# TODO WOK 11

ESTE EJEMPLAR ES SUYO











Platos medianos



Platos grandes



Platos picantes



Por favor especifique el nivel de picante que desea.



MEDIO ★ ★







# BEBIDAS



# jugos

ASAÍ, MANGO Y **GULUPA** \$6.200

A B C \$5.900

\$6.900

PAPAYA CON LIMÓN \$4.900

**GULUPA** \$6.900

MARACUYÁ \$4.200

**TAMARINDO** 

\$5.700

## lassis

**BANANO Y MIEL** 

MANGO

**BANANO Y MIEL** \$7.400

**FRUTOS** 

**FRUTOS** 

**DEL BOSQUE** 

**BANANO Y** 

CACAO

**DEL BOSQUE** \$7.600

batidos

## otros

**ICE TEA WOK** \$6.900

ICE TEA

**WOK PEPINO** \$7.400

**CAMU CAMU** 

WOK \$7.600

**AGUA WOK** \$4.900

AGUA

DE LYCHEES

AGUA

**MINERAL** \$3.600

\$5.400

\$6.900

## extractos

**MANZANA** \$6.200

## limonadas

DE PANELA

\$6.900

\$8.600

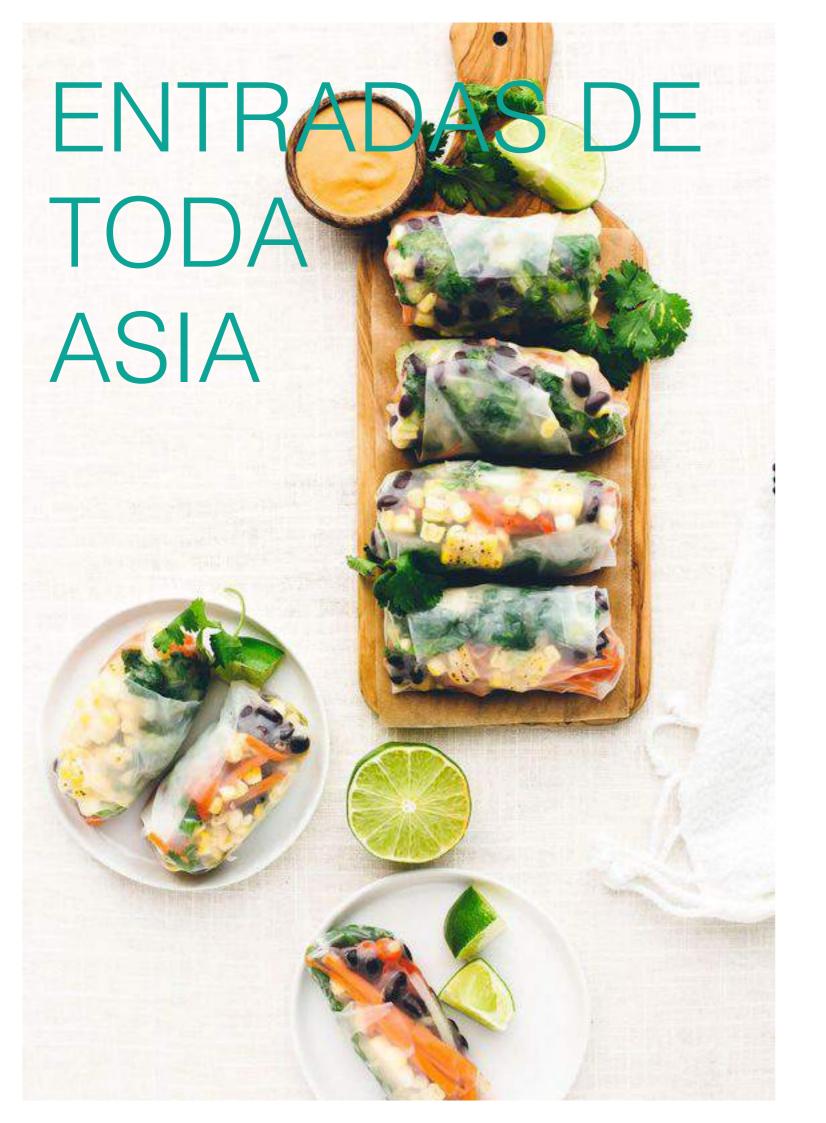
\$8.600

DE HIERBABUENA FRAPPÉ

\$7.400

**VERDE VITAL** 

\$7.200 ZANAHORIA, MAZANA Y GENGIBRE



## gyozas

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

### POLLO

\$15.900



\$16.900

(5 unidades) Rellenas de pollo, setas, gengibre y ajonjoli.

(5 unidades) Rellenas de lomo de res, setas, gengibre y ajonjoli

### YASAI

\$15.900

**MIXTO** 

\$17.900

(5 unidades) Rellenas de setas, gengibre mirin y salsa soya.

2 gyozas de pollo, 2 gyozas de lomo y 2 gyozas yasai.



CHILLY GYOZA Pide cualquiera de nuestras gyozas con una infusión de chile y ajo

# sopas pequeñas

### ZAPALLO Y MISO

\$9.600

ZANAHORIA



Zapallo y miso con crutones y germinados

Zanahoria, jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco.

### **MISO**

\$7.200

### **WOK MISO**

\$14.900

Miso con wakame, tofu, y cebolla tipo oriental.

Miso con wakame, tofu, pasta somen y pollo a la parrilla.

# satays

(2 Unidades) Clásicos pinchos de Asia preparados a la parrilla.



## A LA LIMONARIA

\$16.900

Chata y lomo de res molidos, tumerico y nam-pla, aromatizados con limonaria, servidos con salasa camboyana



