

*MENÚ*  
**WOK**

# ASIA ORIENTAL

En este menú encontrará platos representativos de la comida japonesa, tailandesa, vietnamita y camboyana, elaborados, en la medida de lo posible con ingredientes provenientes de comunidades locales.



## Para tener en cuenta:



*Picante*



*Gluten Free*



*Vegan*



*La gastronomía de este territorio se caracteriza por la abundancia de fideos, currys, verduras, pescados y frutas.*

# JAPÓN

## 1 Maki Setas y Zapallo 🍄🍱

(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos.

(8u) Zapallo, queso campesino o tofu, alioli, ajonjolí y salsa teriyaki  
\$14.900

## 2 Maki Kapa y Palmito 🍄🍱

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, shiso y ajonjolí. \$10.900

(8u) Palmito del Putumayo y cebollín envueltos en aguacate, puré de chontaduro ahumado con miel y puré de kombu, salsa de mandarina, ajonjolí y flor de cebolleta.  
\$18.900

## 3 Ramen WonTon 🍜

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shiitake, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales  
\$22.900

Vino recomendado:  
Flor de Crasto

## 4 Maki Remolacha 🍄🍱

(8u) Remolacha horneada, zanahoria encurtida, queso campesino o tofu, aguacate, komatsuna, espinaca, marañón caramelizado y cilantro con mayonesa miso, limón y yuzu.  
\$16.900

## 5 Ramen Shoyu

Tallarines preparados con huevo y harina de trigo, consomé de pollo, salsa chashu (a base de soya y cerdo), huevo, lechuga mizuna, cebolla larga, palmito y aceite de ajonjolí. Contramuslo de pollo  
\$22.900

Con chashu (costilla de cerdo) \$24.900

## 6 Maki Futo Wok

(8u) Salmón y trucha curados, pescado, ikura, masago, aguacate, cebollín, shiso y jengibre.

\$27.900

## 7 Maki Bamboo

(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí  
\$24.900

Sin pirarucú. \$14.900

## 8 Ramen Tan Tan 🔥

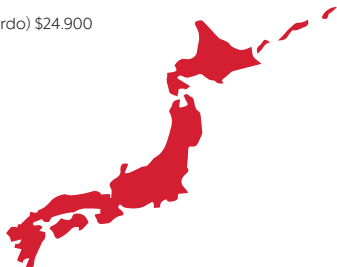
Tallarines preparados sin huevo, pollo picado salteado al wok con shiitake y calabacín, con consomé de pollo con tahine, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite con chile, salsa chashu (a base de soya y cerdo), ajo y bok choy.  
\$25.900

## 9 Ensalada de aguacate y algas 🍱

Palmito del Putumayo, pepino, germinados y vinagreta de soya.  
\$15.900

## 10 Chirashi Don

Sashimi de pescado, shiso, aguacate y tamago sobre arroz de sushi.  
\$26.900





# TAILANDIA

## 1 Jungle con pollo 🍌🌶️

Curry rojo, consomé de pollo, palmitos, berenjena thai, hojas e limón kaffir, albahaca siam, pimienta verde chile, nam-pla y pasta de camarón.  
\$24.900

## 2 Thai stir fry a la pimineta verde 🍌

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, shiso y ajonjolí.  
\$10.900

(8u) Palmito del Putumayo y cebollín envueltos en aguacate, puré de chontaduro ahumado con miel y puré de kombu, salsa de mandarina, ajonjolí y flor de cebolleta.

## 3 Verde Tailandes 🍌🌶️

Curry verde preparado con leche de coco, berenjena thai, palmitos, hojas de limón kaffir, albahaca siam, chile, nam-pla y pasta de camarón. Con vegetales mixtos (sin nam-pla) \$18.900  
Con pollo \$24.900  
De mar \$34.900

## 4 Rojo Tailandes 🍌🌶️

Curry rojo preparado leche de coco, berenjena thai, palmitos, champiñones, albahaca siam, nam-pla y pasta de camarón.  
Con pollo \$24.900  
Con tofu \$19.900  
Vino recomendado:  
Killka Chardonnay

## 5 Crispy Noodles 🍌🌶️

Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita.  
\$25.900

## 6 Spring Roll Vegetales

Zapallo, lechuga, aguacate, jicama remoulade, germinados y salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla).  
\$10.900





TAILANDIA

# VIETNAM

## 1 Sopa de noodles con pechuga de pollo

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

## 2 Asian Slaw 🌿

Vegetales, carambolo, mango biche, aguacate, germinados, marañón, albahaca siam, cilantro y vinagreta de cítricos.  
\$17,900

