WOK★

NO ES LO MISMO COMER,
QUE COMER ACOMPANADO

Alergias: apreciado cliente, si usted tiene alguna restric-cion o alergia alimentaria, indique al mesero y haremos lo posible por atender su solicitud

Convenciones

¿Aceptas el reto? Un plato picante

¿Qué tanta hambre tienes? Tamaño del plato

Plato libre de gluten

Vegetales y ensaladas

Sopas Ramen y curries

Pollos

Pescados

Carnes

Sushi

Bebidas frias

Bebidas calientes

Sección gris: Platos al estilo asiatico con ingredientes conocidos
Sección blanca: Platos con ingredientes exoticos y diferentes

¿Y tú te atreves?

Glosario

Nam-pla: Salsa de pescado

Tofu: Comida oriental preparada con soja, agua y solidificante

Salsa shitake: Salsa preparada en base de una seta (shitake) comestible de Asia del este

Nori: Es un término japonés usado para referirse a variedades comestibles de alga marina

Yakumi: Un término japonés usado para refereirse a toda fruta, vegetal o comida seca del mar para darle sabor al plato

Cebolla ocañera

Marañon

Albahaca siam

Zapallo

Shiso

Bok choy

Entradas

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. Gyozas

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

pollo	$13.900
lomo	$16.900
yasai	$15.900
mixto	$17.900

2. spring rolls vegetales

Rellenos de tofu ahumado, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa soya, y aceite de ajonjolí, servidos con salsa agridulce picante.

3. spring rolls camar□n

Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servido en salsa camboyana

4. tacos orientales $17.900

Tortilla de trigo a la parrilla rellena de pollo, calabacín, cebolla roja, tomate cherry, aguacate y mango biche.

5. lomo de res $17.900

En caña de azucar con salsa teriyaki y ajonjolí.

6. cerdo $17.900

Cortes de cerdo marinado a la parrilla, con hierbabue-na, culantro, cilantro, cenollín oriental, chile molid, polvo de arroz, y vinagreta con nam-pla

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. thai spring rolls $12.900

Rellenos de pollo vegetales con salsa nam-pla, servidos con salsa agridulce picante.

2. harumakis. $12.400

Rellenos de vegetales, servidos con lechuga, albahaca siam, hierbabuena y salsa de chile dulce

3. tempura ebi $25.900

Tempura de langostinos

4. tempura yasai $16.900

Tempura de vegetales

5. tempura tofu $14.900

Tempura de tofu

6. chao tom $17.900

Camarones aromatizados en caña de azúcar servidos en salsa vietnamita con maní.

7. portobello $16.900

Salteado con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinegreta thai con salsa soya.

Platos Fuertes

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. lomo thai $26.900

Lomo de res marinado en salsa soya y aceite de ajonjolí, a la parrilla con tomates cherry, pepino, cebolla ocañera y vinagreta thai con nam-pla

1.

2. crispy noodle $25.900

Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita

3. cesar con miso $12.900

Variedad de lechugas, salsa de anchoas y miso, algas marinas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso.

4. Omelette thai $13.900

Con vegetales, setas de oreja de madera, albahca siam, cilantro, chile, salsa soya, servido sobre arroz jazmin o integral. Acompañado con una infusión de soya y limón.

3.

4.

5. berenjena a la parrilla $14.900

Con ensalada de papaya verde, hierbas orientales, huevo, cebolla ocañera, tapioca crocante y chile molido, servido con salsa a base de soya y jengibre.

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. asian slaw $17.900

Vegetales, carambolo, mango biche, germinados, aguacate, marañon, albahaca siam, cilantro y vinagreta de citricos.

2. pompelo $27.900

Con camarones, marañon, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile y cebollín con vinagreta thai y ñam-pla.

3. setas thai $26.900

Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañon, cebollín oriental, hojas de apio, y vinagreta thai con salsa soya.

1.

3.

4. thai cobb salad $13.900

Arroz de infusión de flores, papaya verde, habichuela, raíz china, limonaría, hojas de limón kaffir, cilantro, germinados, chile, cebolla ocañera crocante y chips de ajo. Servidos con una salsa a base de soya.

5. stir fry de setas y tofu $25.900

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

5.

Platos Fuertes

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. sopa vietnamita

Consomé de pollo con pasta de arroz, raiz-china, cebollín oriental, cilantro, nam-pla, salsa siracha y limón.

carne de res $21.900

pechuga de pollo $20.900

2. shoyu $24.900

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

3. jungle con pollo $24.900

Curry rojo, consomé de pollo, palmitos, berenjena thai, hojas de limón kaffir, albahaca siam, pimienta verde, chile, nam-pla, y pasta de camarón

2.

