

WOK® 

INFORMACIÓN ALERGIAS

Apreciado cliente por favor tenga en cuenta que en nuestras cocinas manejamos ingredientes como harina de tripo, soya, lacteos, huevos, manì, pescados mariscos, nueces y otros ingredientes que pueden producir alergia.

Si usted tiene alguna restricciòn o alergia alimentaria, indiquee al mesero y haremos lo posible por atender su solicitud

PLATOS LIBRES
DE GLUTEN



NIVEL DE
PICANTE 

Por favor
especifique el nivel
de picante que
desea.

BAJO 

MEDIO 

ALTO 

wai-ya*

El picante de la selva
*Se pronuncia ¡ayayay!

De venta en Wok.
Tarrito de 10g \$17.900

VEGETALES



BOWL MACROBIÓTICO

Arroz integral, zapallo, kale,
algas marinas, aguacate, frijol
azuki, germinados y ajonjolì,
servido con salsa de miso
tahine con miel, aceite de
oliva y limòn. \$18.900



BERENJENA A LA PARRILLA

Con ensalada de papaya
verde, hierbas orientales,
huevo, cebolla ocañera,
tapioca crocante y chile
molido, servido con
salsa a base de soya
y jengibre. \$15.900

Con tofu al vapor
\$14.900

ENTRADAS DE ASIA

Carnes



LO MO DE RES

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



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



POLLO

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



CHAO TOM

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

Vegetariano



PORTOBELLO

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

SOPAS

Noodles



SOPA VIETNAMITA CON NOODLES

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

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

Curri



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

ENSALADAS

Carnes



SIAM
Pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos, limonaria, cilantro, chile y vinagreta thai. \$28.900
Vino recomendado: Knaia Verdejo



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

Vegetariano



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

Mariscos



CRISPY NOODLES
Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita. \$25.900
Vino recomendado: Raventós La Rosa

