacio libre de humo.

TODO

WOK



este ejemplar es suyo.

ENTRADAS



Chilli GYOSA
5 unidades
\$9.900



Satay de CHAO TOM
en caña de azúcar
2 unidades
\$10.800

Carpaccio PONZU
1 unidad
\$15.900



Pollo SZE CHUAN
1 unidad
\$10.900

PART E I.

B I E N V E N I D O A WOK



PARTE III.

B I E N V E N I D O A WOK

ENSALADAS



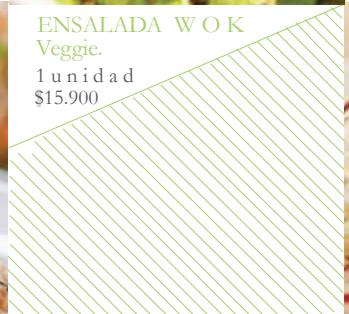
ASIAN
SLAW veggie.
1 unidad
\$11.900



ENSALADA
SLAM
1 unidad
\$16.900



ENSALADA
Arroz integral Veggie
1 unidad
\$12.400



ENSALADA WOK
Veggie.
1 unidad
\$15.900



GYOZAS		SALCHICHAS ARTESANALES	
<p>Estilo de empanadas chinas <i>cocinadas al vapor</i>, acompañadas con una <i>infusión de salsa de soya</i>, aceite de ajonjolí, salsa agria, ajo y chile.</p>		<p>Parte importante de la gastronomía en países como <i>China, Vietnam, Camboya y Tailandia</i>. Preparadas a la parrilla con <i>salsa chile dulce</i>.</p>	
GYOZA 5 unidades	Rellenas de P O L L O fresco, jengibre y <i>champiñones</i> . \$9.900	THAI 1 unidad	
GYOZA de lomo 5 unidades	Rellenas de L O M O D E R E S fresco, jengibre, <i>champiñones</i> y ajonjolí. \$9.900	KHMER <i>típicas de Camboya</i> 1 unidad	Rellenas de C A R N E D E C E R D O, cilantro, maní, chile y limonaria. \$8.400
Mixto G Y O Z A 6 unidades	2 gyozas, 2 gyozas lomo y 2 yasai. \$11.900	<i>Las salchichas y la salsa vietnamita contienen MANÍ.</i>	
TEMPURA <i>mixto de mar</i> 1 unidad	Calamar, langostino, pescado y vegetales frescos. \$25.900	SATAYS	S A T A Y de pollo. 1 unidad
TEMPURA EBI 5 Langostinos <i>Tempura</i>	\$25.900	Clásicos pinchos de Asia preparados <i>a la parrilla en caña de azúcar</i> con <i>salsa de maní</i> . \$8.600	2 unidades de P O L L O en caña de azúcar con <i>salsa de maní</i> . \$8.600
PANASIA <i>calamares w o k</i> 1 unidad	Anillos de calamar apanados en harina de arroz, servidos con <i>salsa agridulce y picante</i> . \$25.900	ENROLLADOS	THAI <i>spring rolls</i> 2 unidades
CALAMARES <i>thai (nam manao)</i> 1 unidad	Calamar a la parrilla y vinagreta de cítricos. \$14.900	Típicos de Asia. Cada región o país tiene su propio estilo dependiendo del clima y los ingredientes disponibles.	Rellenas de P O L L O, vegetales frescos, acompañados con <i>salsa picante agridulce</i> . \$9.900
SPRING ROLLS <i>de camarón</i> 3 unidades	Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, acompañado de <i>salsa camboyana y limón</i> . \$8.600	CEVICHE <i>de pescado fresco</i> 1 unidad	CEVICHE <i>de camarón</i> 1 unidad
PESCADOS		Cebolla roja, limón, mirin orgánico, chile thai y cilantro. \$17.900	Camarones <i>al vapor</i> con cebolla roja, limón, mirin orgánico, chile thai y cilantro. \$8.600

SOPAS Y CURRIES



PARTE II.
BIENVENIDO A WOK

CURRIES

Vienen acompañados de A R R O Z blanco *aromatizado*
(excepto el khao sol)

CURRY massaman

1 unidad

Curry con LOMO DE RES, leche de coco, papa y cebolla roja

\$18.900

CURRY penang

1 unidad

Curry aromático, preparado con langostinos, cebolla roja, limonaria, leche coco y maní.

