WOK

WOK

WOK

WOK

WOK

WOK

WOK

ENTRADAS

Entradas

Gyosas

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

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

Tempura

Servidas con salsa tempura, sal marina y limón.

Ebi (4 unidades)
Tempura de langostinos.
$25.900

Sake recomendado:
Momokawa Diamond

Yasai
Tempura de vegetales.
$16.900
Sake recomendado:
Momokawa Silver

Tofu
Tempura de tofu. $14.900

Entradas

Spring rolls

Thai Spring Rolls
(2 unidades) Rellenos de pollo y vegetales, con nam-pla, servidos con salsa agridulce picante. $12.900

Vino recomendado:
Raventós La Rosa

Spring Rolls de Vegetales
(2 unidades) Rellenos de tofu ahumado, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa soya y aceite de ajonjolí, servidos con salsa agridulce picante. $12.400
Sake recomendado:
Momokawa Diamond

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

Entradas

Satays

A la Limonaria
Chata y lomo de res molidos, turmérico y nam-pla, aromatizados con limonaria.Servidos con salsa camboyana. $16.900
Vino recomendado:
Matua Pinot Noir

Chao Tom
Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con maní.
$17.900

Lomo de Res
En caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. $17.900

Contramuslo de Pollo
Servido con salsa satay de maní.
$13.900

Entradas

Rollos de papel de arroz

Vegetales
Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade, germinados y salsa vietnamita abase 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
Vino recomendado:
Raventós La Rosa

PLATOS FUERTES

Platos fuertes

Noreste tailandia,camboya y laos

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

Cerdo 🔥
Cortes de cerdo marinado la parrilla, con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta con nam-pla. $17.900

Pollo 🔥
(2 unidades) Pollo stir fry con nam-pla,chips de ajo, vermicelli crocante y limón, envuelto en lechuga batavia. $15.900

Platos fuertes

Ensaladas

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

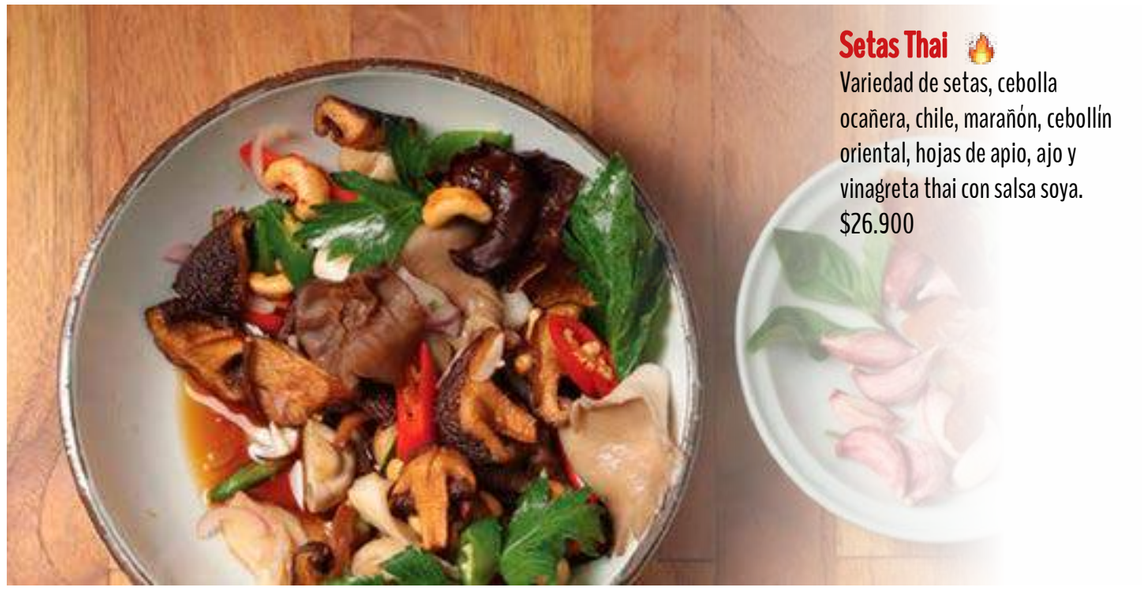
Siam 🔥
Pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos,limonaria, cilantro, chile y vinagreta thai. $28.900

