WOK

PICANTE

BEBIDA RECOMENDADA

Entradas

Ensaladas Vegetales

Sopas Noodles

Fuertes

Sushi

Bebidas

Postres

LAAB

Del noreste de Tailandia, Camboya y Laos.

- PORTOBELLO - $16,900
  Salteado con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, anyo y vinagreta thai.
- POLLO - $15,900
  Stir fry, chips de ajo, vermicelli crocante y limón, envuelto en lechuga. (2)
- CERDO - $17,900
  Cortes marinados a la parrilla, con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta.

SATAYS

Pinchos de Asia preparados a la parrilla.

A LA LIMONARIA - $16,900
Chata y lomo, turmérico y nam-pla, aromatizados con limonaria. Servidos con salsa camboyana.
- Vino: Matua Pinot Noir

CHAO TOM - $17,900
Camarones aromatizados, caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con maní.

POLLO - $15,900
Con salsa satay de maní.

LOMO - $17,900
En caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí.

GYOZAS

Empanadas chinas cocinadas al vapor, con salsa soya y aceite de ajonjolí.

POLLO - $13,900
Con setas, jengibre y ajonjolí. (5)

LOMO - $16,900
Con setas, jengibre y ajonjolí. (5)

YASAI - $16,900
Con setas, jengibre, miriri y salsa de soya (5)

MIXTO - $17,900
(2) pollo, (2)lomo y (2) yasai

Se pueden pedir con chile y ajo

Tempura

Con salsa tempura, sal marina y limón.

EBI - $25,900
- Tempura de langostinos (4)
- Sake: Momokawa Diamond

YASAI - $16,900
- Tempura de vegetales.
- Sake: Momokawa Silver

TOFU - $14,900
Tempura de tofu.

SOPAS PEQUEÑAS

ZANAHORIA - $10,900
Con jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco.

ZAPALLO Y MISO - $9,600
Con crutones y germinados.

MISO - $7,200
Con wakame, tofu y cebolla tipo oriental.

WOK MISO - $ $14,900
Miso con wakame, tofu, pasta somen y pollo a la parrilla.

ROLLITOS DE PAPEL

Con salsa vietnamita con nam-pla y maní.

VEGETALES - $10,900
Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade

CAMARON - $18,900
Con pasta vermicelli de arroz, lechuga, huerbas y zanahoria.

TRUCHA - $19,900
Con lechuga, jícama remoulade, aguacate, hierbas.
- Vino: Raventós La Rosa

CARNE DE RES - $17,900
Desmechada con salsa soya, jícama remoulade y hierbas.

OTRAS ENTRADAS

EDAMAME - $9,400
Frijol de soya al vapor con sal marina.

CALAMARES - $20,900
Anillos de calamar apanados en harina de arroz, servidos con salsa vietnamita.

CALAMARES THAI - $20,900
A la parrilla con vinagreta.

CROQUETAS DE PESCADO CON ALBAHACA SIAM - $23,900
Salsa de chile dulce con pepino, cebolla ocañera y cilantro. (3)

MIXTO WOK - $28,900
(1) thai spring roll, (1) salchicha, (1) gyoza de pollo y lomo, (1) rollo primavera, (1) satay chao tom de camarón y (1) croqueta de pescado

TACOS ORIENTALES $ $17,900
Tortilla a la parrilla rellena de pollo, calabacín, cebolla roja, tomate cherry, aguacate y mango biche. (2)
- Vino: Poggiotondo Chianti

SALCHICHAS ARTESANALES KIBBIE - $9,900
De lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con salsa de chile dulce. (2)

THAI SPRING ROLLS - $12,900
Pollo, vegetales, con salsa agridulce picante. (2)
- Vino: Raventós La Rosa

SPRING ROLLS DE VEGETALES - $12,400
Tofu, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa soya y aceite de ajonjolí, con salsa agridulce picante. (2)
- Sake: Momokawa Diamond

SPRING ROLLS DE CAMARON - $22,900
Camarón, cilantro y ajonjolí, salsa camboyana. (3)

HARUMAKIS - $12,400
Vegetales, albahaca, con salsa chile dulce. (2)

VEGETALES

BOWL MACROBIOTICO - $18,900
Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol azuki, germinados y ajonjolí, salsa miso con miel, aceite de oliva y limón.