### **CHAO TOM**

\$17.900

Camarones aromatizados e caña de azucar, servidos con salsa Vietnamita con maní

## CONTRAMUSLO DE POLLO

\$13.900

\$17.900

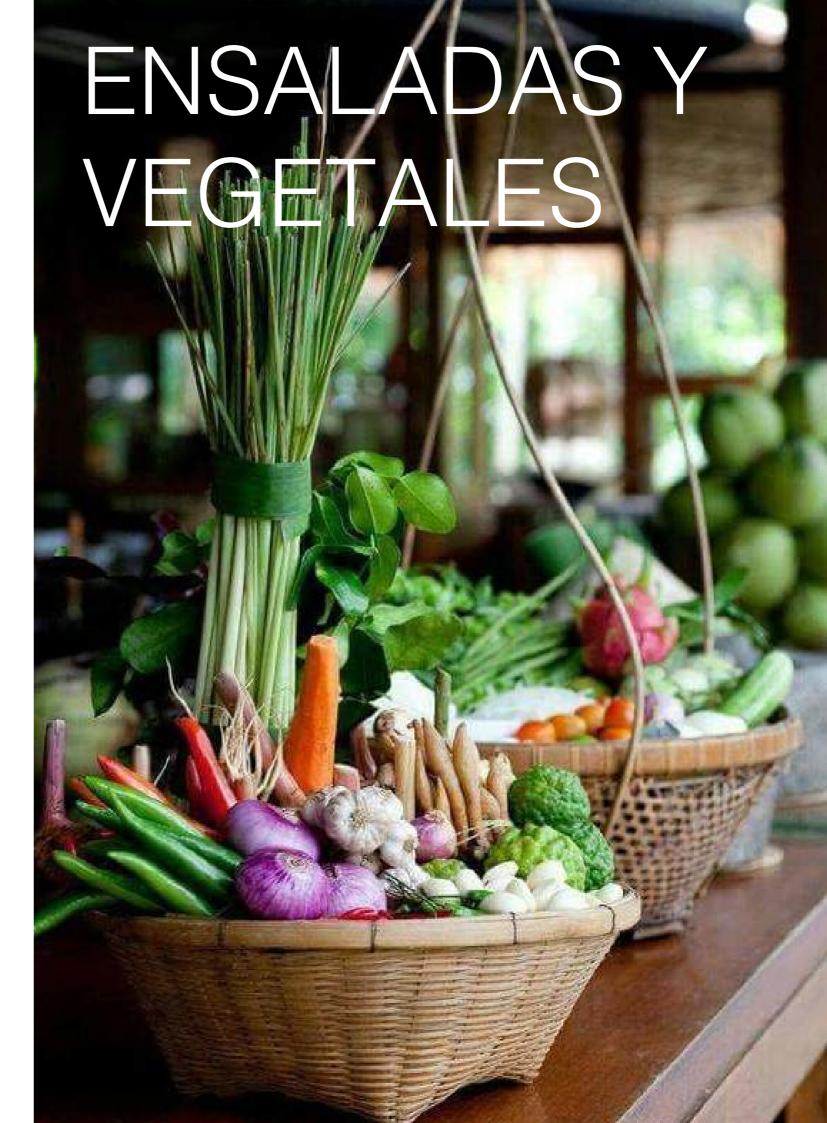
Servido con salsa satay de maní

## LOMO DE RES

En caña de azucar con salsa teriyaki y ajonjoli.

0

0



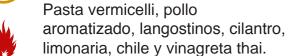
## ensaladas 🤝



### SIAM

\$28.900

\$26,900







Con camarones, marañon, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, cebollin oriental, chile y vinagrea thai con nam-pla



### \$26.900 **SETAS THAI**

Variedad de setas, cebolla ocañera, chilr, marañon, cebollin orienta, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya.

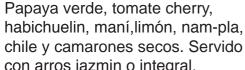


vinagreta vietnamita.



### **SOM TAM** CLÁSICO

\$27.900



- -Con trucha ahumada \$22.900

### LOMO THAI

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

### **ASIAN SLAW**

\$17.900

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

## CÉSAR **CON MISO**

\$12.900

Variedad de lechugas, salsa de anchoas y miso, algas marinas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso. -Con Pollo \$18.900

## **BOWL MACROBIÓTICO**

\$18.900

vegetales

Todos nuestros platos 100 % vegetarianos

### THAI COBB SALAD

Arroz azul en infusión de flores.

papaya verde, habichuelín, raiz

china, limonária, hojas de limón