\$28.900

CURRY verde de mar

1 unidad

Leche de coco, pescado blanco, calamares, camarones y berenjena thai.

\$27.900

KAO SOI chang mai noodle

1 unidad

Típico del Norte de Tailandia. vegetales frescos, curry amarillo, limón, leche de coco y camarones.

\$19.900

CURRY verde tailandés

1 unidad

POLLO, limonaria, galanga, chile verde, leche de coco, cebolla roja, y albahaca siam

\$9.900

SOPAS

Parte importante de la *gastronomía* en países como *China*, *Vietnam*, *Camboya* y *Tailandia*.

PHO

1 unidad

La sopa más conocida en Vietnam. Caldo aromatizado con anís, canela y jengibre. Servido con arroz, cilantro, cebolla, lomo y pecho de RES.

\$18.900

LAKSA

1 unidad

Sopa tradicional con leche de coco, turmerico, limonaria, tamarindo, china, cebolla, huevo y camarón.

\$19.600

WOK MISO

1 unidad

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

\$18.900

SOPA DE pescadores

1 unidad

Con calamares, camarones y pescado fresco. Chile, limonaria, jengibre, galanga, nam-pla

\$25.900

WOK MISO ramen

1 unidad

Sopa de miso con pollo wakame, champiñón, shiitake, cebolla roja, pasta somen y daikon.

\$15.900

TOM WOK

1 unidad

Con tempura langostino, calamar fresco, limonaria, tomate fresco, galanga, bok choy, nam-pla y albahaca.

\$18.600



Respire tranquilo.
este es un espacio libre de humo.

TODO

WOK



este ejemplar es suyo.

PARTÉ IV.

QUÉ DESEA ORDENAR?

CLÁSICOS WOK

PESCADOS WOK // PESCA ARTESANAL



Las variedades de pescado disponible dependen de las restricciones que presenta la pesca artesanal. Es por esto que usted no encontrará los mismos pescados todo el año. Entender y aceptar estas condiciones nos permite ayudar a la conservación de los océanos y las especies marinas.

PANACOTA
de maracuyá.
\$5.500



CHOCO PASIÓN
\$7.900

helado CAMU CAMU
\$5.900

TARTALETA
de limón y toronja.
\$6.900



TORTA
de chocolate y mora.
\$6.900



TARTALETA
RAW de Banano.
\$7.200

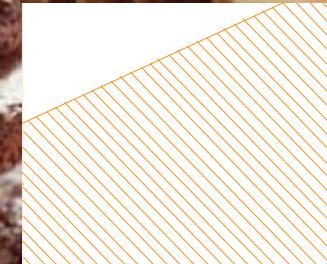
LYCHEES
\$5.900



arroz de LECHE
\$6.900



TARTALETA
RAW de Chocolate.
\$7.200



CheeseCAKE
frutos del bosque.
\$7.200

POSTRES

PARTE VIII.

BUEN APETITO!



ARROZ cantonés.

1 unidad

Arroz preparado al WOK, con P O L L O, manzana, bok choy, vegetales frescos, ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón.

\$14.400

NASI goreng

1 unidad

Arroz típico de Indonesia preparado al wok, vegetales frescos, nam-pla, cilantro, aceite de maní y L O M O D E R E S.

\$20.800

ARROZ mandarín.

1 unidad

Arroz preparado al WOK, con vegetales frescos, tortilla de huevo, salsa de ostras, nam-pla, limonaria, calamar y langostinos.

\$14.400

DOMBURIS

Plato servido en un tazón con base de arroz, vegetales y carnes en diferentes salsas.

BAMBOO WOK

1 unidad

Pechuga de p o l l o a la parrilla marinada en salsa Hoisin, vegetales, arroz aromatizado, albahaca y ajonjolí.

\$16.600

LOMO WOK.

1 unidad

LOMO D E R E S a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz aromatizado, rábano y ajonjolí.

\$19.900

TATSUTA AGE de pescado

1 unidad

PESCADO apanado al estilo japonés, curry rojo, leche de coco, vegetales, arroz aromatizado y hierbabuena.

\$25.900

SALMÓN THAI.

