¡ESTE EJEMPLAR ES SUYO!
WOK

BIENVENIDOS A **WOK**

INFORMACIÓN ALERGIAS:

Apreciado cliente, por favor tenga en cuenta que en nuestras cocinas manejamos ingredientes como harina de trigo, soya, lácteos, huevos, maní, pescados, mariscos, nueces y otros ingredientes que pueden producir alergia.
Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, indíquele al mesero y haremos lo posible por atender su solicitud.

NIVEL DE PICANTE:

Por favor especifique el nivel de picante que desea.

BAJO ★

MEDIO ★ ★

PICANTE ★ ★ ★

PLATOS LIBRES DE GLUTEN

wai - ya*

El picante de la selva *Se pronuncia ¡ayayay!
De venta en Wok. Tarrito de 10g $17.900

03 ENTRADAS
- Calientes y frías

07 SOPAS Y CURRIES

09 ENSALADAS

11 FUERTES
-Noodles, Bowls, Arroces,
Stir Fry, Pescados, Domburis

13 VEGETARIANOS

15 SUSHI
- Nigiri, Sashimi, Temaki, Maki
- Vegetarianos

17 BEBIDAS
-Frías, Calientes

19 POSTRES

ENTRADAS

- Calientes -

GYOZAS
Estilo de empanadas chinas selladas y cocinadas al vapor.

*Pollo (5 unidades) $ 13.900
*Lomo (5 unidades) $ 16.900
*Yasai (5 unidades) $15.900
*Mixto (2 de pollo, 2 lomo, 2 yasai) $17.900

TEMPURA
Servidas con salsa tempura, sal marina y limón.

*EBI
(4 unidades) Tempura de langostinos. $25.900

*YASAI
Tempura de vegetales. $16.900

*TOFU
Tempura de tofu. $14.900

*EDAMAME
Fríjol de soya al vapor con sal marina. $9.400

*CALAMARES WOK
Anillos de calamar apanados en harina de arroz, servidos con salsa vietnamita y mayonesa picante. $20.900

*MIXTO WOK
Un thai spring roll, una salchicha, una gyoza de pollo y una de lomo, un rollo primavera, un satay chao tom de camarón y una croqueta de pescado. $28.900

*HARUMAKIS (2 unidades) Rellenos de vegetales, servidos con lechuga, albahaca siam, hierbabuena y salsa de chile dulce. $12.400

*THAI SPRING ROLLS (2 unidades) Rellenos de pollo y vegetales, con nam-pla, servidos con salsa agridulce picante. $12.900

*CHAO TOM Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita. $17.900

*CONTRA-MUSLO DE POLLO
Servido con salsa satay de maní. $13.900

*CARNE DE RES
Desmechada con salsa soya, jícama remoulade y hierbas. $17.900

*A LA LIMONARIA
Chata y lomo de res molidos, turmérico y nam-pla, aromatizados con limonaria. Servidos con salsa camboyana. $16.900

- Frías -

ROLLOS DE PAPEL

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

*CAMARÓN
Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. $18.900

*TRUCHA
Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, aguacate, hierbas y germinados. $19.900

CROQUETAS PESCADO

(3 unidades) Servidas con albahaca siam crocante. Servidas con salsa agridulce. $23.900

TACOS ORIENTALES

(2 unidades) Tortilla de trigo a la parrilla rellena de pollo, calabacín, cebolla roja, tomate cherry, aguacate y mango biche. $17.900

LAAB

Típicos del noreste de Tailandia, Camboya y Laos.

*CERDO
Cortes de cerdo marinado a la parrilla, con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental $17.900

*PORTOBELLO Salteado con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz . $16.900

*ROLLO DE CAMARÓN
*ROLLO DE VEGETALES
*ROLLO DE TRUCHA

SOPAS Y CURRIES

SOPAS PEQUEÑAS

*ZANAHORIA
Zanahoria, jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco. $10.900

*ZAPALLO Y MISO
Zapallo y miso con crutones y germinados. $9.600

*MISO
Miso con wakame, tofu y cebolla tipo oriental. $7.200

*WOK MISO
Miso con wakame, tofu, pasta somen y pollo a la parrilla. $14.900

CURRIES

*JUNGLE CON POLLO
Curry rojo, consomé de pollo, palmitos, berenjena thai, hojas de limón kafr, albahaca siam, pimienta verde, chile, nam-pla y pasta de camarón. $24.900

*ROJO TAILANDÉS
Curry rojo preparado con leche de coco, berenjena thai, palmitos, champiñones, albahacá siam, nam-pla y pasta de camarón.
Con pollo $24.900

