WOK

JAPÓN

La cocina japonesa se caracteriza por ser sencilla y natural. Dentro de sus elementos esenciales se encuentran el arroz, la soya y los pescados frescos. Estos últimos, la mayoría de las veces se consumen crudos.

LOS MÁS PEDIDOS

KANIZÚ

6 unidades. 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*

**shiso: albahaca japonesa*

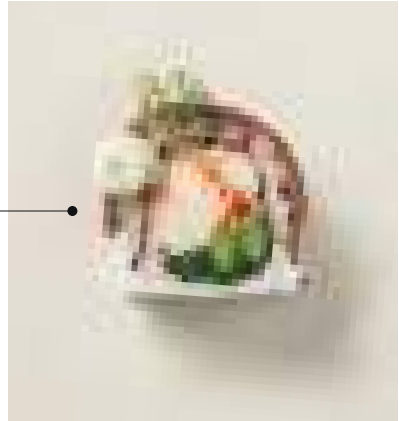
DINAMITA

6 unidades. Camarón, palmito de cangrejo y scallop, masago, espárrago, aguacate, mayonesa, cebollín oriental, ajo y salsa teriyaki. $29.900

LOMO

8 unidades. Camarón y palmito de cangrejo con rocoto, shiso y cebolla, espárrago, komatsuna, envuelto en lomo de res sellado, sal marina, aceite de oliva con salsa de queso con limón y cilantro. $24.900*

**komatsuna: espinaca japonesa*



PICANTE

Por favor especifique el nivel de picante que desea.

Bajo ★

Medio ★★

Picante ★★★

ACUICULTURA

Los peces cultivados han surgido como una alternativa que permite disminuir el impacto sobre los recursos pesqueros,es por esto que algunos de nuestros pescados provienen de la acuicultura.

Artes de pesca selectiva

Temporada

ENTRADAS

SASHIMI SALAD

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

CEVICHE NIKKEI

Pescado blanco con leche de tigre nikkei, cebolla roja, cilantro, rocoto, salsa soya y limón. $25.900

UZUSUKURI SASHIMI

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

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

PLATOS FUERTES

Libre de gluten

SALMÓN WOK

A la parrilla con salsa teriyaki, jengibre, vegetales, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. $33.900

SALMÓN THAI

Sellado y cocinado al horno preparado con cortes de mango biche, pimentón asado, nam- pla, chile, ajonjolí y arroz de sushi. $34.900*

**nam-pla: salsa de pescado*

RAMEN

SHOYU

Tallarines preparados con huevo y harina de trigo, consomé de pollo, salsa chashu, huevo, lechuga mizuna, cebolla larga, palmito y aceite de ajonjolí.*