keffir, cilantro, germinados, chile,

cebolla ocañera crocante y chips de ajo. Servida con una salsa a

\$13.900

Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol azukigerminados y ajonjolí, servida con salsa de miso tahine con miel, aceite de oliva y limón.



## **BERENJENA A** LA PARRILLA

\$14.900

Con ensalada de papaya verde, hierbas orientales, huevo, cebolla ocañera, tapioca crocánte y chile mmolido. Servido con salsa a base de soya y jengibre.

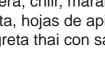
STIR FRY DE BOK CHOI

base de soya y jengibre.

\$10.900

Salteados al wok con salsa shitake y ajo.





## **CRISPY NOODLES**

\$25.900

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



con arros jazmin o integral.

- -Con pernil de pollo \$20.900



## ramen 🗇

\$22.900

Contramuslo de pollo, tallarines preparados con huevo y harina de trigo, consomé de pollo, salsa chashnu ( a base de soya y cerdo), huevo, lechuga mizuna, cebolla larga, palmito y aceite de ajonjolí.

- Con costilla de cerdo \$24.900

## WONTON

\$22.900

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales

## TAN TAN

SHOYU

\$25.900

Tallarines preparados sin huevo, pollo picado y salteado al wok con shitake y calabacín, con consomé de pollo con tahine, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite con chile, salsa de chashu (a base de soya y cerdo), ajo y bok choi.