## 3 Omelet Vietnam 🔥

Con vegetales, setas de oreja de madera, albahaca siam, cilantro, chile y salsa soya, servido sobre arroz jazmín o integral. Acompañado con una infusión de soya y limón.  
\$13,900

## 4 Sopa de noodles con carne

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

## 5 Setas 🔥

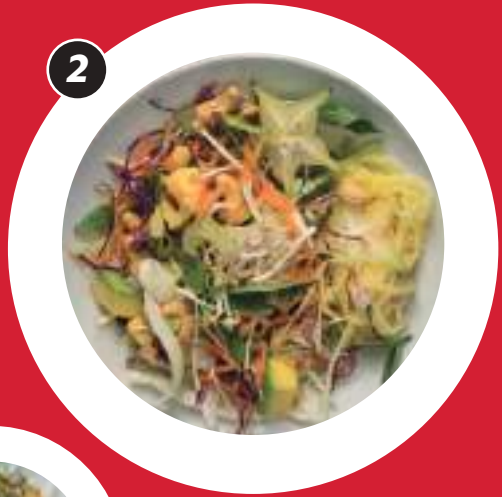
Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya.  
\$26,900

## 6 Spring Roll Vegetales

(2 unidades) Rellenos de pollo y vegetales, con nam-pla, servidos con salsa agrídulce picante. \$12,900  
Vino recomendado:  
Raventós La Rosa







VIETNAM

# CAMBODIA

## 1 Stir Fry de arroz integral 🌿 4 Cobb Salad 🍷🌿

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo.  
\$22.900

Arroz en infusión de flores, papaya verde, habichuelin, raíz china, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, germinados, chile, cebolla ocañera crocante y chips de ajo. Servidos con una salsa a base de soya y jengibre.  
\$13.900

## 2 Lok Lak

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. \$26.900  
Con portobello \$19.900  
Vino recomendado:  
Poggiofondo Chianti

## 5 Stir Fry con lomo Bok Choy

Salteados al wok con salsa de ostras, salsa soya y ajo, servido con arroz jazmín o integral.  
\$26.900

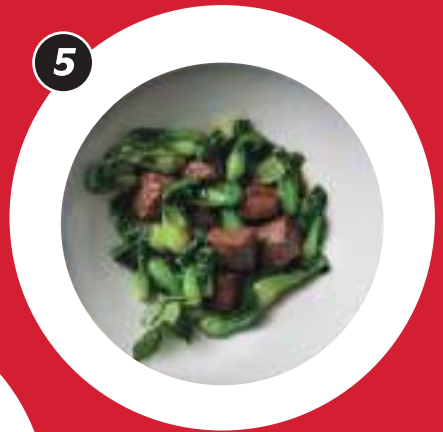
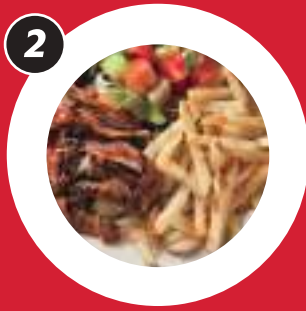
## 3 SomTam Clásico 🍷

Papaya verde, tomate cherry, habichuelin, mani, limón, nam-pla, chile y camarones secos, servido con arroz jazmín o integral.  
\$14.900  
Con trucha ahumada  
\$22.900  
Con perril de pollo  
(contiene gluten) \$20.900

## 6 Berenjena a la Parrilla 🍷

Con ensalada de papaya verde, hierbas orientales, huevo, cebolla ocañera, tapioca crocante y chile molido, servido con salsa a base de soya y jengibre.  
\$15.900  
Con tofu al vapor  
\$14.900





CAMBODIA

# MÁS DE ASIA

## 1 Ensalada Lomo

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. \$26,900

## 2 Stir Fry de Zapallo y Esparrago 🍷🌿

Con tofu, albahaca siam, ajo, chile, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. \$17,900

## 3 Arroz Cantonés

Preparado al wok, con pollo, manzana, bok choy, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón. Con arroz jazmín o integral. \$18,900  
Vino recomendado: Raventós La Rosa Opcional.