3.

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. tan tan $25.900

Tallarines preparados sin huevo, pollo picado salteado al wok con shitake y calabacín, con consomé de pollo con tahine, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite con chile, salsa chashu

2. tom yam $30.900

Langostinos, champiñones, consomé de pollo y pescados, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, glanga, chile y nam-pla

2.

1.

3. rojo tailandés $24.900

Curry rojo preparado con leche de coco, berenjena thai, palmitos, champiñones, albahaca siam, nam-pla y pasta de camarón

4. verde tailandes $34.900

Curry verde preparado con leche de coco, berenjena thai, palmitos, hojas de limón kaffir, albahaca siam, chile, nam-pla, y pasta de camarón

Platos Fuertes

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. pollo con ensalada de mango $19.900

Pernil de polo a la parrilla marinada en salsa soya y aceite de maní, ensalada de mango biche, marañón, hierbas, nam-pla, y chile, servido con salsa chile dulce

1.

2. torí tatsuta age $23.900

Pechuga de pollo apanada con curry rojo, leche de coco y vegetales frescos, arroz jazmín o integral y ajonjolí

3. bamboo wok $24.900

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

4. stir fry con albahaca thai $22.900

Pollo salteado al wok con chile, ajo, salsa de ostrasy salsa soya dulce, servido sobre arroz jazmín o integral.

4.

5. pollo com mara□on $21.900

Salteado al wok con guisantes, cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental, servido con arroz jazmín o integral

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. khao mon gai $19.900

Pechuga de pollo sobre arroz jazmin o integral, con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jengibre.

2. bamboo wok $24.900

Pechuga de pollo apanada con curry rojo, leche de coco y vegetales frescos, arroz jazmín o integral y ajonjolí

3. stir fry de palmito, pollo y camaron $27.900

Salteado al wok con pimientón rojo, albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, nam-pla y salsa de ostras, servido con arroz jazmín o integral

3.

4. canton□s $18.900

Pollo preparado al wok, manzana, bok choy, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón. Arroz jazmiín o integral

5. bowl de pollo con 5 especies chinas $26.900

Pollo salteado al wok con salsa soya y cinco especias chinas, servido con pasta vermicelli de arroz, raíz china, pepino europeo, shiso, albahaca siam, cebolla ocañera crocante, maní y salsa vietnamita con nam-pla

5.

Platos Fuertes

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. pescado camboyano $36.900

Sellado y servido con ensaladas de mango, maní, hierbabuena, albahaca siam, chile y salsa camboyana.

1.

2. uzusukuri sashimi $20.900

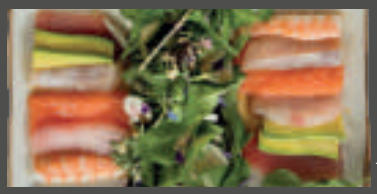
Cortes de pescado blanco con variedad de cítricos, aceite de uva, cebollín y chile amazónico

3. thai pasta bowl $22.900

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

4. sashim salad $26.900

Lechugas orgánicas, palmitos del putumayo, aguacate, pescado de temporada y langostino, servido con vinagreta de jengibre y salsa ponzu



4.

5. salm□n wok $33.900

A la parrilla con salsa teriyaki, jengibre, vegetales, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí.

6. salm□n thai $34.900

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

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. pescado con hierbas orientales $36.900

Sellado y servido con chile, cebolla ocañera y vinagreta thai.

2. ceviche nikkei $25.900

Pescado blanco con leche de tigre, nikkei, cebolla roja, cilantro, rocoto, salsa soya y limón.

3. tekka don $25.900

Cortes de atún aderezados con salsa soya dulce, shiso, cebollín, ajonjolí y nori, servido sobre arroz de sushi.

3.

4. thai stir fry a la pimienta verde $35.900

Langostinos y pollo salteado al wok con albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, pimentón rojo y salsa de ostras, servido con arroz jazmín o integral

5. kaniz□ $19.900

Palmito de cangrejo, aguacate, masago y shiso, envuelto en pepino y mango bivhe, servido con aceite de ajonjolí, vinagre y salsa soya con cítricos

5.