### \$20.900 **SOPA CON** POLLO VIETNAMITA

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

-Con carne de res \$21.900



\$30.900

Langostinos, champiñones, consomé de pollo y pescado, limonaria, hojas de limón keffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla.



NORTE

TAILANDIA



Limonaria, gengibre, soya, pimienta, ajo y chile. Sabores aromáticos y picantes que vuelven la cocina Tailandesa una de las más apetecidas por los aventureros en experiencias intensas y nuevas

## fuertes

## POLLO CON ENSALADA DE MANGO





\$19.900

Pernil de pollo a la parrilla, suavemente marinado en salsa soya y aceite de maní. Servido sobre una aromática ensalada de mango biche, marañon, hierbas, nam-pla y chiles. Acompañado de salsa chile dulce.

## KHAO MON GAI



\$19.900

Pechuga de pollo sobre arros jazmin o integral con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile. Servido con salsa de soya dulce y gengibre.

## curries 3 0

### **VERDE TAILANDES**

Opción

Curry verdepreparado con leche de coco, berenjena thai, palmitos, hojas de limon kaffir, albahaca sam, chile, nam pla y pasta de camarón.

- -Con vegetales mixtos (sin nam-pla) \$18.900
- -Con pollo \$24.900
- -De mar \$34.900

### **ROJO TAILANDES**

Opción

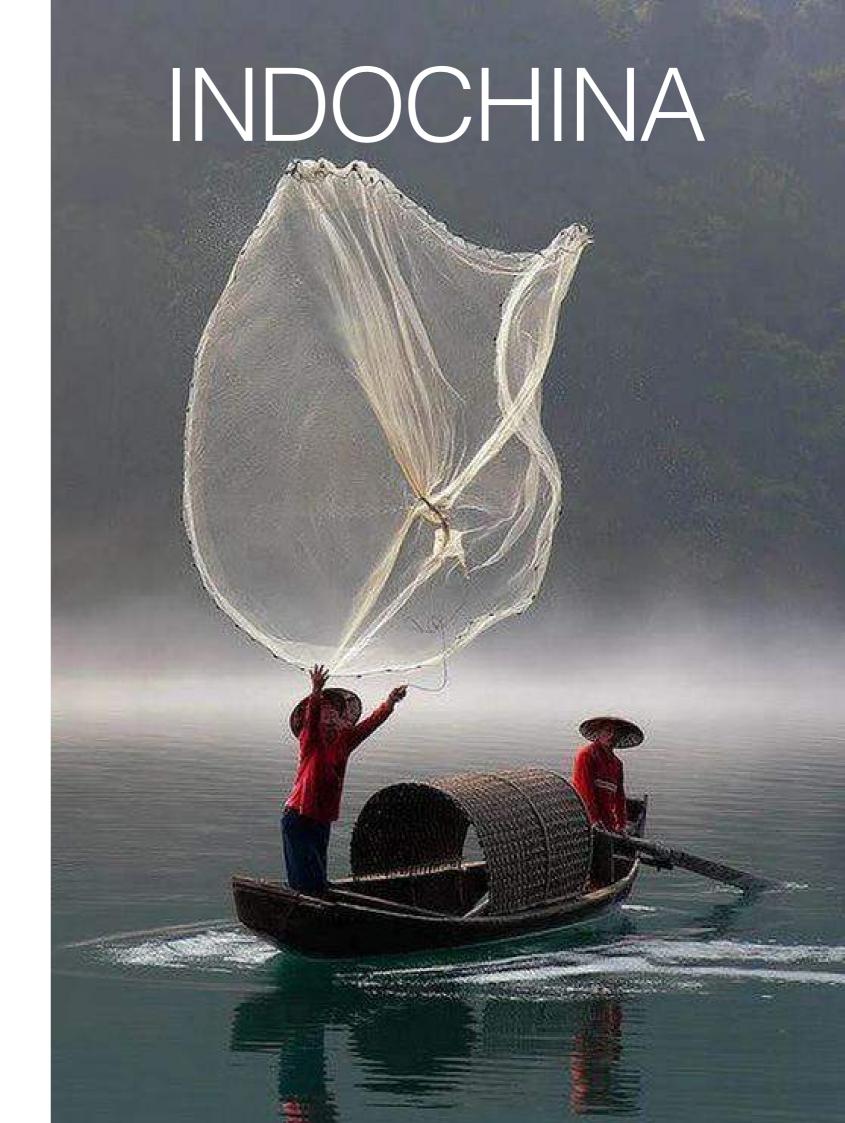
Curry rojo preparado con salsa de coco, berenjena thai, palmitos, champiñones, albahaca siam, nam-pla y pasta de camarón.