THAI COBB SALAD - $21,900
Arroz, papaya, habichuelin, raíz china, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, germinados, chile, cebolla ocañera crocante, ajo.

BERENJENA A LA PARRILLA - $15,900
TOFU - $14,900
Papaya, hierbas, huevo, cebolla, tapioca, chile, salsa soya y jengibre.

IR FRY DE BOK CHOY - $10,900
Salteados al wok con salsa shitake y ajo.

STIR FRY DE SETAS Y TOFU - $21,900
Setas, tofu, salsa soya, cebollín, ajo, albahaca. Arroz jazmín o integral.

STIR FRY DE VEGETALES - $18,900
TOFU - $16,900
Con salsa shitake y ajo

STIR FRY ZAPALLO Y ESPARRAGOS - $17,900
Tofu, albahaca, ajo, chile, salsa soya y salsa de shitake, arroz jazmín o integral.

OMELETTE THAI - $11,900
Vegetales, setas de oreja de madera, albahaca, cilantro, chile y salsa soya, arroz jazmín o integral. Infusión de soya y limón.

STIR FRY DE ARROZ INTEGRAL - $22,900
Shitake, zanahoria, habichuelin, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, limonaria y salsa de soya

ENSALADA DE AGUACATE Y ALGAS - $15,900
Palmito, pepino, germinados y vinagreta de soya.

CEVICHE PALMITO - $18,900
Palmito del Putumayo, cebolla roja, rocoto, cilantro y leche de tigre de vegetales.

SETAS - $18,900
Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, aguacate, limón y puré de cítricos (8)

ZAPALLO - $10,900
Zapallo, queso o tofu, alioli, ajonjolí y salsa de teriyaki (8)

KAPA - $10,900
Pepino, aguacate, salsa de ciruela, shiso y ajonjolí (8)

PALMITO - $18,900
Con aguacate, puré de chontaduro ahumado con miel y puré de kombu, salsa de mandarina, ajonjolí y flor de cebolleta (8)

REMOLACHA - $16,900
Con zanahoria encurtida, queso campesino o tofu, aguacate, komatsuna, espinaca, marañón caramelizado y cilantro con mayonesa, limón y yuzu. (8)

CRIOLLO - $16,900
Plátano, queso campesino o tofu y aguacate envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. Sake: Deluxe Junmai

ENSALADAS

SIAM - $28,900
Pollo a la parrilla marinado en salsa soya y aceite de maní, ensalada de mango, marañón, hierbas, nam-pla, con salsa chile dulce.

KHAO MON GAI - $19,900
Pollo sobre arroz jazmín o integral, ensalada de pepino, cebolla, cilantro, chile, soya y jengibre.
Sake: Momokawa Diamond

KHAO SOI - $27,900
Curry amarillo con leche de coco, pollo, pasta, huevo, pasta de camarón, albahaca, limón, ajo y nam-pla, con bok choy encurtido, salsa picante, cebolla ocañera, limón y cilantro.

TAILANDES - $18,900
POLLO - $24,900
MAR - $ 31,900
Curry verde con leche de coco, berenjena thai, palmitos, limón, albahaca siam, chile, nam-pla y pasta de camarón.

JUNGLE CON POLLO - $31,900
Curry rojo, consomé de pollo, palmitos, berenjena thai, limón, albahaca, pimienta, chile y pasta de camarón.

ROJO TAILANDES - $24,900
Curry rojo con leche de coco, berenjena thai, palmitos, champiñones, albahaca siam, nam-pla y pasta de camarón.
Vino: Kilka Chardonnay

KHMER - $18,900
POLLO - $22,900
TOFU - $18,900
Con curry de limonaria, vegetales, albahaca holy, nam-pla y maní. nam-pla

STIR FRY PALMITO, POLLO Y CAMARON - $27,900
Pimentón, albahaca, limón, chile, ajo y salsa de ostras, arroz jazmín o integral.

STIR FRY CON ALBAHACA THAI - $19,900
LOMO - $22,900
Al wok con chile, ajo, salsa de ostras y salsa soya dulce, arroz jazmín o integral.