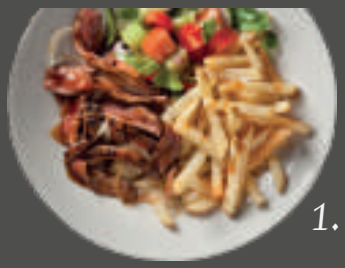
Platos Fuertes

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. lok lak $26.900

Lomo de res (marinado con nam-pla y aceite de ajonjolí, salteado al wok, servido con ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana



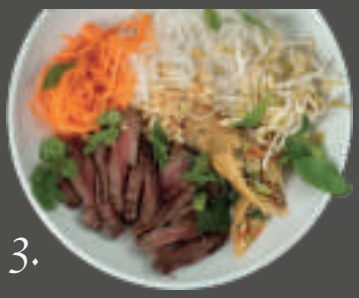
1.

2. lomo wok $26.900

Lomo de res a la parrilla con salsa terijaki, vegetales frescos, arroz, jazmín o integral, rábano y ajonjolí

3. bowl vietnamita $28.900

Lomo de res, marinado con nam-pla y aceite de ajonjolí a la parrilla, vegetales, pasta vermicelli, maní y un spring roll de vegetales, servidos con salsa vietnamita, con nam-pla.



3.

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. stir fry con lomo y bok choy $26.900

Salteados al wok con soya y ajo, servido con arroz jazmín o integral

1.

Platos Fuertes

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. maki

salm□n $23.900

Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, schimi-wok (mezcla de 7 especias) y ajonjolí.

at□n $24.900

Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi wok (mezcla de 7 especias) y ajonjolí

california $22.900

Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago

philadelphia $18.900

Salmón, queso crema y ajonjolí

2. spicy roll $26.900

Camarón, palmito de cangrejo, aguacate y pepino, envuelto en pescado de jalapeño, mayonesa picante y salsa de mandarina.

2.

3. ebi maki $24.900

Langostino , arroz de sushi con cebollín, shiso y ajonjolí, envuelto en pepino, mango biche, trucha curada, guacamole, cilantro, shichimi wok (mezcla de 7 especias(y pico de gallo rocoto

3. jalape□o $26.900

Atún, aguacate, jalapeño, cilantro, ajonjolí, y salsa rocoto

4. futo wok $26.900

Salmón y trucha curados, pescado, ikura, masago, aguacate, cebollín, ahiso y jengibre

4.

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. tataki de at□n $22.900

Cortes de atún sellado, cubierto de ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile. puré de puerro y kombu, aguacate, pepino y yakumi.

2. carpaccio de sierra $19.900

Cortes de sierra, salsa ponzu, limón, sal marina, aceite de oliva y ajo crocante

3. salm□n tosazu $21.900

Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa tosazu, ikura, shichimi wok, rábano y jengibre

3.

4. carpaccio ponzu $20.900

Cortes de pescado, salsa ponzu, salsa chipotle, cebollín, cebollla ocañera y cilantro

5. piraruc□ tamago $25.900

Piraricú, pepino y aguacate, envuelto en tortilla de huevo con cebollín oriental, yuzu, shichimi wok (mezcla de 7 especias) y salsa teriyaki

5.

6. acevivhado $29.900

Langostino apanado y aguacate, envuelto en cortes de pescado con cebolla blanca, ajo, cilantro y leche de tigre

7. dinamita $29.900

Camarón, palmito de cangrejo y scallop, masago, esparrago, aguacate, mayonesa, cebollín oriental, ajo y salsa teriyaki

Bebidas

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

jugos

maracuy□	$5.900
mango	$5.800
mandarina	$6.800
fresa en leche	$7.900

batidos

frutos del bosque	$8.300

Frutos del bosque, coco, plen , canela y hierbabuena

banano y cacao	$8.300

Cacao molido, banano, canela, coco y dátiles

cervezas

bbc monserrate roja	$7.500
bbc chapinero porter	$7.500
club colombia	$6.500
aguila light	$5.700
heineken	$7.900

caf□s

caf□	$3.200
espresso	$2.900
espresso doble	$3.900
capuccino	$3.900
macchiato	$3.000

Preparaciones y/o Platos exóticos

jugos

asai, mango y gulupa	$6.900
araz□	$6.500
gulupa	$5.900
ping pong	$8.700

lassis

banano y miel	$6.900
mango, banano y miel	$7.400
frutos del bosque	$7.600

sakerinhas y moshiso

frutos rojos	$16.900

Sake, infusión de frutos rojos, fresa, mora y azúcar

manzana y naranja	$16.900

Sake, manzana roja, naranja, almibar de jengibre, vino espumante y carambolo

moshiso	$15.900

Sake, limón, azúcar, ginger ale y hojas de shiso

t□s

verde japon□s	$3.800
jazm□n	$3.900
genmaicha	$3.800
verde wok	$3.900
caf□vietnamita	$3.600

Postres

¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?