SOPAS GRANDES

*SOPA VIETNAMITA
Consomé de pollo con pasta de arroz, raíz china, cebollín oriental, cilantro, nam-pla, salsa sriracha y limón. $24.500

*TOM YAM
Langostinos,champiñones, consomé de pollo y pescado, limonaria, hojas de limón. $30.900

RAMEN

*WONTON
Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. $22.900

*TAN TAN Tallarines preparados sin huevo, pollo picado salteado al wok con shitake y calabacín. $25.900

*RAMEN TAN TAN
*RAMEN WONTON

ENSALADAS

*SIAM
Pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos, limonaria, cilantro, chile y vinagreta thai. $28.900

*LOMO THAI
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

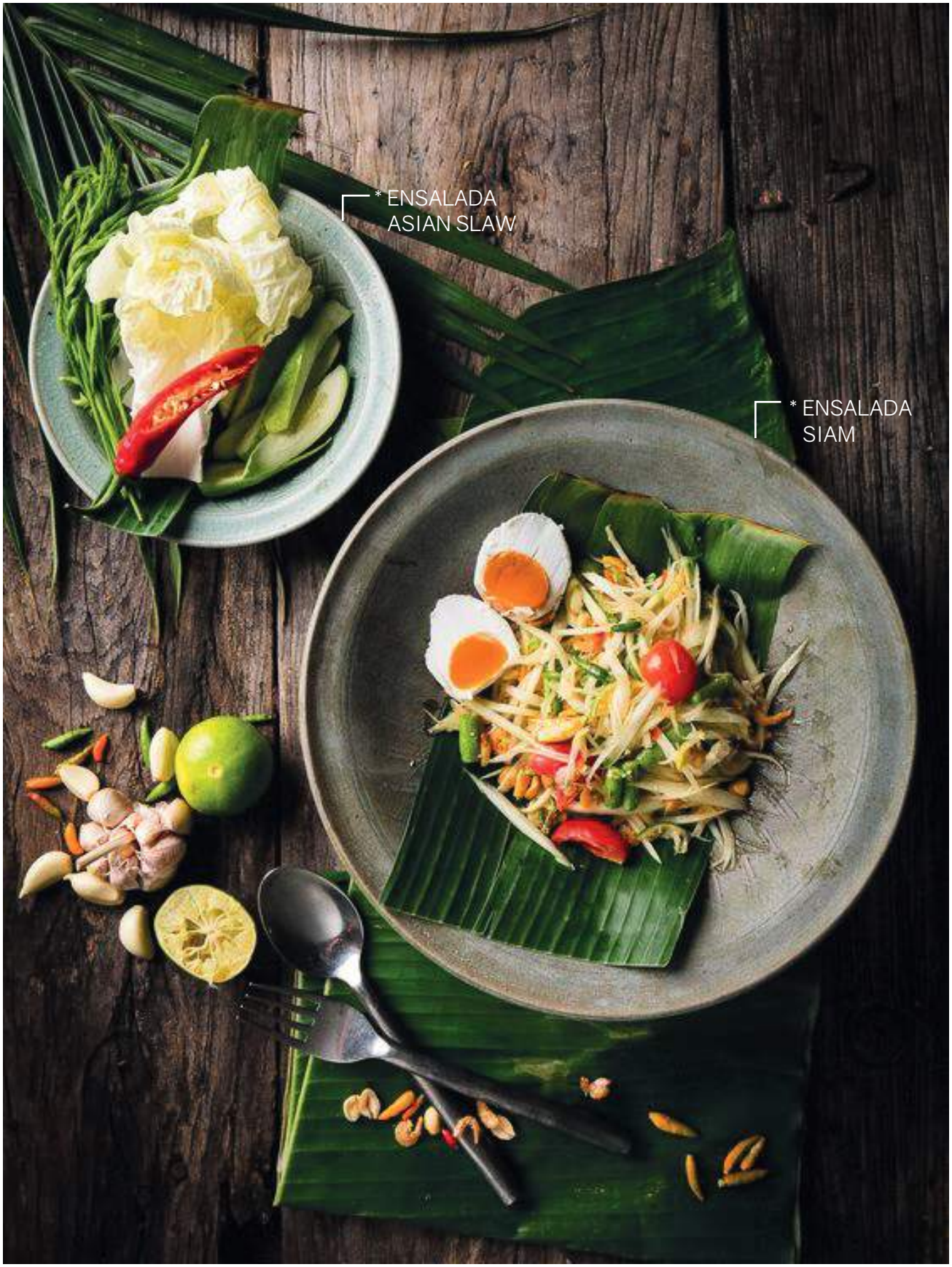
*ASIAN SLAW
vegetales, carambolo, mango biche, aguacate, germinados, marañón, albahaca siam, cilantro y vinagreta de cítricos. $17.900