THAI STIR FRY PRIMAVERA - $15,900
Langostinos y pollo al wok con albahaca siam, limón, chile, ajo, pimentón rojo y salsa de ostras, con arroz jazmín o integral.
Vino: Raventós La Rosa

SOPAS

SOPA VIETNAMITA CON NOODLES - $20,900
Pollo con pasta de arroz, raíz china, cebollín oriental, cilantro, nam-pla, salsa sriracha y limón.

CARNE DE RES - $21,900

POLLO - $20,900

TOM YAM - $28,900
Langostinos, champiñones, consomé de pollo y pescado, limonaria, limón kaffir, cilantro, galanga

PESCADORES - $32,900
Calamares, camarones, pescado, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anís, albahaca siam y limón.
Como tapatío Sauvignon

RAMEN

SHOYU POLLO - $22,900
CERDO - $22,900
Tallarines de huevo, trigo consomé de pollo, salsa chashu (a base de soya y cerdo), huevo, lechuga miruna, cebolla larga, palmito y aceite de ajonjolí.

WONTON - $22,900
Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, aceite de ajonjolí y consomé.
Vino: Flor de Crasto

TAN TAN - $25,900
Tallarines sin huevo, pollo picado con shitake y calabacín, consomé, pimienta sichuan, ajonjolí, aceite de chile, salsa chashu, ajo

DONBURIS

BAMBOO WOK - $24,900
Pollo a la parrilla marinada en salsa hoisin, vegetales, arroz jazmín o integral, mango biche, albahaca y ajonjolí.

LOMO WOK - $26,900
Con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí.
- Vino: J. Bouchon Carmenere

NOODLES

PHAD THAI POLLO, CALAMAR - $26,900
DE MAR - $29,900
LANGOSTINO - $35,900
VEGETALES - $19,900
Al wok a base de pasta de arroz, raíz china, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, nam-pla y maní

VERMICELLI STIR FRY POLLO - $20,900
CAMARONES - $26,900
Al wok con shitake, vegetales, tortilla de huevo, chile, salsa de ostras, aceite de maní y cilantro.

RAINBOW NOODLES - $26,900
A base de harina de trigo y huevo preparada al wok con pollo, camarones, vegetales, salsa de ostras, salsa soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

CRISPY HOKKIEN NOODLES - $25,900
Pasta crocante a base de trigo y huevo, con stir fry de lomo, vegetales, salsa de ostras, salsa soya y jengibre.

CARNES

POLLO Y ENSALADA DE MANGO - $19,900
Pollo a la parrilla marinado en salsa soya y aceite de maní, ensalada de mango, marañón, hierbas, nam-pla, con salsa chile dulce.

KHAO MON GAI - $19,900
Pollo sobre arroz jazmín o integral, ensalada de pepino, cebolla, cilantro, chile, soya y jengibre.
Sake: Momokawa Diamond

KHAO SOI - $27,900
Curry amarillo con leche de coco, pollo, pasta, huevo, pasta de camarón, albahaca, limón, ajo y nam-pla, con bok choy encurtido, salsa picante, cebolla ocañera, limón y cilantro.

TAILANDES - $18,900
POLLO - $24,900
MAR - $ 31,900
Curry verde con leche de coco, berenjena thai, palmitos, limón, albahaca siam, chile, nam-pla y pasta de camarón.

JUNGLE CON POLLO - $31,900
Curry rojo, consomé de pollo, palmitos, berenjena thai, limón, albahaca, pimienta, chile y pasta de camarón.

ROJO TAILANDES - $24,900
Curry rojo con leche de coco, berenjena thai, palmitos, champiñones, albahaca siam, nam-pla y pasta de camarón.
Vino: Kilka Chardonnay

KHMER - $18,900
POLLO - $22,900
TOFU - $18,900
Con curry de limonaria, vegetales, albahaca holy, nam-pla y maní. nam-pla

STIR FRY PALMITO, POLLO Y CAMARON - $27,900
Pimentón, albahaca, limón, chile, ajo y salsa de ostras, arroz jazmín o integral.

STIR FRY CON ALBAHACA THAI - $19,900
LOMO - $22,900
Al wok con chile, ajo, salsa de ostras y salsa soya dulce, arroz jazmín o integral.

THAI STIR FRY PRIMAVERA - $15,900
Langostinos y pollo al wok con albahaca siam, limón, chile, ajo, pimentón rojo y salsa de ostras, con arroz jazmín o integral.
Vino: Raventós La Rosa

POLLO CON MARANON - $20,900
Guisante, cebolla , tamarindo, salsa de ostras, cilantro y cebollín con arroz jazmín o integral.