1 unidad

Salmón cocinado al horno, salsa de mango biche, pimentón, nam-pla, chile y arroz de sushi.

\$27.900

LOS PLATOS DE INTRODUCCIÓN A LA COMIDA ASIÁTICA.

Arroces fritos de *China e Indonesia* con diversos ingredientes y los clásicos domburis del *Japón*.

WAI-YA *

el picante de la selva
*se pronuncia AYAYAY!

DE VENTA EN WOK
tarrito de 10g

\$17.500

TORI TATSUTA AGE

1 unidad

PECHUGA de pollo apanada al estilo japonés, curry rojo, leche de coco, vegetales, arroz y hierbabuena.

PESCADOS

PESCADOS

fresco a la parrilla

1 unidad

Pescado blanco a la parrilla, stir fry de vegetales, shiitake, jengibre, salsa de ostras, salsa de soya y ajonjolí.

\$27.900

PESCADOS

camboyano

1 unidad

Pescado blanco, ensalada de mango con maní, hierbabuena, albahaca siam, aji. Servido con salsa Camboyana.

\$27.900

con soya y jengibre

1 unidad

Pescado blanco, cocinado al vapor en salsa de soya, jengibre y vegetales frescos.

\$27.900

PARTE V.

QUE DESEA ORDENAR?