Platos inseperados con ingredientes conocidos

1. flan de coco $8.900

2. creme brule de limonaria con galleta de coco $9.200
3. torta de chocolate con salsa de mora $9.200
4. bananos tempura con helado de vainilla $8.900
5. cheescake de frutos del bosque $8.900

6. tartaleta de chocolate y arequipe $11.800

Preparaciones y/o Platos exóticos

1. panacota de t□jazm□n con caramelo y galleta de ajonjol□ $8.900
2. arroz con leche de coco $8.900

3. cop□n de guan□bana, helado de copoaz□ y merengue de mara□on $11.800
4. tres leches de t□verde $10.800
5. tapioca con mango $7.200
6. bowl de asa□$13.900

WOK

wok

Convenciones

Glosario

Ingredientes conocidos. Platos donde al leer la descripción el cliente sepa que esta pidiendo.	Ingredientes exoticos (no muy comunes en nuestro país). Mejor dicho, ingredientes asiaticos
VIEJA CONFIABLE	ARRIESGADO
Entradas Gyozas	**Entradas** Tempura
Platos fuertes Vegetales y ensaladas Sopas, ramen y curries Pollos Pescados Carnes Sushi	**Platos fuertes** Vegetales y ensaladas Sopas, ramen y curries Pollos Pescados Carnes Sushi
Bebidas Bebidas frias (jugos, batidos, cervezas, vinos) Bebidas calientes (cafes)	**Bebidas** Bebidas frias (lassis, sakerinhas y moshiso, mezcla de jugos) Bebidas calientes (tés y café y vietnamita)
Postres Conocidos	**Postres** Asiaticos

Universidad de los Andes

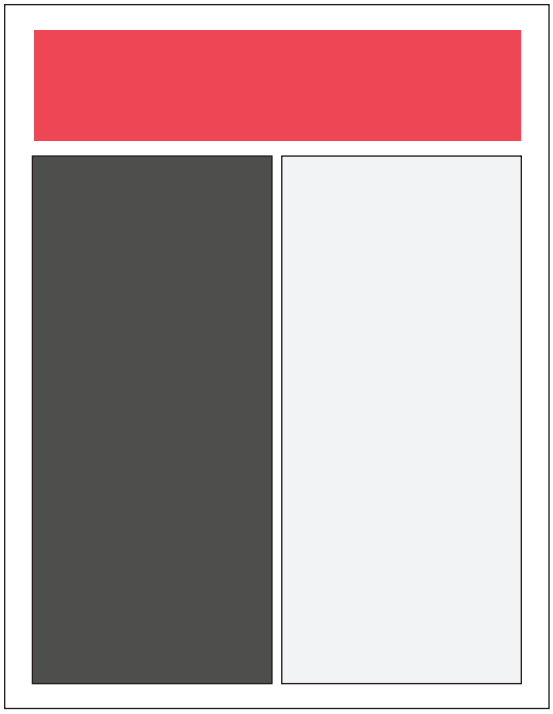
Datos: Diseño y comunicación

Ejercicio 1. Rediseño menú de Wok

Daniel Páez - 201531928

Hoy en día, el menú de wok es una revista que cuenta con una gran cantidad de platos, en su mayoría fotografiados, haciendo que el menú sea muy grande y muy tedioso el trabajo de escoger un plato. Ha raíz de la investigación se encontró que hay dos tipos de usuarios. El primero, es aquel que va por gusto y que pide siempre lo que le parece conocido, no se sale de su zona de confort. El segundo, es el que tiene un gusto por la comida asiática, sabe del tema, y le gusta salir de su monotonía para probar cosas nuevas.

Se tomó la decisión de realizar un menú para este dos usuarios definidos, se tomaron dos conceptos “la vieja confiable” y “arriesgado”, uniéndolos para crear una pregunta que define y es la base de todo el menú ¿Qué tan arriesgado te encuentras hoy?, esto con la posibilidad de darle al cliente opciones de que puede comer, algo conocido o algo nuevo para probar. Para establecer que plato va en cada categoría se decidió por medio de los ingredientes que tiene cada uno, hay unos que tienen ingredientes o salsa muy exóticas que no es muy común de encontrar acá en Bogotá, mientras que hay otros platos donde los ingredientes son conocidos pero con preparaciones diferentes.



Diagramación.
Rojo: Titulo
Gris oscuro: Zona de confort
Gris claro: Arriesgado

Paleta de color.

Se tomarón estos colores por que son los representativos del restaurante, son el símbolo del mismo.

Tipografía

Textos - PT SANS
Tirulos - Apple chancery