TODO WOK #10

!!!ESTE EJEMPLAR ES TUYO¡¡¡

WOK

SOBRE NOSOTROS

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.

QUÉ VAS A COMER HOY?

Picante opcional

Libre de gluten

Vegetariano

ENTRADAS

SPRING ROLLS

THAI
Rellenos con pollo y vegetales, con nam-pla y salsa agridulce.

$12.900

VEGETALES
Rellenos de tofu ahumado, vegetales,shitake, pasta vermicelli,salsa soya, aceide de ajonjolí y salsa picante.

$12.400

CAMARÓN
Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí con salsa camboyana.

$12.900

HAKUMAKIS
Rellenos de vegetales, servidos con lechuga, albahaca slam, hierbabuena y salsa de chile dulce.

$12.400

Spring Rolls vegetales

SATAYS

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

$16.900

CHAO TOM
Camarones aromatizados en caña de azucar, con salsa vietmanita y maní.

$17.900

CONTRAMUSLO DE POLLO
Servido con salsa stay de maní.

$13.900

LOMO DE RES
En caña de azucar con salsa teriyaki y ajonjolí.

$17.900

Lomo de res

SALCHICAS ARTESANALES KHMER

Rellenas de lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con salsa de chile dulce.

19.900

LAAB

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

16.900

POLLO
Pollo stir fry con nam-pla, chips de ajo, vermicelli crocante y limón, envuelto en lechuga batavia.

15.900

CERDO
Cortes de cerdo marinado a la parrill, con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile mollido, polvo de arroz y vinagreta con nam-pla.

17.900

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

VEGETALES
Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade, germinados y salsa vietnamita a base de soya.

10.900

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

18.900

CARNE DE RES
Desmechada con salsa de soya, jícama remoulade y hierbas.

17.900

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

19.900

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

POMELO
Con camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla.
27.900

SETAS THAI
Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya.
26.900

Setas Thai

Som tam clásico

Lomo thai

Asian slaw

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

SOM TAM CLÁSICO
Papaya verde, tomate cherry, habichuelín, maní, limón, nam-pla, chile y camarones secos con arroz yasmín o integral.
14.900
Con trucha ahumada **22.900**
Con pernil de pollo (gluten) **20.900**

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

SOPAS Y CURRIES

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

Con carne de res **21.900**
Con pechuga de pollo **20.900**

TOM YAM
Langostinos, champiñones, consomé de pollo y pescado, limonaria, hojas de limón, kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla.
30.900

PESCADORES
Calamares, camarones, pescado, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anís, albahaca siam y limón.
32.900

Jungle con pollo

RAMEN

SHOYU
Tallrines 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**
Chashu o costilla de cerdo **24.900**

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, cosomé de pollo con tahine, pimienta szechuan, jonjolí, aceite con chile, salsa chashu (a base de soya y cerdo), ajo y bok **choy.**
25.900

Tom Yam

CURRIES

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

Vegetales mixtos **18.900**
Pollo **24.900**
De mar **34.900**

JUNGLE CON POLLO
Curry rojo, consomé de pollo, palmitos, berenjena thai, hojas de limón kaffir, 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, albahaca siam, nam-pla y pasta de camarón.

Pollo **24.900**
Tofu **19.900**

KHMER
Preparado al wok con curry de limonaria, vegetales, albahaca holy, nam-pla y maní.

Pollo **22.900**
Tofu **18.900**

Shoyu

PLATO FUERTE

ARROZ

OMELETE THAI
Con vegetales, setas de oreja de madera, albahaca siam, cilantro, chile y salsa de soya con arroz jasmín o integral. Acompañado con una infusión de soya y limón.
13.900

STIR FRY DE ARROZ INTEGRAL
Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria, y salsa de frijol de soya amarillo.
22.900

THAI STIR FRY A LA PIMIENTA VERDE
Langostinos y pollo salteados al wok con albahaa siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, pimentón rojo y salsa d eostras, servido con arroz jasmín o integral.
35.900

Clásico Wok Mandarín

CLÁSICO WOK MANDARÍN
Preprado al wok con vegetales, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, pimentón, nam-pla y limonaria. Arroz jasmín o integral.

Vegetales	**16.900**
Calamar	**24.900**
Lomo de res	**26.900**
Lngostinos	35.900

NASI GORENG
Al wok con vegetales, nam-pla, salsa de soya, hoja de apio, turmérico fresco, tortilla de huevo, hierbas, aceite de maní, coco tostado y pepino.