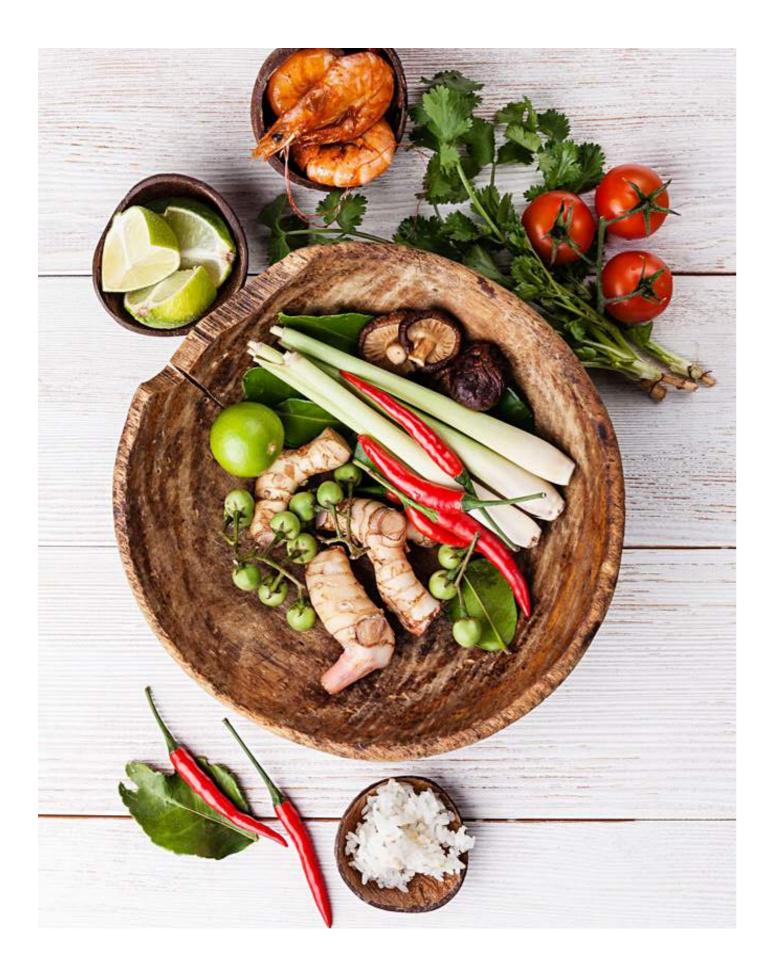
- -Con pollo \$24.900
- -Con tofu \$19.900

### 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.





Vietnam, Camboya y Laos. Lo mejor de la comida callejera mundial. Una mezcla aromática de vegetales con carne, cerdo y pescados. Sabores suaves que producen estallidos de sensaciones nuevas en el paladar y la lengua al mezclar el picante con el dulce, y lo aromático con lo salado.

## fuertes

### **BAHN MI**

\$18.900

Sánduche Vietnamita de contramuslo de pollo con baguette tradicional, lechuga, pepíno, encurtido de zanahoria, hierbas, mayonesa y salsa sriracha.

