

WOK ★

Entradas

GYOZAS

Empanadas chinas
cocinadas al vapor.

GYOZAS (5 unidades)
Rellenas de pollo, jengibre
y champiñones. **\$8.900**

GYOZAS DE LOMO (5 unidades)
Rellenas de lomo de res,
champiñones, jengibre
y ajonjolí. **\$9.600**

MIXTO GYOZAS
2 gyozas, 2 gyozas de
lomo y 2 yasai. **\$11.900**

MIXTO CHILI GYOZAS
\$12.600

CHILI GYOZAS (5 unidades)
Gyozas con aceite
de chile. **\$9.900**

TEMPURA

MIXTO DE MAR Y VEGETALES
Calamar, langostino, pescado
y vegetales frescos. **\$25.900**

EBI TEMPURA
5 langostinos tempura.
\$27.900

SATAY

Pinchos de Asia preparados
a la parrilla en caña de azúcar .

SATAY DE POLLO (2 unidades)
Pollo con salsa de maní. **\$8.600**



SATA DE LOMO DE RES (2 unidades)
Lomo de res con salsa
teriyaki y ajonjolí. **\$9.900**

SATAY DE CHAO TOM (2 unidades)
Camarones con salsa vietnamita.
\$10.800

SALCHICHAS ARTESANALES

Preparadas a la parrilla
con salsa de chile dulce.

KHMER
Rellenas de carne de cerdo,
cilantro, maní, chile y
limonada **\$9.600**

THAI
Rellenas de pollo con
curry verde tailandés. **\$8.400**

PANASIA

CALAMARES WOK
Anillos de calamares
apanados con salsa agrodulce
y mayonesa picante. **\$14.900**

CALAMARES THAI
Tubos de calamar a la
parrilla con vinagreta
tailandesa. **\$14.900**

POLLO SZECHUAN
Pechuga de pollo apanado
acompañado con una
infusión china. **\$10.900**

MIXTO WOK
1 thai spring roll, 1 rollito
vietnamita, 1 salchicha,
2 gyozas de lomo, 1 rollo
primavera, 1 croqueta de
pescado. **\$18.900**



ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

2 rollos frescos enrollados de papel de arroz, con salsa vietnamita y maní.

CAMARONES EN CANA CHAO TOM

Camarones apanados, lechuga, albahaca Siam hierbabuena. **\$10.900**

CON LANGOSTINOS

Langostinos, lechuga, albahaca siam, hierbabuena, jícama y aguacate. **\$11.900**

MIXTO

1 Chao Tom, 1 carne de res y 1 langostino. **\$13.900**

ENROLLADOS

TACOS DE POLLO LAAB (2 UNIDADES)

Pollo stir fry, limonaria, cilantro, cebolla, chile nam-pla, limón y pasta crocante envueltas en lechuga batavia. **\$8.900**

TACOS ORIENTALES (2 unidades)

Pollo Pekín, calabacín, cebolla, tomate cherry, aguacate y mango viche envueltos en tortilla de trigo. **\$11.900**

ROLLITOS DE ARROZ CON CARNE DE RES

Carne de res desmechada, jícama remoulade, albahaca siam, hierbabuena y eneldo con salsa vietnamita y maní. **\$10.600**

SPRING ROLL DE CAMARON (3 unidades)

Camarón, cilantro y ajonjolí con salsa camboyana. **\$8.900**

THAI SPRING ROLLS (2 unidades)

Rellenos de pollo, vegetales con salsa agrídule picante. **\$8.700**

ROLLITOS VIETNAMITAS (2 unidades)

Pollo, vegetales, pasta vermicelli de arroz, cebollín con lechuga, albahaca siam y hierbabuena cilantro envueltos en lechuga batavia. **\$8.900**

YASAI GYOZA

Rellenas de tofu y espinaca **\$17.900**

TOFU TEMPURA

Queso de soya apanado en tempura, con salsa de miel y vinagre de arroz. **\$8.900**

HARUMAKIS (2 unidades)

Rellenas de vegetales, acompañadas de lechuga lisa, albahaca siam y hierbabuena, con salsa de chile dulce. **\$7.900**

ROLLOS PRIMAVERA CON TOFU

Tofu marianado, aguacate, pepino europeo, jícama, ajonjolí, lechuga y hierbas, con salsa de zanahoria y jengibre. **\$8.400**

ENTRADAS VEGGIE

YASAI CHILI GYOZA (5 unidades)

Rellenas con tofu y espinaca al vapor, con aceite de chile. **\$8.200**



Entradas

Ensaladas



THAI GRILLE

Lomo de res a la parrilla calabacín y berenjenas marinadas, tomate cherry, albahaca siam, mango biche, pasta vermicelli, nam-pla y maní.