LOS CLÁSICOS

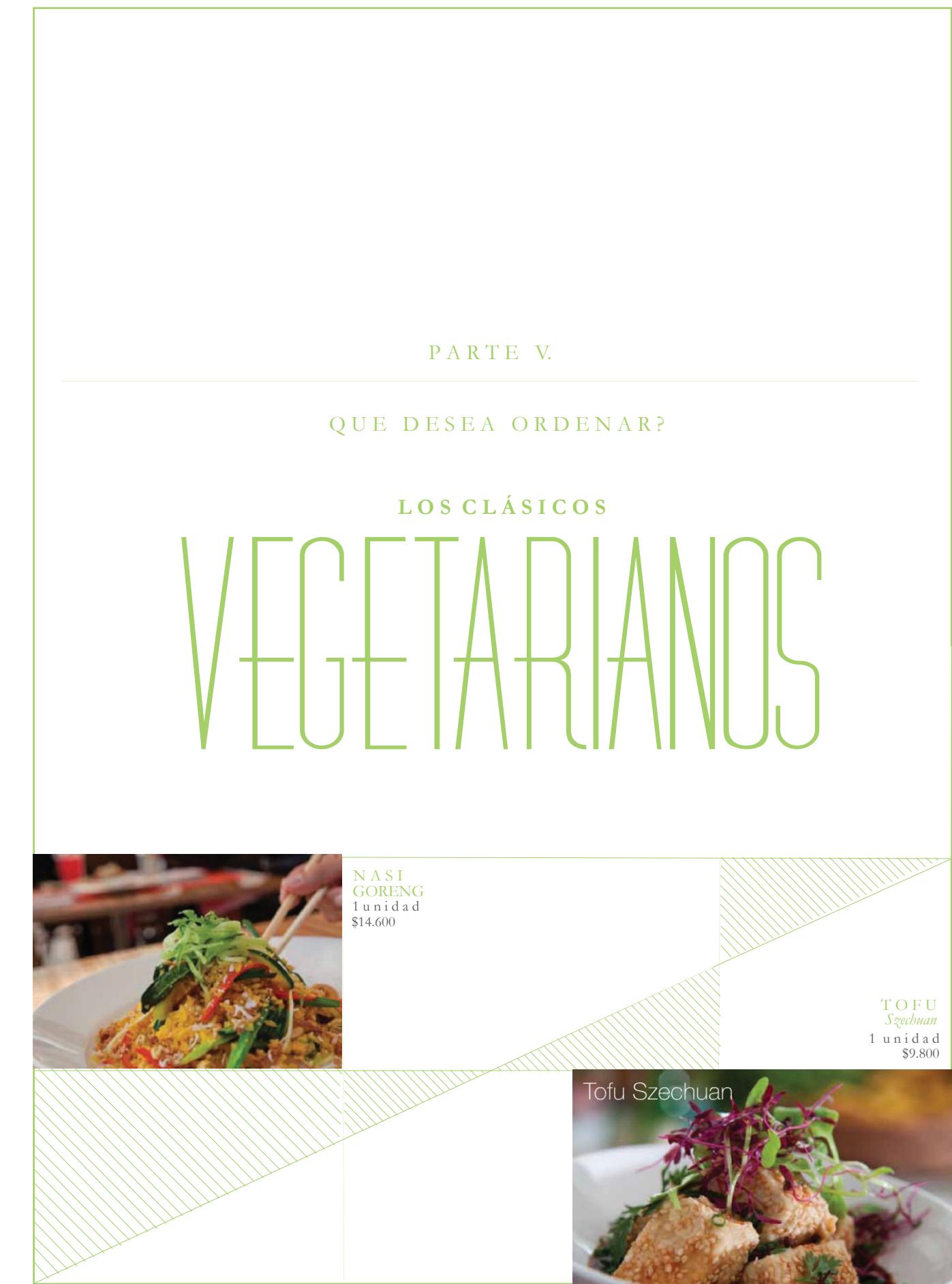
VEGETARIANOS



NASI
GORENG
1 unidad
\$14.600



TOFU
Szechuan
1 unidad
\$9.800



VERDE vital.

Extracto de FRUTA

Manzana, pera, limón y espinaca baby.

\$5.500

PURPLE HAZE

Extracto de FRUTA

remolacha, manzana, zanahoria y limón fresco.

\$5.500

MANZANA

Extracto de FRUTA

\$5.200

ICE TEA WOK

Frutos rojos, infusión spic y naranja.

\$5.200

B E B I D A S R A W

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, polen, canela y hierbabuena.

\$6.900

Mango & maracuyá

Mango, maracuyá, banano, cardamomo y canela.

\$6.900

L A S S I S

Bebidas preparadas a base de yogurt natural.

Banano & miel

\$5.100

Mango & banano

\$5.100

zanahoria & jengibre.

Extracto de FRUTA

\$5.500

manzana & jengibre.

Extracto de FRUTA

\$5.500

A G U A S

Gaseosas.

Agua WOK

\$3.300

Manantial con Gas

\$3.300

Nacimiento

\$3.600

J U G O S

A B C.

\$3.300

crema de banano
\$3.300

m a n d a r i n a
\$3.600

tamarindo

\$3.600

cervezas.

Club COLOMBIA

\$5.000

Heineken

\$7.200

Limonadas

Limonada Nat.

\$3.300

De Coco

\$3.300

limonarias

\$3.600

hierbabuena

\$3.600

copoazú

\$3.300

Fresa y mora
\$3.300

TROPICANA
\$3.600

gili gili
\$3.600

P A R T E VII.

B U E N A P E T I T O !

WOK EN UN VASO
BEBIDAS

E N T R A D A S	HARUMAKIS 2 unidades Rellenas de vegetales frescos, lechuga lisa, albahaca siam, hierbabuena, acompañada de salsa chile agri dulce. \$7.900	Y A S A I G Y O Z A 5 unidades Rellenas de tofu fresco y espinaca. \$7.900
C U R R I E S	ROLLOS primavera. con <i>tofu</i> 1 unidad Tofu marinado, aguacate, pepino, jícama, lechuga y zanahoria con jengibre. \$8.400	S O P A S
C U R R Y V E R D E tailandés 1 unidad <i>A base de limonaria, galanga, chile verde</i> , preparado con leche de coco, berenjena, cebolla roja, habichuelín, albahaca siam y tofu. \$16.900	C U R R Y R O J O tailandés 1 unidad <i>Típico de Tailandia, chile rojo con leche de coco, berenjena thai, zapallo, cebolla roja, albahaca siam y tofu.</i> \$17.900	V E G G I E S O P A d e zanahoria 1 unidad Sopa de zanahoria, jenjibre, cilantro fresco y leche de coco. \$9.800
N O O D L E S	crispy N O O D L E S 1 unidad <i>Típico de China, pasta hokkien, stir fry de vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín y jengibre.</i> \$17.900	S O P A D E Z A P A L L O 1 unidad <i>Sopa de zapallo horneado, servido con crutones y germinados.</i> \$6.900
CHA'K D A O camboya 1 unidad <i>A base de limonaria, galanga, chile verde</i> , preparado con leche de coco, berenjena, cebolla roja. \$16.900	T O F U agridulce 1 unidad Tofu marinado, aguacate, pepino, jícama, lechuga y salsa de ostras, salsa agria y aji. \$10.900	WOK M I S O <i>ramen</i> 2 unidades Sopa japonesa a base de pasta de miso con wakame, Champiñón shikate, bok toy, cebolla roja, mirín orgánico, daikon y tofu. \$7.900
STIR F R Y	EDAMAME picante. 1 unidad Salteado al wok con sal marina, aji y maní. \$8.900	T O M Y A M 1 unidad <i>A base de limón kaffir, galanga, limonaria y chile thai. Con tomate cherry, tamarindo y nam-pla.</i> \$11.900
		VERMICELLI S T I R F R Y 1 unidad Arroz al wok con champiñones shitake. \$12.900
		R A I N B O W N O O D L E S 1 unidad Pasta china al wok con vegetales frescos. \$14.700
		A R R O C E S
		A R R O Z mandarin 1 unidad <i>Arroz preparado al wok al estilo mandarín, vegetales frescos, huevo y nam-pla.</i> \$11.200