STIR FRY LOMO y BOK CHOY - $26,900
Wok con salsa de ostras, salsa soya, arroz jazmín o integral.

LOK LAK - $26,900
PORTOBELLO - $19,900
Lomo, ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana.

ARROZ INTEGRAL - $16,900
POLLO - $18,900
LOMO - $22,900
Mandarín con vegetales (con salsa shitake.

MANDARIN - $16,900
CALAMAR - $22,900
RES - $26,900
LANGOSTINO - $35,900
Con vegetales, huevo, ajonjolí, salsa de ostras, pimentón y limonaria.

CANTONES - $18,900
Pollo, marañon, bok choy, pimentón, vegetales, jengibre y limón. Arroz jazmín o integral.
- Vino: Raventós La Rosa

PESCADOS

PESCADO CON ALBA HACA SIAM - $36,900
Sellado con albahaca, chile y salsa agridulce
- Vino: Raventós La Rosa

PESCADO CON HIERBAS ORIENTALES - $36,900
Sellado y servido con chile, cebolla ocañera y vinagreta.
- Vino: Knaia Verdejo

PESCADO CAMBOYANO - $36,900
Ensalada de mango, maní, hierbabuena, albahaca, chile.
- Vino: Flor de Crasto

TORI TATSUTA AGE - $23,900
PESCADO - $35,900
Pollo apanado con curry rojo, leche de coco, vegetales, arroz jazmín o integral y ajonjolí.

SALMON WOK - $33,900
A la parrilla con salsa teriyaki, jengibre, vegetales, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí.
- Vino: Kilka Chardonnay

SALMON THAI - $34,900
Sellado y cocinado al horno con cortes de mango biche, pimentón asado, chile, ajonjolí y arroz de sushi.

SUSHI

TATAKI DE ATUN - $22,900
Ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile, puré de puerro y kombu, aguacate, pepino y yakumi.

CARPACCIO - $19,900
Sierra, salsa ponzu, limón, aceite de oliva y ajo .

SALMON TOSAZU - $20,900
Shichimi, rábano, jengibre.

CARPACCIO DONZI - $23,900
TRUCHA - $18,900
Salsa ponzu, salsa chipotle, cebollín, cebolla y cilantro.
- Vino: Chapoutier Bila Haut

UZUSUKURI SASHIMI - $20,900
Pescado blanco con cítricos, aceite de uva, cebollín y chile.

SASHIMI SALAD - $26,900
Lechuga, palmitos, aguacate, pescado, langostino, vinagreta.

CEVICHE NIKEIT - $25,900
Pescado blanco con leche de tigre nikkei, cebolla, cilantro, rocoto, salsa soya y limón.

KANIZU - $19,900
Palmitos, aguacate, masago y shiso, envuelto en pepino y mango, aceite de ajonjolí, vinagre y salsa soya.

BOWL SUSHI

TIKKA DON - $25,900
Atún con salsa soya dulce, shiso, cebollín, ajonjolí y nori, sobre arroz de sushi.

SAKE MAGURO DON - $26,900
Salmón y atún, salsa soya con ajo y jengibre, aguacate, mango, repollo, edamame, cilantro y shichimi, sobre arroz de sushi.

CHIRASHI DON - $26,900
Salmón de pescado, shiso, aguacate y tamago sobre arroz de sushi.

TEMAKI

EBI TEMPURA - $13,900
Langostino, masago, aguacate y mayonesa miso.

SPICY TEMAKI - $15,900
Pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi.

SALMON BELLY - $13,900
Aguacate, zanahoria, germinados y salsa anago.

PULPO - $15,900
Con cebollín oriental, pepino, mayonesa de miso, shichimi y masago.

DINAMITA - $15,900
Camarón, palmito y scallop, masago, aguacate, mayonesa, cebollín, ajo y salsa teriyaki.

MAKI

SALMON - $23,900
Aguacate, cebollín, mayonesa, salsa rocoto, shichimi y ajonjolí. (8)

ATUN - $24,900
Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok y ajonjolí. (8)

CALIFORNIA - $22,900
Palmito, aguacate, pepino y masago. (8)

PHILADELPHIA - $18,900
TRUCHA - $17,900
Salmón, queso crema, ajonjolí.