Tofu	**19.900**
Lomo de res	**26.900**

Phad Thai

Khao Soi

PASTA

KHAO SOI
Curry amarillo preprado con leche de coco, pollo, pasta a base de harina de trigo y huevo, pasta de camarón, albahaca siam, limón kaffir, chips de ajo y nam-pla, servido con bok choy encurtido, salsa picante, cebolla ocañera, limón y cilantro.
26.900

PHAD THAI
pasta de arroz, raiz china, tamarindo, cebollín oriental, tortila de huevo, nam-pla y maní tostado.

Pollo y calamar	**26.900**
Langostinos	**35.900**
De mar	**29.900**
Vegetales y tofu	**19.900**

NOODLES

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

Pollo	**20.900**
Camarones	**26.900**

RAINBOW NOODLES
Pasta a base de harina de trigo y huevo preparada al wok con pollo, camarones, vegetales, salsa de ostras, salsa de soya, jenjibre y aceite de ajonjolí.
26.900

CRISPY HOKKIEN
Pasta crocante a base de arina de trigo y huevo, stir fry de lomo de res, vegetales, salsa de ostras, salsa de soya y jenjibre.
26.900

PESCADO

THAI PASTA BOWL
Albóndigas de pescado y camarón, pasta de arroz, hiervas orientales, raiz china, chips de ajo, chile molido y vinagreta a base de nam-pla y limón.
22.900

Vegetales, tofu ahumado, salsa de soya aguacate y huevo. **18.900**

Pescado con albahaca siam

PESCADO CON ALBAHACA SIAM
Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agridulce.
36.900

PESCADO CON HIERVAS ORIENTALES
Sellado y servido conchile, cebolla ocañer y vinagreta thai.
36.900

PESCADO CAMBOYANO
selao y servido con ensalada de mango, maní, hierbabuena, albahaca siam, chile y salsa camboyana.
36.900

CARNE

POLLO CON ENSALADA DE MANGO
Pernil de pollo a la parrilla marinado en salsa soya y aceite de maní, ensalad de mango biche, marañón, hierbas, nam-pla y chile servido con chile dulce.
19.900

KHAO MON GAI
Pechuga de pollo sobre arroz jasmín o integral, ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jenjibre.
19.900

STIR FRY DE PALMITO, POLLO Y CAMARÓN
Salteado al wok con pimentón rojo,

albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, nam-pla y salsa de ostras. Servido con arroz integral o jasmín.
27.900

BOWL DE POLLO CON 5 ESPECIAS CHINAS
Pollo salteado al wok con salsa soya y cinco especias chinas, pasta vermicelli de arroz, raiz china, pepino europeo, shiso, albahaca siam , cebolla ccañera crocante, maní y salsa vietnamita con nam´pla.
26.900

LOK LAK
Lomo de res, ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa, y salsa camboyana.

Portobello	**19.900**

BAHN MI
Sánduche vietnamita con bagette tradicional, lechuga, pepino, encurtido de zanahoria, hiervas,, mayonesa y salsa siracha. Omelette.
13.900

Pollo y aceite de maní	**18.900**
Albóndigas de lomo y chata a la limonaria	**20.900**

SUSHI

TATAKI DE ATÚN
Cortes de atún sellado, cubierto de ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile, puré de puerro y kombu, aguacate, pepino y yakumi.
$22.900

CARPACCIO DE SIERRA
Cortes de sierra, salsa ponzu, limón, sal marina, aceite de oliva y ajo crocante.
$19.900

SALMÓN TOSAZU
Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa tosazu, ikura, shichimi Wok (mezcla de 7 especias), rábano y jengibre.
$21.900

CARPACCIO PONZU
Cortes de pescado, salsa ponzu, salsa chipotle, cebollín, cebolla ocañera y cilantro. $20.900 Con trucha.
$18.900

UZUSUKURI
SASHIMI Cortes de pescado blanco con variedad de cítricos, aceite de uva, cebollín y chile amazónico.
$20.900

SASHIMI SALAD
Lechugas orgánicas, palmitos del Putumayo, aguacate, pescado de temporada y langostino, servidos con vinagreta de jengibre y salsa ponzu.
$26.900

KANIZÚ
(6u) Palmito de cangrejo, aguacate, masago y shiso, envuelto en pepino y mango biche, servido con aceite de ajonjolí, vinagre y salsa soya con cítricos.
$19.900

Tataki de atún

Salmón Tosazu

Carpacio de sierra

Carpacio ponzu

NIGIRI SASHIMI

LOCAL
Por unidad
Pargo
Atún
Atún tataki
Róbalo
Medregal
Sierra C
herna
Pulpo
$6.500