\$16.900

Con pollo **\$14.900**

ENSALADA SIAM

Ensalada de Tailandia a base de pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos, limonaria, cilantro, chile y limón.

\$16.900

CRISPY NOODLES

Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní con vinagreta vietnamita. **\$17.800**



SOM TAM – ENSALADA DE PAPAYA VERDE

A base de papaya verde, albahaca siam, tomate cherry, chile, maní, nam-pia, camarones secos, limón y picante. **\$9.80**

Con pollo de parrilla. **\$14.600**

Con trucha ahumada. **\$14.900**

CESAR CON MISO CROCANTE

Lechuga romana, crutones, salsa de anchoas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso.

\$7.200/ \$10.900

Con pollo **\$10.700/ \$15.200**

Tofu tempura **\$9.800/ \$13.600**



ENSALADA VIETNAMITA

Calamares a la parrilla, toronja, pepino europeo, limonaria, cilantro con vinagreta a base de limón, nam-pla y chile. **\$16.900**

ASIAN SLAW

Vegetales frescos, carambolo, mango biche, aguacate, germinados, maranon, albahaca siam y cilantro con vinagreta de cítricos. **\$11.900**

ENSALADAS VEGGIE

ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL

Vegetales, edamame, algas marinos, germinados y una vinagreta de miso, jengibre y miel. **\$12.900**

ENSALADAS WOK

Lechuga orgánica con kale, germinados, parmesano de nuez, aguacate, alga marinas, brócoli, palmito y tomate cherry con vinagreta de miso tahine. **\$14.600**
Con tofu ahumado. **\$15.900**

Curries y Sopas



CURRY ROJO TAILANDES

A base de chile rojo con un sabor suave preparado con leche de coco, berenjena thai, zapallo, cebolla y albahaca siam.

Con pollo. **\$17.800**

Con lomo de cerdo **\$17.400**

CURRY MASSAMAN

Curry con lomo de res, leche de coco, papa y cebolla.

\$18.900

CURRY VERDE DE MAR

Con leche de coco, pescado blanco, blanco, calamares, camarones, berenjena thai, champiñones, galanga y albahaca siam.

\$27.900

CURRY VERDE TAILANDES

Con pollo, limonaria, galanga, chile verde, Con leche de coco, berenjena thai, cebolla, habichuelín y albahaca siam. **\$17.900**

CURRIES VEGGIE

CURRY VERDE TAILANDES

A base de limonaria, galanga, chile verde, con leche de coco, berenjena thai, cebolla, habichuelín, albahaca siam y tofu. **\$16.900**

CURRY MASSAMAN

A base de leche de coco, papa, cebolla, tofu y orellanas. **\$16.900**

CURRY ROJO TAILANDES

A base de chile rojo, leche de coco, berenjena thai, zapallo, cebolla, albahaca siam y tofu. **\$16.900**

KHAO SOI

Con vegetales, curry amarillo, limón kaffir, estrella de anís, leche de coco, pasta china y tofu. **\$15.900**

WOK MISO

De miso con wakame, tofu, pasta somen y pollo a la parrilla. **\$9.400**

WOK MISO RAMEN

De miso con pollo wakame, champiñón shiitake, bok choy, orellanas, cebolla, cebollín, pastasomen, mirin orgánico y daikon. **\$15.900**

SOPA DE PESCADORES

Con calamares, camarones y pescado, chile, jengibre, limonaria, nam-pla, salsa de ostras, galanga, limón kaffir, pasta de arroz, estrella de anís, limón y prejil. **\$25.900**

TOM YAM

Sopa a base de limón kaffir, galanga, limonaria y chile thai, con tomate cherry, cebolla, champiñones, tamarindo y nam-pla. **\$18.900**

Con camarón y calamar. **\$18.900**

Con langostinos. **\$28.900**

SOPAS VEGGIE

SOPA DE MISO

Con wakame, tofu y cebolla larga. **\$6.700**

SOPA DE ZANAHORIA

Con jengibre, cilantro y leche de coco. **\$6.900**

SOPA DE ZAPILLO Y MISO

Con crutones y germinados. **\$6.900**

TOM YAM

A base de limón kaffir, galanga, limonaria y chile thai, con tomate cherry, cebolla, orellanas, tamarindos y nam-pla. **\$11.900**