- Con Omelette \$13.900
- Con albondigas de lomo y chata a la limonaria \$20.900

## LOK LAK



\$19.900

Plato popular de Camboya. 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.

## bowls

### **BOWL CON 5 ESPECIES CHINAS**

\$28.900

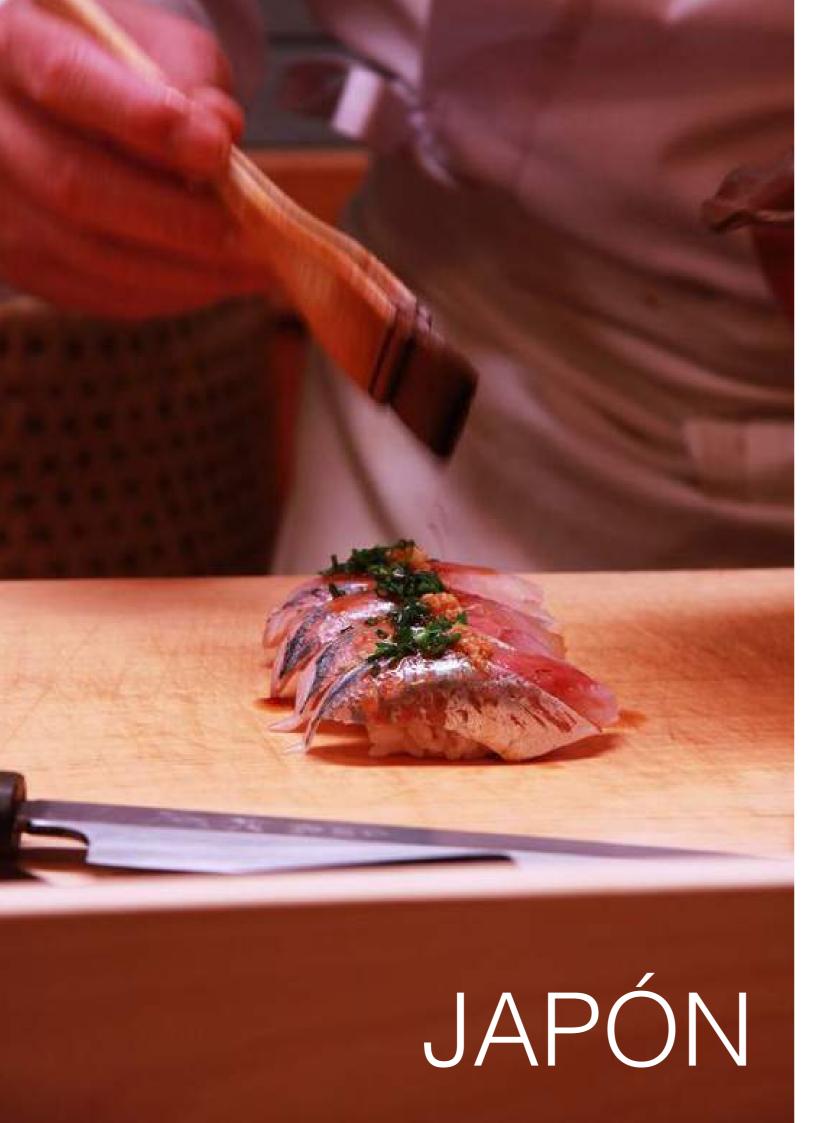
Pollo salteado al wok con salsa soya y cinco especias Chinas, servido con pasta vermicelli de arroz, raiz china, pepino europeo, shiso, albahaca siam, cebolla ocañera crocante, maní y salsa vietnamita con nam-pla.