SPICY ROLL - $26,900
TRUCHA - $23,900
Camarón, palmito, aguacate y pepino, envuelto en pescado. (8)

JALAPENO - $26,900
Atún, aguacate, cilantro, ajonjolí y salsa rocoto. (8)

EBI MAKI - $22,900
Langostino, arroz de shushi con cebollín envuelto en pepino, mango, trucha curada, guacamole, cilantro, shichimi y pico de gallo. (8)

PIRACUCU TAMAGO - $25,900
Piraracú, pepino y aguacate, envuelto en tortilla de huevo con cebollín, yuzu, shichimi y salsa teriyaki. (8)

TRUCHA - $21,900
Trucha curada, cebollín, cilantro, pepino, queso crema, limón, mayonesa miso y salsa chipotle. (8)

WOK MAKI SAMON - $27,900
TRUCHA - $21,900
Palmito de cangrejo, queso crema y masago. (8)

FUTO WOK SAKANA - $22,900
Pescado, espárragos y cebollín, shiso, masago, aguacate, ajonjolí. (8)

BOMBA $ $28,900
Langostino tempura y camarón, palmito, aguacate y salsa teriyaki. (8)
- Sake: Momokawa Diamond

TEMPURA KO SALMO - $29,900CN
Con pepino, aguacate y queso crema, envuelto en tempura ko, salsa miso. (8)

WOK N'ROLL - $28,900.
Palmito, langostino tempura y queso crema, tartar de pescado, cebollín, cilantro, salsa teriyaki, ajonjolí. (8)
- Sake: Deluxe Junmai

TEMPURA KO - $29,900
Langostino, palmito, queso crema, pepino y aguacate, con salsa teriyaki y ajonjolí. (8)

RAINBOW - $26,900
Palmito, y aguacate, salmón, trucha, langostino, aguacate y pescado. (8)

CRAZY - $19,900
Piel de salmón parrillada, rábano, pepino, aguacate, ajonjolí, zanahoria, queso crema, wasabi y miso. (8)

ACEVICHADO - $29,900
Langostino, aguacate, pescado con cebolla blanca, ajo, cilantro y leche de tigre. (8)

LOMO - $24,900
Camarón y palmito, shiso y cebollín, espárrago, komatsuna, aceite de oliva con limón y cilantro. (8)

NIGIRI

LOCAL
(1) $6.500
Pargo - Atún - Atún tataki - Róbalo - Medregal-Sierra - Cherna - Pulpo

(1) $6.600
Trucha - Trucha sellada - Trucha curada - Trucha Piraracú

IMPORTADO
(1) $5.900
Salmón - Salmón curado

(1) - $7.200
Scallop

(1) $9.600
Ikura

(1) - $7.200
Langostino

CANOA WOK. - $187,900
(6) Variedades de nigiri, (4) variedades de sashimi, (1) maki

SASHIMI

LOCAL
(5) $14.600
Cherna - Pulpo - Atún - Atún tataki - Róbalo Medregal - Sierra - Pargo