*CÉSAR CON MISO
variedad de lechugas, salsa de anchoas y miso, algas marinas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso. $12.900

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

*SOM TAM CRISPY
Papaya verde crispy, tomate cherry, habichuelín, maní, zanahoria, limón, nam-pla, chile y camarones secos, servido con arroz jazmín o integral. $17.900

*SOM TAM CLÁSICO
Papaya verde, tomate cherry, habichuelín, maní, limón, nam-pla, chile y camarones secos, servido con arroz jazmín o integral. $14.900 Con trucha ahumada $22.900


* ENSALADA
ASIAN SLAW
* ENSALADA
SIAM

PLATOS FUERTES

NOODLES

*PHAD THAI
Clásico plato tailandés, preparado al wok a base de pasta de arroz, raíz china, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, nam-pla y maní tostado. Con pollo y calamar $26.900

*VERMICELLI STIR FRY
Salteado al wok con shitake, vegetales, tortilla de huevo, chile, salsa de ostras, nam-pla, aceite de maní y cilantro. Con pollo $20.900

*RAINBOW NOODLES
Pasta a base de harina de trigo y huevo preparada al wok con pollo, camarones, vegetales, $26.900

DONBURIS

*BAMBOO WOK
Pechuga de pollo a la parrilla marinada en salsa hoisin, vegetales preparados al wok, arroz jazmín o integral, mango biche, albahaca siam y ajon-jolí. $24.900

* SALMÓN WOK
A la parrilla con salsa teriyaki, jengibre, vegetales, arroz jazmín o integral. $33.900

*LOK LAK
Plato popular de Camboya. Lomo de res salteado al wok, servido con ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana. $26.900

BOWLS

*BOWL VIETNAMITA
Lomo de res pasta vermicelli, maní y un spring roll de vege-tales, servido con salsa vietna-mita (con nam-pla). $28.900

THAI PASTA BOWL
Albóndigas 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. $22.900

*RAINBOW
NOODLES

VEGETARIANOS

*BOWL MACROBIÓTICO
Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, fríjol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahine con miel, aceite de oliva y limón. $18.900

*STIR FRY DE BOK CHOY
Salteados al wok con salsa shitake $10.900

*STIR FRY DE SETAS Y TOFU
variedad de setas, tofu, salsa shitake, salsa soya, cebollín oriental, albahaca siam y ajo. Servido con arroz jazmín o integral. $25.900

*STIR FRY DE PALMITO Y TOFU
Con albahaca siam, hojas de limón kafir, chile, ajo, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. $18.900