PLATOS FUERTES



THAI
STIR fry.
1 unidad
\$11.900



ban XEO
1 unidad
\$17.900



BAGUETTE
indochina
1 unidad
\$14.900



PHAD
THAI
1 unidad
\$20.600

PARTE VI.

QUE DESEA ORDENAR?

POLLO con marañón <i>pimentón rojo y verde</i> 1 unidad Cebolla roja, champiñones, tamarindo, salsa de ostras, nam-pal, cilantro y cebollín. \$16.900	VERMICELLI <i>stir fry</i> 1 unidad Arroz preparado al wok, champiñón shiitake, vegetales frescos, nam-pla y aceite de maní. \$11.200	STIR FRY <i>camboyan</i> 1 unidad PESCADO al wok, shitake, jengibre crocante, nam-pla, frijol amarillo y cilantro fresco. \$21.900	
		LOMO <i>SLAM</i> 1 unidad LOMO DE RES, pimentones rojos, cebolla roja, chile, <i>salsa de ostras, salsa de soya y siam</i> . \$17.900	CRISPY hokkien 1 unidad <i>Típico plato de pasta china, stir fry, vegetales frescos, salsa de ostras, soya y LOMO de CERDO.</i> \$17.900
	THAI Stir Fry 1 unidad Calamares al WOK con tallos de pimienta, cebolla roja, tomate, pimentón, ajo, <i>salsa soya y salsa de ostras</i> . \$18.900	PHAD Thai 1 unidad Preparado al WOK, a base de pasta de arroz, nam-pla, cebolla roja, raíz china, camarones secos, tortilla de huevo y POLLO. \$17.900	LANGOSTINOS <i>Al Wok</i> 1 unidad Marinados con limonaria, hojas de limón, jengibre, cilantro, chile y nam-pla. Acompañados con arroz. \$28.900
		CHA SACH KHO 1 unidad LOMO DE RES, champiñones, pasta de arroz, albahaca siam, salsa de ostras jengibre y ajo dulce. \$20.900	STIR FRY <i>agridulce</i> 1 unidad <i>Al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino, salsa de ostras, salsa agria y POLLO.</i> \$21.900
	RAINBOW <i>noodles</i> 1 unidad Pasta china a base de huevo al WOK, vegetales frescos, salsa de ostras, soya. Con POLLO y camarones. \$19.900	CHA'K DAO <i>camboya</i> 1 unidad <i>A base de limonaria, galanga, chile verde, preparado con leche de coco, berenjena, cebolla roja.</i> \$16.900	Ban XEO 1 unidad <i>Tortilla vietnamita de harina de arroz, leche de coco, tamarindo, pepino europeo y CAMARONES.</i> \$17.900
			Ban XEO 1 unidad <i>Tortilla vietnamita de harina de arroz, leche de coco, tamarindo, pepino europeo y CAMARONES.</i> \$17.900
			BAGUETTE <i>indochina</i> 1 unidad <i>De influencia asiática. Una baguette servida con anillos de cebolla tempura. LOMO a la parrilla y ensalada.</i> \$11.200

LOS PLATOS FUERTES DEL SURESTE 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 **el sabor, textura y frescura**; *algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia!*