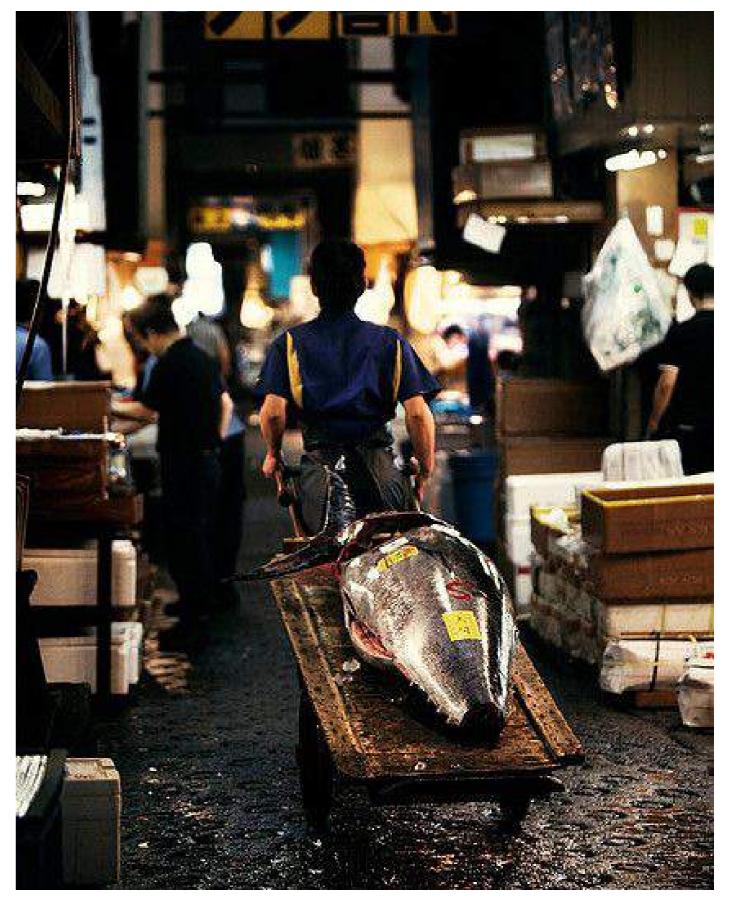
### **BOWL VIETNAMITA**

\$26.900

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

- Con portobello, servido con salsa vietnamita a base de soya \$21.900





Sabores minimalistas, basados en el pescado fresco, el arroz, huevo y vegetales. La comida tradicional japonésa es un ícono de sabor y simplicidad.



La palabra sushi hace referencia al arroz avinagrado que es usado frecuentemente en la cocina Japonesa. Conozca a coninuación las diferentes variedades!

# nigiri

Cortes de pescado fresco sobre una montañita de arroz aviagrado. Hecho con la mano moldeando el plato con una presión suave. No se suele comer con salsa soya.

92	5	n	n
JU		u	u

Las especies podrán variar de acuerdo a la disponibilidad diaria.

Por unidad

LOCAL

- -Pargo
- -Atún
- -Atún tataki
- -Róbalo
- -Medregal
- -Sierra
- -Cherna
- -Pulpo

### **IMPORTADO**

Por unidad

-Salmón Curado

-Scallop

-Ikura

-Langostino

-Salmón

\$7.200

\$7.200

\$5.900

\$9.600

## sashimi

Cortes de pescado crudo con germinados y unas gotas de vingre de arroz blanco.