## 4 Laab Pollo 🔥

stir fry con nam-pla, chips de ajo, vermicelli crocante y limón, envuelto en lechuga batavia. \$15,900

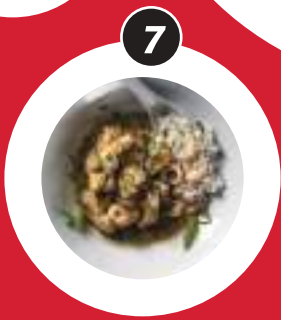
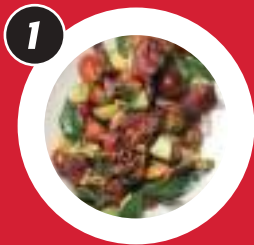
## 5 Satay Lomo de Res

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

## 6 Stir Fry Palmito y Tofu 🍷🌿

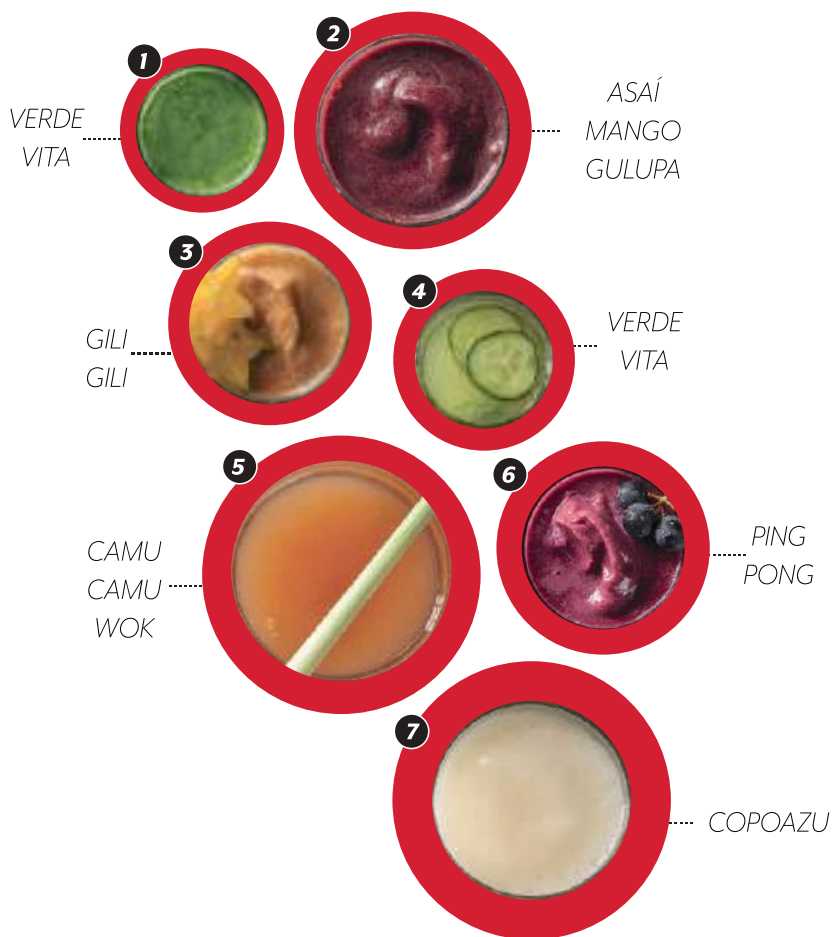
Con albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. \$18,900





MÁS DE ASIA

# BEBIDAS



# POSTRES

PANACOTA  
DE Tè  
JAZMÍN CON  
CARAMELO Y  
GALLETA DE  
AJONJOLÍ  
\$8.900



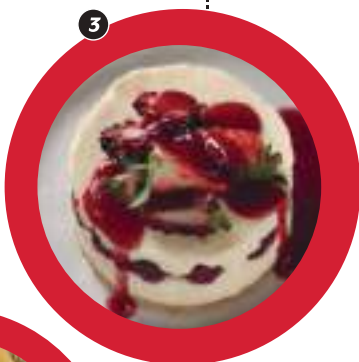
1

STICKY  
TOFFEE  
PUDDING  
\$9.900



2

CHEESECAKE  
DE FRUTOS  
DEL BOSQUE  
\$11.900

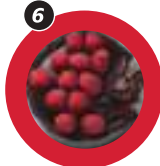


3

5

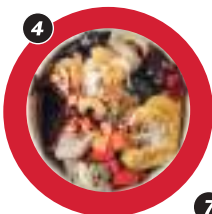


6



TARTA LE TA  
DE CHOCOLATE

4



BOWL DE ASAI

7



TARTA LE TA  
DE CHOCOLATE

TARTA DE  
BANANO

8



TRES  
LECHES DE  
Tè VERDE  
\$10.600



**WOK**