Trucha
Trucha sellada
Trucha curada
Trucha saba
Pirarucú
$4.600

IMPORTADO
Por unidad

Salmón curado	**$5.900**
Scallop	**$7.200**
Ikura	**$9.600**
Langostino	**$7.200**

Nigiri de Pargo

CANOA WOK
Seis variedades de nigiri, cuatro varidades de sashimi y un maki seleccionados por nuestro sushero, presentados de la manera tradicional en una canoa de madera.
$87.900

Nigiri de langostino

SUSHI DE VEGETALES

ENSALADA DE AGUACATE Y ALGAS
Palmito del Putumayo, pepino, germinados y vinagreta de soya.
$15.900

CEVICHE DE PALMITO
Palmito del Putumayo, cebolla roja, rocoto, cilantro y leche de tigre de vegetales.
$18.900

Ensalada de aguacate y algas

TEMAKI

EBI T E M P U R A
Langostino tempura, masago,aguacate y mayonesa miso.
$13.900

SPICY TEMAKI
Pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi Wok(mezcla de 7 especias).
$15.900

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

P U L P O
Pulpo, cebollín oriental, pepino, mayonesa de miso, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y masago.
$15.900

MAKI

SALMÓN
Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y ajonjolí.
$23.900

ATÚN
(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de 7 especias)
y ajonjolí.
$24.900

CALIFORNIA
Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.
$22.900

PHILADELPHIA
Salmón, queso crema y ajonjolí. **$18.900**
Con trucha **$17.900**

EBI MAKI
Langostino, arroz de shushi con cebollín, shisoyajonjolí,envuelto en pepino, mango biche, trucha curada, guacamole, cilantro, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y pico de gallo rocoto.
$24.900

WOK MAKI
Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón. $27.900
Con trucha
$21.900

RAINBOW CRAZY
Palmito de cangrejo y aguacate, envuelto en salmón, trucha, langostino, aguacate y pescado.
$26.900

BEBIDAS

JUGOS

ASAí, MANGO Y GULUPA	**$6.900**
ABC (Arazá, banano, hierbabuena)	**$6.500**
ARAZÁ	**$5.900**
COPOAZÚ	**$5.900**
GULUPA	**$5.900**
TAMARINDO	**$5.900**
MARACUYÁ	**$5.800**
MANGO	**$6.000**
MANDARINA	**$5.900**
FRESA	**$7.900**
FRESA Y LYCHEE PAPAYA CON LIMÓN	**$5.600**
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**

Ping pong

Ice tea WOK pepino
Gili Gili

Mango Lush

LASSIS

Bebidas preparadas con yogur.

BANANO Y MIEL	**$6.900**
MANGO, BANANO Y MIEL	**$7.400**
FRUTOS DEL BOSQUE	**$7.600**

EXTRACTOS

ZANAHORIA,MANZANA Y JENGIBRE	**$7.900**
MANZANA VERDE VITAL Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby.	**$7.900**
	$9.400

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL	**$4.200**
LIMONADA DE PANELA	**$4.200**
LIMONADA DE HIERBABUENA FRAPPÉ	**$4.800**

OTROS

ICE TEA WOK Frutos rojos, infusión spicy, naranja y limón.	**$8.200**
ICE TEA WOK PEPINO Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón.	**$7.600**
CAMU CAMUWOK Camu camu con infusión de limonaria y limón.	**$6.600**
AGUA DE LYCHEES	**$10.900**
AGUA WOK	**$3.900**
AGUA MANANTIAL	**$3.900**
AGUA MANANTIAL CON GAS	**$3.900**
GASEOSAS	**$3.900**

POSTRES

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**
TORTA DE CHOCOLATE CON SALSA DE MORA	**$9.200**
TAPIOCA CON MANGO	**$7.200**
CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE	**$11.900**

Wontons

Creme brulee de limonaria

Cheesecake de frutos del bosque

TARTALETA DE CHOCOLATE Galleta de nueces, dátiles y coco, rellena de crema de marañón, cocoa,miel y frambuesas o arándanos.	**$11.900**
ARROZ CON LECHE DE COCO Aromatizado con pandanus, servido con helado de limonaria, bananito caramelizado y salsa de tomate e árbol.	**$8.900**
STICKY TOFFEE PUDDING	**$9.900**
TARTALETA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE Con sal marina y helado de vainilla.	**$11.600**

Tartaleta de chocolate

Tartaleta de banano

Tres leches de té verde