## temaki

Pescado, vegetales y arroz enrollados a mano en papel de alga seca

## maki

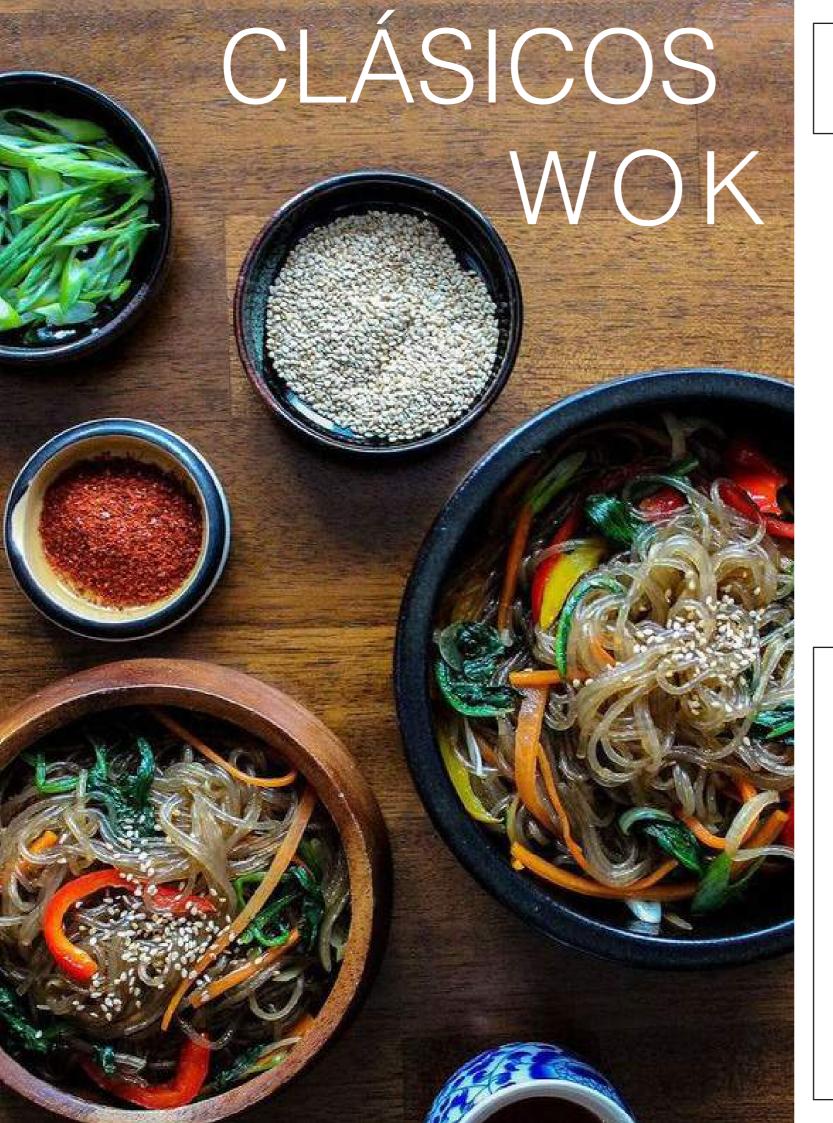
Pescado, vegetales y arroz enrollados a mano en papel de alga seca





\$87.200

Séis variedades de nigiri, cuatro variedades de sashimi, y un maki seleccionados por nuestro sushero, presentados de la manera tradicional en una canoa de madera.



En Wok hemos creado nuestras propias versiónes de comidas Asiaticas. En la cocina de Wok hay una constante busqueda por crear algo nuevo al mezclar los sabores de todo el continente Asiático de formas nuevas

## arroces





Pida cualquiera de nuestros arroces en el tamaño que desee.

## MANDARÍN

\$16.900

Preparado al wok con vegetales, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, pimentón, nam-pla y limonaria.

- -Con calamar \$24.900
- -Con lomo de res \$26.900
- -Con langostinos \$36.600

## **CANTONÉS**

\$18.900

Preparado al wok con pollo, manzana, bok choi, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón. Con arroz de jazmín o integral.

## donburis

## **CANTONÉS**

\$18.900

Preparado al wok con pollo, manzana, bok choi, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón. Con arroz de jazmín o integral.

## **CANTONÉS**

\$18.900

Preparado al wok con pollo, manzana, bok choi, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón. Con arroz de jazmín o integral.

# bebidas calientes

•

# postres

Juan Francisco Suescún 201424877 Datos, diseño y comunicación 2018-2 Universidad de Los Andes Bogotá, Colombia