*OMELETTE THAI
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

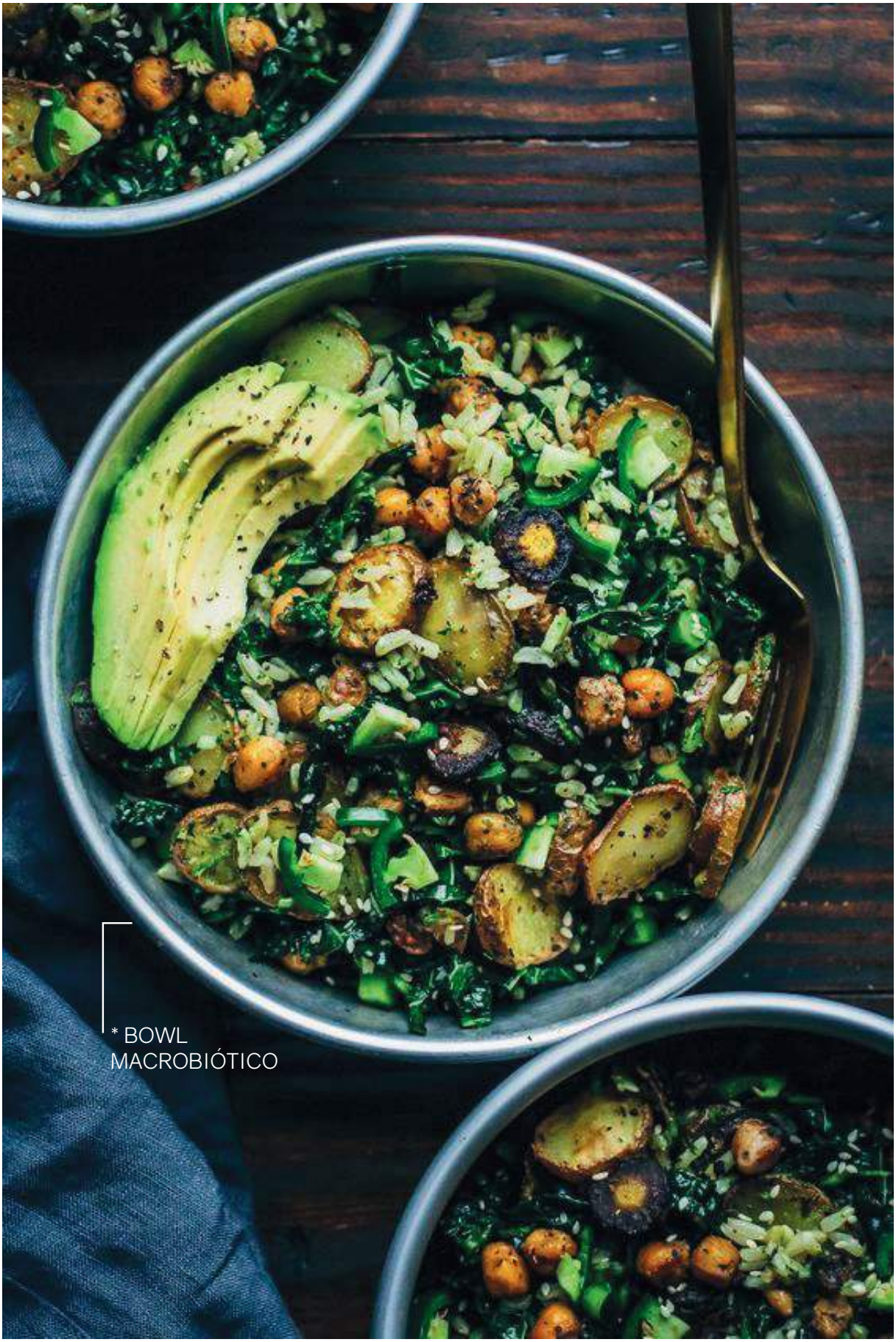
*STIR FRY DE VEGETALES
Salteados al wok con salsa shitake y ajo. $11.900

*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

*THAI COBB SALAD
Arroz en infusión de ores, papaya verde, habichuelín, raíz china, limonaria. $13.900.

*STIR FRY DE ZAPALLO
Con tofu, albahaca siam, ajo, chile, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. $17.900

*STIR FRY DE PALMITO
Con albahaca siam, hojas de limón kafr, chile, ajo, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. $18.900



* BOWL
MACROBIÓTICO

SUSHI

NIGIRI

*LOCAL
Las especies podrán variar de acuerdo a disponibilidad diaria.
Pargo Atún
Atún tataki
Róbalo
Medregal Sierra Cherna
Pulpo $6.500
Trucha sellada
Trucha curada
Trucha saba
Pirarucú
$4.600

*IMPORTADO
(Por unidad)
Salmón
Salmón curado $5.900
Scallop $7.200
Ikura $9.600
Langostino $7.200

SASHIMI

LOCAL
Una variedad de pescado (5 cortes)
Cherna Pulpo Atún
Atún tataki Róbalo Medregal Sierra Pargo $14.600
Trucha
Trucha sellada Trucha curada Trucha saba Pirarucú $12.900
3 variedades de pescado (9 cortes) $24.900
4 variedades de pescado (12 cortes) $34.900

IMPORTADO
Una variedad de pescado (5 cortes)
Salmón Salmón curado $15.900

TEMAKI

*EBI TEMPURA
Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa. $13.900

*SALMON B E L LY
Barriga de salmón a la parrilla, aguacate, zanahoria, germinados y salsa anago. $13.900

BEBIDAS

- Frías -

JUGOS

ASAÍ, MANGO Y GULUPA $6.900

ABC
Arazá, banano, hierbabuena. $6.500
ARAZÁ $5.900

COPOAZÚ
$5.900

GULUPA $5.900

GINGER ALERT Manzana, pera, jugo de limón, jengibre, ginger ale. $7.600

GILI GILI
Tamarindo, piña, jengibre, infusión spicy. $7.600

TROPICANA
Mango, mandarina, banano, maracuyá. $7.600

MANGO
L U S H Mango, limonaria, manzana y jengibre. $8.200

PING PONG
Uvas rojas, lychees, limón y soda. $8.700

- Calientes -

TÉS

VERDE JAPONÉS $3.800

JAZMÍN $3.900

GENMAICHA $3.800

VERDE WOK $3.900
Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón (caliente o frío).

