arquitectura de la información

WOK

entradas → platos LIGEROS sopas & curries → platos FUERTES → especialidad sushi → bebidas → postres

barriga llena, corazón contento.

de lo que bien sabe, todo me cabe.

a nadie le amarga un dulce.

veggie

carnes

picante

plato intro
para principiantes

recomendaciones
sugerencias del chef

regalo
barcode receta wok

frias

calientes

Lina Antolinez // 200713234

barriga llena,
corazón contento.

WOK

platos FUERTESdeWOK

veggies

VERMICELLI STIR FRY AL ESTILO CAMBOYANO
Tofu al estilo camboyano preparado al wok, con stir fry de vermicelli, shitake fresco, jengibre crocante, nam-pla, fríjol de soya amarillo y cilantro fresco.

$16.900

ARROZ MANDARIN
Arroz preparado al wok al estilo mandarín con vegetales frescos tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras nam-pla y limonaria.

$11.200

wok te introduce

VEGGIE PAD THAI
Clásico plato al wok a base de pasta de arroz, orellanas, pimentón rojo, cebolla roja, raíz china, tamarindo, cebolin, tortilla de huevo, nampla, tofu, azúcar de palma y maní tostado.

$12.900

TOFU AGRIDULCE
Salteado al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya y cebolleta.

$10.900

NASI GORENG
Arroz típico de Indonesia preparado al wok con vegetales frescos, nam-pla, soya, tumérico, tortilla de huevo, cilantro, hojas de apio, aceite de maní y marañón. Decorado con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino.

$14.600

$15.200 con tofu.

RAINBOW NOODLES
Uno de los platos más populares de la comida callejera en el Asia.
Pasta china a base de huevo salteada al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre, aceite de ajonjolí y tofu.

$14.700

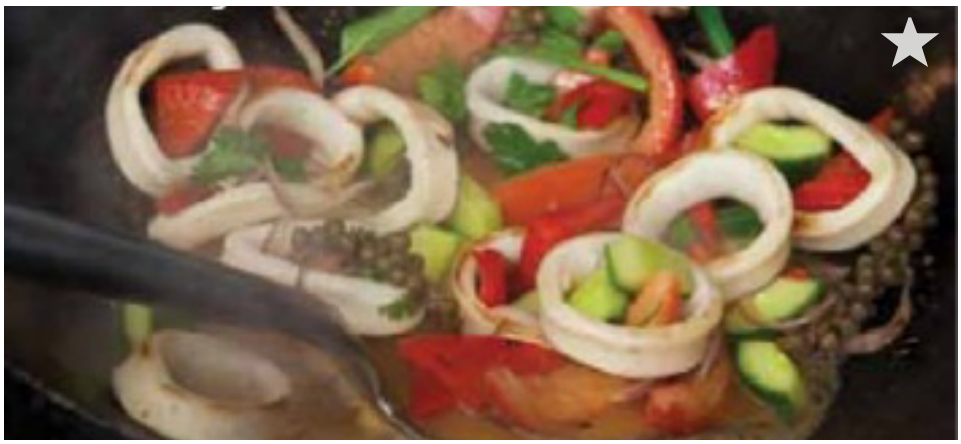
CHA'K DAO
Uno de los platos más típicos de Camboya preparado al wok a base de limonaria, chile, ajo, orellanas, nam-pla, maní, albahaca holy y tofu.

$13.800

VERMICELLI STIR FRY
Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñon shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, tortilla de huevo, aceite de maní y cilantro.

$11.600

$12.800 con tofu .



Los stir-fries son salteados revueltos, preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia.

THAI STIR FRY

Del sudeste asiático. Calamares al wok con tallos de pimienta verde, cebolla roja, tomate, pimentón, pepino europeo, ajo, salsa soya, salsa de ostras, cebollín.

$18.900
$21.600 camarones.
$28.900 lomo de cerdo.

POLLO CON MARAÑÓN

Pimentón rojo y verde, cebolla, champiñones pines, tamarindo, salsa de ostras, nam-pla, cilantro y cebollín fresco.

$16.900

LOMO SIAM

Lomo de res, pimentones, cebolla roja, chile, salsa de ostras, salsa de soya y albahaca siam.

$18.600

VERMICELLI STIR FRY

Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñon shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, tortilla de huevo, aceite de maní y cilantro.

$18.600 con pollo y calamar.
$28.900 con langostinos.

PAD THAI

Clásico plato tailandés, preparado al wok a base de pasta de arroz, nam-pla, cebolla roja, raíz china, camarones secos, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, azúcar de plama, maní tostado.

$18.600 pollo y calamar.
$21.600 de mar.
$28.900 langostinos.

STIR FRY AGRIDULCE

Al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí.

$15.900 con pollo
$17.900 lomo de cerdo

LANGOSTINOS AL WOK

Marinados con limonaria, hojas de limón kaffir, jengibre, cilantro, chile y nam-pla.
Acompañados con arroz stir fry.

$28.900

wok te introduce

LOK LAK

Plato popular de Camboya, salteado de lomo de res al wok servido con ensalada de tomátes orgánicos, papa a la francesa y salsa camboyana.

$18.900

VERMICELLI STIR FRY

Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñon shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, tortilla de huevo, aceite de maní y cilantro.

$18.600 con pollo y calamar.

$28.900 con langostinos.

STIR FRY AGRIDULCE

Al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí.

$15.900 con pollo

$17.900 lomo de cerdo

LANGOSTINOS AL WOK

Marinados con limonaria, hojas de limón kaffir, jengibre, cilantro, chile y nam-pla.
Acompañados con arroz stir fry.

$28.900

BAN XEO ★

Tortilla vietnamita de harina de arroz, tumérico y leche de coco. Prelleno con stirfry de vegetales, tamarindo, coco, maní, nam-pla y hierbas frescas. Servido con lechuga lisa, tajadas de pepino europeo y hierbas frescas.

$16.900 con camarones

$12.900 con tofu.

VERMICELLI STIR FRY

Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñon shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, tortilla de huevo, aceite de maní y cilantro.

$18.600 con pollo y calamar.

$28.900 con langostinos.

STIR FRY AGRIDULCE

Al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí.

$15.900 con pollo

$17.900 lomo de cerdo

LANGOSTINOS AL WOK

Marinados con limonaria, hojas de limón kaffir, jengibre, cilantro, chile y nam-pla.
Acompañados con arroz stir fry.

$28.900

BAGUETTE INDOCHINA

Influencia francesa en el sudeste asiático. Una bagette servida on anillos de cebolla tempura.
Con lomo a la parilla, jícama remoulade y ensalada

$18.900

una regalo para ti

llévate una receta wok