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

Asian Slaw
Vegetales, carambolo, mango biche, aguacate, germinados, marañón, albahaca siam, cilantro y vinagreta de cítricos. $17.900

Platos fuertes

Ensaladas



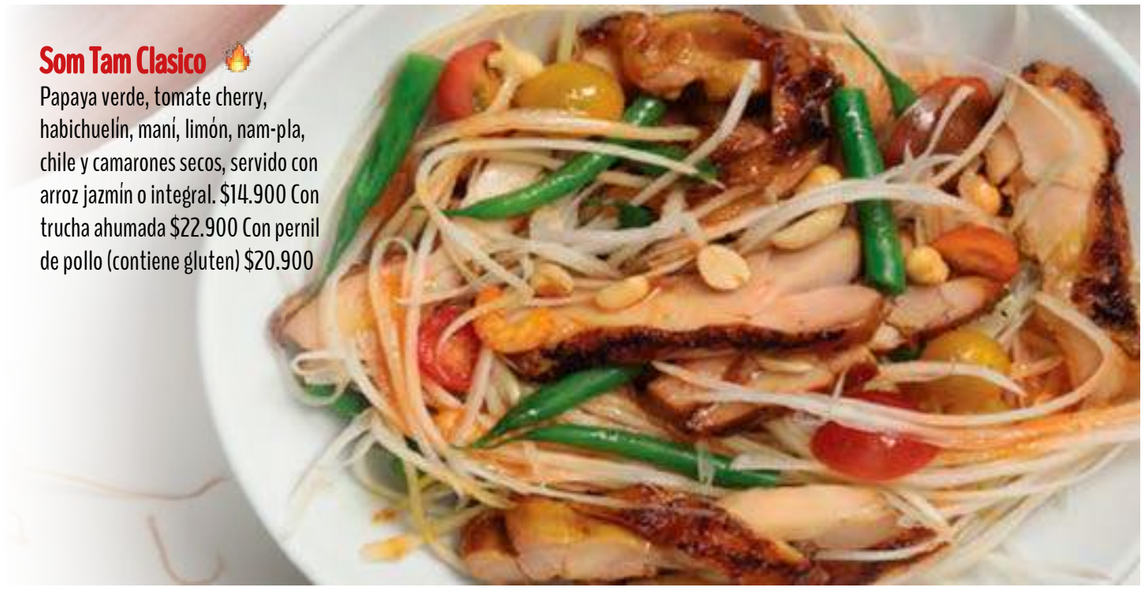
Setas Thai 🔥
Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. $26.900

César con Miso
Variedad de lechugas, salsa de anchoas y miso, algas marinas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso. $12.900 Con pollo $18.900

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

Platos fuertes

Ensaladas



Som Tam Clasico 🔥
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 Con pernil de pollo (contiene gluten) $20.900

Som Tam Crispi 🔥
Papaya verde crispy, tomate cherry, habichuelín, maní, zanahoria, limón, nampla, chile y camarones secos, servido con arroz jazmín o integral. $17.900

Platos fuertes

Ensaladas

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

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

Platos fuertes

Ensaladas

Stir Fry de Bok Choy
Salteados al wok con salsa shitake y ajo.
$10.900

Stir Fry de Setas y Lomo
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 Vegetales
Salteados al wok con salsa shitake y ajo.
$11.900
Con tofu $15.900

Platos fuertes

Sopas

Sopa Vietnamita con Noodles
Consomé de pollo con pasta de arroz, raíz china, cebollín oriental, cilantro, nam-pla, salsa sriracha y limón. Con pollo: $20900 Con carne: $21900

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

Platos fuertes

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

WontOn
Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. $22.900
Vino recomendado: Flor de Crasto