Contramuslo de pollo $22.900
Con chashu (costilla de cerdo) $24.900

**chashu: salsa a base de soya y cerdo*

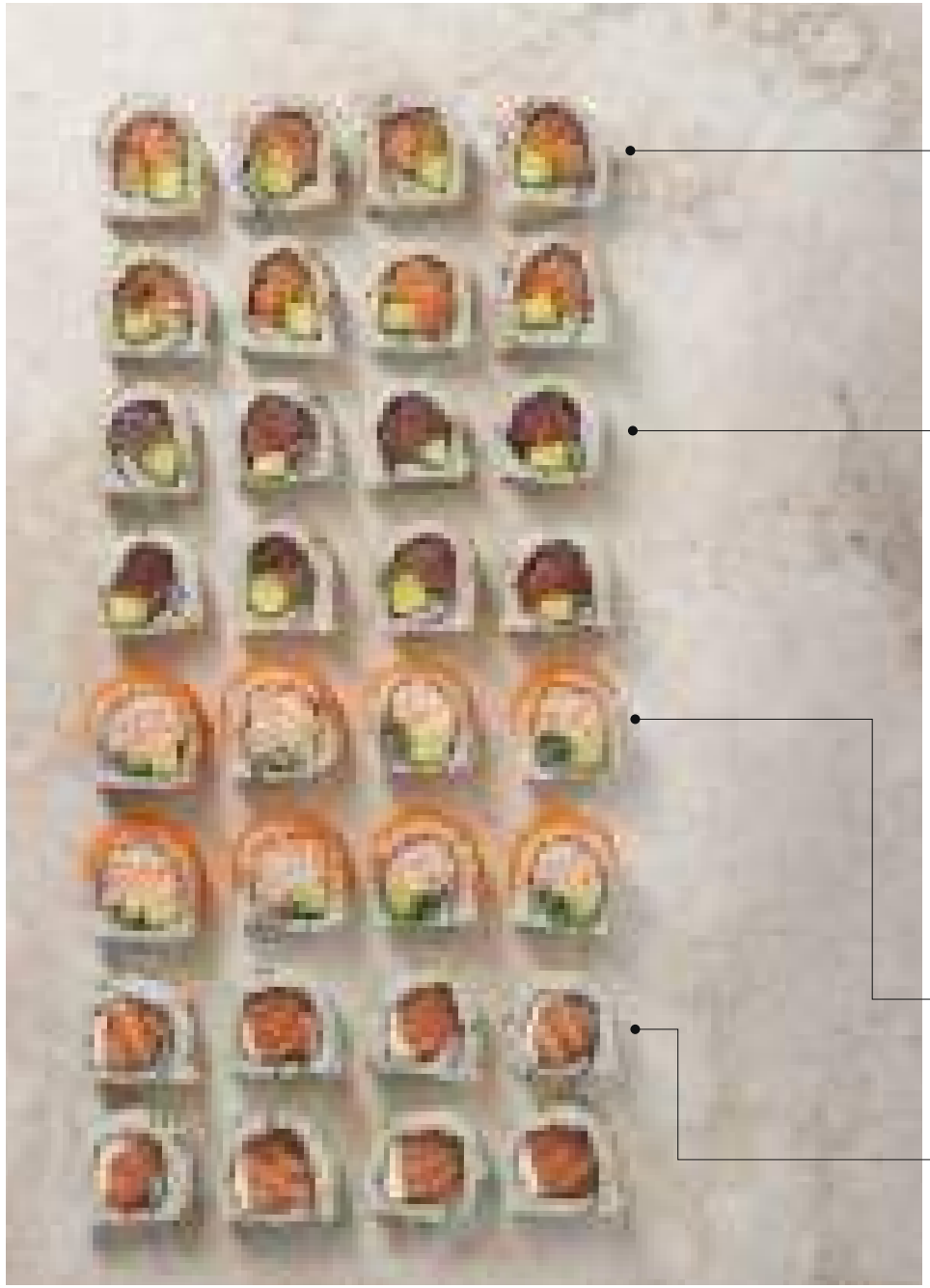
WONTON

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, con consomé de pollo con tahine, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite con chile, salsa chashu, ajo y bok choy. $25.900*

**bok choy: col china*



SUSHI

MAKI

SALMÓN

8 unidades. Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok y ajonjolí. $23.900

ATÚN

8 unidades. Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok y ajonjolí. $24.900

CALIFORNIA

8 unidades. Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. $22.900

PHILADELPHIA

8 unidades. Salmón, queso crema y ajonjolí. $18.900
Con trucha $17.900

TAILANDIA

En la cocina tailandesa hay diversidad de sabores. Comúnmente, nos encontramos con el equilibrio entre lo ácido, lo salado, lo dulce y lo picante. El equilibrio de estos juega un papel importante en la exquisitez de sus platos.

LOS MÁS PEDIDOS

CALAMARES THAI

Calamares a la parrilla con vinagreta de cítricos. $20.900
**Recomendamos acompañar este plato con arroz jazmín o integral.*

POLLO CON ENSALADA DE MANGO

Pernil de pollo a la parrilla marinado en salsa soya y aceite de maní, ensalada de mango biche, marañón, hierbas, nam-pla y chile, servido con salsa chile dulce. $19.900

KHAO MON GAI

Pechuga de pollo sobre arroz jazmín o integral, con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jengibre. $19.900

ENTRADAS

SOPA DE ZANAHORIA

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

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

THAI SPRING ROLLS

2 unidades. Rellenos de pollo y vegetales, con nam-pla, servidos con salsa agridulce picante. $12.900

PLATOS FUERTES

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

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

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

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

THAI COBB SALAD
Arroz en infusión de flores, papaya verde, habichuelín, 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

CHINA

La gastronomía china se caracteriza por su diversidad de ingredientes. Aquí, podemos explorar frutas y verduras refrescantes, carnes de múltiples tipos y por supuesto, el arroz. Es importante que los platos chinos encuentren un equilibrio entre lo frío y lo caliente y los colores y la consistencia.

LOS MÁS PEDIDOS

STIR FRY CON LOMO Y BOK CHOY

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

BOWL DE POLLO CON 5 ESPECIAS CHINAS

Pollo salteado al wok con salsa soya y cinco especias chinas, servido con pasta vermicelli de arroz, raíz china, pepino europeo, shiso, albahaca siam, cebolla ocañera crocante, maní y salsa vietnamita con nam-pla. $26.900

STIR FRY DE ARROZ INTEGRAL

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

ENTRADAS

GYOZAS

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

POLLO

5 unidades. Rellenas de pollo, setas, jengibre y ajonjolí. $13.900

LOMO

5 unidades. Rellenas de lomo de res, setas, jengibre y ajonjolí. $16.900

YASAI

5 unidades. Rellenas de setas, jengibre, mirin y salsa soya. $15.900

MIXTO

2 gyozas de pollo, 2 de lomo y 2 yasai. $17.900

CHILI GYOZA

Todas nuestras gyozas se pueden pedir con una infusión de chile y ajo.