(5) $12.900
Trucha - Trucha sellada Trucha curada - Trucha Piraracú

(5) $34.900
Variedades de pescado

IMPORTADO
(5) $15.900
Salmón -Salmón curado

AGUA

ASAI, MANGO, GULUPA - $6,900

ARAZA, BANANO, HIERBABUENA - $6,900

ARAZA - $5,900

COPOAZÚ - $5,900

GULUPA - $5,900

TAMARINDO - $5,900

MARACUYA - $5,900

MANGO - $5,800

MANDARINA - $6,000

FRESA - $5,900

FRESA, LYCHEE - $7,900

PAPAYA, LIMON - $5,600

MANZANA, PERA, LIMON, JENGIBRE - $7,600

TAMARINDO, PINA, JENGIBRE - $7,600

MANGO, MANDARINA, BANANO - $7,600

MANGO, LIMONARIA, MANZANA - $8,200

UVAS, LYCHEES, LIMON, SODA - $8,700

ZANAHORIA, JENGIBRE, MANZANA - $7,900

MANZANA - $7,600

MANZANA, ESPINACA, LIMON, PERA - $9,400

LIMONADA - $1.200

LIMON, PANELA - $1.200

LIMON, HIERBABUENA - $1.800

ICE TEA FRUTOS ROJOS - $8.200

ICE TEA, JENGIBRE, LIMON, PEPINO - $7,600

CAMU CAMU, LIMON, LIMONARIA - $6,600

LYCHEES - $10,900

AGUA - $3,900

AGUA CON GAS - $3,900

GASEOSAS - $3,900

LECHE

BANANO, MIEL Y YOGURT $6,900

MANGO, BANANO, MIEL Y YOGURT $7,400

FRUTOS DEL BOSQUE Y YOGURT $7,600

FRUTOS DEL BOSQUE Y LECHE DE NUEZ $8,300

BANANO, CACAO Y LECHE DE NUEZ $8,300

Caliente

CAFE

CAFE LATTE - $3.200

ESPRESSO - $2.900

ESPRESSO DOBLE - $3.900

CAPPUCCINO - $3.900

MACCHIATO - $3.000

CAFE VIETNAMITA - $3.600

SAKE

GEKKEIKAN - $15,900

DELUXE JUNMAI - $19,900

MOMOKAWA DIAMOND - $18,900

MOMOKAWA PEARL - $18,900

MOMOKAWA DIAMOND - $53,900

HAIKU PREMIUM - $168,900

MOMOKAWA - $10,400

GEKKEIKAN - $16,900

VINOS

Por copa o botella

BLANCO
KNAIA VERDEJO (ESPANA) - $16,900, $90,000

FLOR DE CRASTO (PORTUGAL) - $17,900, $98,000

DOGAJOLO TOSCANO (ITALIA) - $16,900, $90,000

CASA LAPOSTOLLE SAUVI GNON BLANC (CHILE) - $17,900, $98,000

KILLKA CHARDONNAY (ESPANA) - $17,900, $98,000

ROSADO
RAVENTOS LA ROSA (ESPANA) - $16,900, $90,000

TINTO
CHAPOUTIER BILA HAUT (FRANCIA) - $17,900, $98,000

MATUA PINOT NOIR (NUEVA ZELANDA) - $19,000, $112,000

POGGIOTONDO CHIANTI (ITALIA) - $17,900, $98,000

J. BOUCHON CARMENERE (CHILE) - $17,900, $98,000

RUTINI MALBEC (ARG) - $19,000, $112,000

CATENA MALBEC (ARG) - $19,000, $112,000

COPA DE VINO CALIENTE - $13,900

CERVEZA

BBC MONSERRATE ROJA - $7.500

BBC CHAPINERO PORTER - $7.500

CLUB COLOMBIA - $6.500

AGUILA LIGHT - $5.700

HEINEKEN - $7.900

ASAHI - $11.900

SINGHA - $13.900

TE
(1) $3.800

VERDE - JAZMIN - GENMAICHA - VERDE WOK - TE VERDE MENTA

INFUSION
(1) $3.900

MANZANA -JENGIBRE CON MIEL -ASAÍ - COPOAZÚ

POSTRES

Con helado de vainilla.

WONTONS - $9,400
Rellenos de queso, arequipe y salsa de mora

CREME BRULEE - $9,200
De limonaria y coco

FLAN DE COCO - $8,900

TORTA DE CHOCOLATE - $9,200
Con salsa de mora o

PANACOTA DE TE JAZMIN - $8,900
Con caramelo y ajonjolí

TAPIOCA CON MANGO - $7,200

COPON DE GUANABANA - $8,900
Con helado de copoazú y merengue de marañón

CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOQUE $8,900

BOWL DE ASAÍ - $13,900
Frutas, coco, cacao, miel, marañón y tapioca crocante.

TARTALETA DE BANANO - $10,900
Galleta de nueces, dátiles y coco, relleno de crema de banano, marañón y miel.

HELADOS - $8,200
Limonaria, jengibre y copoazú con galleta de almendras y limón.

TRES LECHES DE TE VERDE - $10,600

TARTALETA DE CHOCOLATE - $8,900
Galleta de nueces, coco, crema de marañón, miel, frambuesas, o arándanos

ARROZ CON LECHE DE COCO - $8,900
Pandanus, helado de limonaria, banano.

STICKY TOFFEE PUDDING - $9,900

TARTALETA $10,600
De chocolate, arequipe, con helado de vainilla.