Platos fuertes

Norte de Tailandia

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

Platos fuertes

Norte de Tailandia

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

Sake recomendado:
Momokawa Diamond

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

Platos fuertes

Curries

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

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

Platos fuertes

Curries

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

Khmer

Típico de Camboya. 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

Platos fuertes

Sudeste Asiatico

Pollo con Marañón

Salteado al wok con guisantes, cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental, servido con arroz jazmín o integral. $21.900

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 jazmín o integral. $27.900

Thai Stir Fry a la Pimienta Verde 🔥

Langostinos y pollo salteados al wok con albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, pimentón rojo y salsa de ostras, servido con arroz jazmín o integral. $35.900

Vino recomendado: Raventós La Rosa

Platos fuertes

Sudeste Asiatico

Stir Fry con Lomo y Bok Choi

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

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 De mar $29.900 Langostinos $35.900

Platos fuertes

Indochina

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
Con vegetales, tofu ahumado, con salsa a base de soya, sin nam-pla, aguacate y huevo. (Contiene gluten) $18.900

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:
Poggiotondo Chianti

Platos fuertes

Indochina

Bowl de Pollo con 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

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

Platos fuertes

Arroces

Nasi Goreng 🔥

Preparado al wok con vegetales, nam-pla, salsa soya, hoja de apio, turmérico fresco, tortilla de huevo, hierbas, aceite de maní y marañón.
Servido con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino.
Con tofu (sin nam-pla) $19.900
Con lomo de res $26.900
Con camarones $27.900
Vino recomendado: Bila Haut

Platos fuertes

Arroces

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 (con salsa shitake sin nam- pla) $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

Vino recomendado:
Raventós La Rosa

SUSHI

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

Vino recomendado: Chapoutier Bila Haut

SUSHI

Bomba 🔥
(8u) Langostino tempura con salsa chipotle sobre camarón, palmito de cangrejo, aguacate y salsa teriyaki. $28.900

Sake recomendado: Momokawa Diamond

Tempura Ko Salmón
(8u) Salmón marinado a la parrilla, pepino, aguacate y queso crema, envuelto en tempura ko, con salsa de miso
dulce. $29.900

Wok n' Roll
(8u) Palmito de cangrejo, langostino tempura y queso crema, envuelto en tartar de pescado y palmito de cangrejo, cebollín, cilantro, salsa teriyaki y ajonjolí. $28.900.

Sake recomendado: Deluxe Junmai

Tempura Ko
(8u) Tempura de langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. $29.900.

SUSHI

Spicy Roll 🔥
(8u) Camarón, palmito de cangrejo, aguacate y pepino, envuelto en pescado con jalapeño, mayonesa picante y salsa de mandarina. $26.900
Con trucha $23.900

Futo Wok 🔥
Salmón y trucha curados, pescado, ikura, masago, aguacate, cebollín, shiso y jengibre. $27.900

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

Bebidas

Jugos

Asaí, Mango y Gulupa
$6.900

Arazá
$5.900

Copoazú
$5.900

Gulupa
$5.900

Tamarindo
$5.900

Maracuyá
$5.900

Mango
$5.800

Mandarina
$6.000

Fresa
$5.900

Fresa y Lychee
$7.900

Papaya con Limón
$5.600

ABC
Arazá, banano, hierbabuena.
$6.500

Ginger Alert
Manzana, era, 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 Lush
Mango, limonaria, manzana y jengibre. $8.200

Ping Pong
Uvas rojas, lychees, limón y soda.
$8.700

Bebidas

Bebidas Calientes

Infusiones

Manzana con Hierbas Aromáticas
$3.900

Jengibre con Miel
$3.400

Asaí
$3.200

Copoazú
$3.200

Cafés

Café
$3.200

Espresso
$2.900

Espresso Doble
$3.900

Capuccino
$3.900

Macchiato
$3.000

Postres

Bananos Tempura con Helado de Vainilla
$8.900

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

Torta de Chocolate con Salsa de Mora
$9.200

Flan de coco
$8.900

Postres

Panacota de Té Jazmín con Caramelo y galleta de ajonjolí
$8.900

Cheesecake de Frutos del Bosque
$11.900

WOK☆