CAFÉS

CAFÉ $3.200

ESPRESSO $2.900

ESPRESSO DOBLE $3.900

CAPPUCCINO $3.900

MACCHIATO $3.000

INFUSIONES

MANZANA
CON HIERBAS
AROMÁTICAS $3.900

JENGIBRE
CON MIEL $3.400

WOK
EN UN
VASO
ICE TEA
WOK
PEPINO
COPOAZÚ
BATIDO DE
BANANO
Y CACAO
ASAÍ,
MANGO Y
GULUPA
CAMU
CAMU
WOK
MANGO
LUSH
PING
PONG
GILI
GILI
VERDE
VITAL

POSTRES

TARTALETA DE BANANO
Galleta de nueces, dátiles y coco, rellena de crema de banano, marañón y miel. $10.900

HELADOS
Limonaria, jengibre y copoazú (3 bolas) con galleta de almendras y limón. $8.400

TRES
LECHES DE
TÉ VERDE $10.600

TARTALETA DE CHOCOLATE
Galleta de nueces, dátiles y coco, rellena de crema de marañón, cocoa,miely-frambuesasoarándanos (según temporada). $11.900

ARROZ CON LECHE DE COCO
Aromatizado con pandanus, servido con helado de limonaria, bananito caramelizado y salsa de tomate de árbol. $8.900

TARTALETA DE CHOCOLATE
Y AREQUIPE
Con sal marina y helado de vainilla. $11.600

BOWL DE ASAÍ
Con frutas, coco en hojuelas, nibs de cacao, miel de caña, marañón y tapioca crocante. $13.900

STICKY TOFFEE PUDDING
$9.900

CHEESECAKE
DE FRUTOS
DEL BOSQUE $11.900

COPÓN DE GUANÁBANA, HELADO DE COPOAZÚ Y MERENGUE DE MARAÑÓN $11.900

LOS POSTRES DE WOK

BANANOS TEMPURA, CON HELADO DE VAINILLA
$8.900

WONTONS
Rellenos de queso, arequipe y salsa de mora. $9.400

CREME BRULEE DE LIMONARIA CON GALLETA DE COCO $9.200

FLAN DE COCO (A)
$8.900

TORTA DE CHOCOLATE CON SALSA DE MORA (A)
$9.200

LO QUE HEMOS APRENDIDO

Además de saborear y preparar, de buscar y descubrir, de intentar y experimentar, de servir y sonreír, también hemos aprendido algunas cosas en estos años. Aventurándonos a lo desconocido, hemos descubierto que la gran curiosidad y ese placer por lo nuevo, es algo que queremos seguir compartiendo con ustedes para que sigamos aprendiendo juntos.

Hemos aprendido la importancia de fomentar carreras de vida para las personas dentro de Wok. Por eso procuramos generar espacios de crecimiento y aprendizaje, no sólo en su trabajo, sino también en el ámbito personal. Con este propósito, hemos logrado crear oportunidades de trabajo para muchas personas de regiones de Colombia, porque sentimos que su diversidad y alegría termina por enriquecer nuestra labor diaria.

A través de los años nos hemos encontrado con pequeñas comunidades de agricultores que nos proveen ingredientes de calidad y con quienes hemos explorado el cultivo local de ingredientes de Asia, aprovechando la coincidencia de latitud entre Colombia y el sudeste asiático.

Juntos asumimos el reto de acercar culturas lejanas y así poder disfrutar hoy de algunos ingredientes asiáticos producidos localmente. Estas relaciones de confianza, colaboración y amistad con nuestros proveedores, nos han permitido conocer el origen de los ingredientes que llegan a Wok, para luego usarlos en la preparación diaria de las recetas que son la esencia de los sabores de nuestro menú.

Hemos compartido con ustedes nuestra inquietud sobre los hábitos de consumo, sobre esas pequeñas acciones que al volverse colectivas generan cambios, como cuando les contamos que nos encanta verlos con bigotes después de tomarse su bebida, cuando les preguntamos si quieren wasabi y jengibre o cuando celebramos que llegan a Wok en bici porque decidieron dejar el carro en casa.

Creemos que con el paso del tiempo hemos aprendido a conectarnos, no sólo con nuestros clientes, sino también con los lugares y comunidades a donde Wok ha llegado, para convertirnos en un vecino más y así poder compartir las ideas, preocupaciones y aprendizajes construidos en estos años de trabajo.

Aprendimos la importancia de buscar todos los días la mejor forma de cerrar los ciclos de muchos de los materiales que utilizamos en nuestro trabajo, como papel, palitos,