

1

Comida/ Platos / Precios

Entradas de asia 27 platos

- Gyozas
- Tempúra
- Salchichas artesanales
- Panasia
- Rollitos de papel de arroz
- Enrollados
- Pescados
- Carpaccio

Los clásicos vegetarianos de wok 27 platos

- Entradas
- Curries
- Noodles
- Stir fry
- Arroces
- Sopas veggíe
- Comida raw

Ensaladas 10 platos

Curries 7 platos

Sopas 6 platos

Platos fuertes del sudeste asiático 12 platos

Indochina 3 platos

Clásicos wok 12 platos

Pescados wok/pesca artesanal

Sushi 60 platos

- Nigiri
- Sashimi
- Maki
- Temaki
- Sashimi
- Canoa

Veggie maki
Inári

Wok en un vaso 34

- Extractos de fruta
- Bebidas raw
- Jugos

Cafés tes e infusiones 20

Vinos y sakes 22

- Copa
- Botella
- Sake

Los postres de wok 14 Platos

- Raw

WOK



2

Costumbres/Etiqueta/Advertencias



Información específica para cada platoy que requiere ese tipo de comida.

\$
Dinero

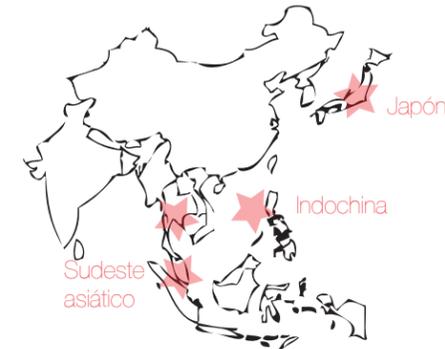
●●●●●
Cantidad

□□□□□
Ingredientes

3

Narrativa/ Contexto

Asia



Colombia



Filosofía y diferenciación del resaturante, conceptos que lo hacen especial y crean una historia así como una experiencia en el consumidor.