PLATOS FUERTES

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 jazmín o integral. $27.900

MANDARÍN

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

- *Con vegetales $16.900*
- *Con calamar $24.900*
- *Con lomo de res $26.900*
- *Con langostinos $35.900*

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

STIR FRY DE VEGETALES

Salteados al wok con salsa shitake y ajo. $11.900

- *Con tofu $15.900*

VIETNAM

La frescura juega un papel muy importante en la cocina vietnamita. Esta se caracteriza por el uso de muchos vegetales, hierbas y especias, así como la lima o el limón kaffir. La mayoría de sus platos vienen acompañados de alguna salsa de pescado, de soya o hoisin.

LOS MÁS PEDIDOS

BANH MI

Sánduche vietnamita con baguette tradicional, lechuga, pepino, encurtido de zanahoria, hierbas, mayonesa y salsa sriracha.

- *Omelette $13.900*
- *Contramuslo de pollo con aceite de maní $18.900*
- *Albóndigas de lomo y chata a la limonaria (con nam-pla) $20.900*

BOWL VIETNAMITA

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 nam-pla). $28.900

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

ROLLITOS DE VEGETALES

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

ENTRADAS

CALAMARES WOK

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

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

Típicos de Vietnam. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní.

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

CARNE DE RES

Desmechada con salsa soya, jícama remoulade y hierbas. $17.900

TRUCHA

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

PLATOS FUERTES

CRISPY NOODLES

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

SOPA VIETNAMITA CON NOODLES

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

Con carne de res (sobrebarriga) $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

BOWL VIETNAMITA

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 nam-pla). $28.900

Con portobello, servido con salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). $21.900

CAMBOYA

La gastronomía en Camboya tiene influencias de India y China. El picante es un factor muy importante en sus platos. De igual manera también lo son diversos tipos de hierbas y aromantes, que le brindan carácter a su cocina.

LOS MÁS PEDIDOS

KHMER

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

Con pollo $22.900

Con tofu (sin nam-pla) $18.900

LOK LAK

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

SALCHICHAS ARTESANALES KHMER

2 unidades. Típicas de Camboya. Rellenas de lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con salsa de chile dulce. $19.900

PLATOS FUERTES

POLLO STIR FRY
2 unidades. 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 parrilla, con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta con nam-pla. $17.900

PORTOBELLO
Salteado con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta thai con salsa soya. $16.900

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

PESCADO CON HIERBAS ORIENTALES
Sellado y servido con chile, cebolla ocañera y vinagreta thai. $36.900

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

INDIA

La cocina hindú se caracteriza por tener diversidad de sabores fuertes. Los granos, los cereales y los condimentos son esenciales para la mayoría de sus platos que son reconocidos en todo el mundo.

LOS MÁS PEDIDOS

CROQUETAS DE PESCADO CON ALBAHACA SIAM

3 unidades. Servidas con albahaca siam crocante y salsa de chile dulce con pepino, cebolla ocañera y cilantro. $23.900

KHAO SOI

Curry amarillo preparado 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

ENTRADAS

SATAYS

Clásicos pinchos de Asia preparados a la parrilla.

A LA LIMONARIA

2 unidades. Chata y lomo de res molidos, turmérico y nam-pla, aromatizados con limonaria. Servidos con salsa camboyana. $16.900

CHAO TOM

2 unidades. Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con maní. $17.900

LOMO DE RES

2 unidades. En caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. $17.900

CONTRAMUSLO DE POLLO

2 unidades. Servido con salsa satay de maní. $13.900

PLATOS FUERTES

CURRIES

Acompañados con arroz jazmín o arroz integral.

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.

Con pollo $24.900
Con tofu $19.900

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.

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

BEBIDAS

JUGOS

ASAÍ, MANGO Y GULUPA *$6.900*

ABC
Arazá, banano, hierbabuena. $6.500

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

TROPICANA
Mango, mandarina, banano, maracuyá. $7.600

MANGO LUSH
Mango, limonaria, manzana y jengibre. $8.200

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

LOS POSTRES DE WOK

BANANOS TEMPURA, CON HELADO DE VAINILLA *$8.900*

CREME BRULEE DE LIMONARIA CON GALLETA DE COCO *$9.200*

FLAN DE COCO *$8.900*

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

TORTA DE CHOCOLATE CON SALSA DE MORA *$9.200*

WOK

Wok nació en Bogotá en el año de 1.998, como un espacio para reinterpretar la comida asiática y ponerla al alcance de todos. Son mas de 15 años de trabajo en los que hemos aprendido y difundido buenas prácticas de cocina, de agricultura, de pesca responsable y de desarrollo sostenible. En nuestro menú encontrará platos representativos de la comida japonesa, tailandesa, vietnamita y camboyana, entre otros, elaborados en la medida de lo posible, con ingredientes provenientes de comunidades locales. Porque la comida no es lo único importante en nuestro oficio: nuestros empleados, proveedores y clientes son nuestros aliados y el medio ambiente es nuestro hogar.