FAMILIARÍZATE

SATAYS: Es un plato originario de Sumatra o Java, Indonesia. Generalmente consiste en pedazos de carne puestos en un pincho de bambú o espinas de coco, que se colocan a la parrilla sobre unas brasas de carbón.

NAM PLA: Salsa de pescado que usualmente tiene sólo sal y pescado y otras contienen además una variedad hierbas y especias.

LAAB: Ensalada de carne picada a base de pollo, vaca, pato o cerdo, saborizado con salsa de pescado y lima.

MISO: Es un condimento consistente en una pasta aromatizante, hecha con semillas de soja y/o cereales y sal marina fermentada con el hongo koji.

GALANGA: Es una planta herbácea perennifolia crece desde un rizoma y alcanza los 1,2 metros de altura con abundantes y grandes hojas y frutos rojos.

SHITAKE: Es una seta comestible originaria de Asia del este cultivada en temperaturas frías.

DONBURIS: Consiste en un cuenco que contiene pescado, carne, verduras, u otros ingredientes cocinados juntos y servidos sobre arroz.

SALSA HOISIN: Es similar a la salsa agridulce elaborada con soja fermentada, pero se le ha añadido como ingredientes el ajo, vinagre y chile.

SALSA PONZU: Más que una salsa se podría decir que es una especie de vinagreta, ya que es muy ligera y más bien refrescante y está hecha a base de yuzu y vinagre de arroz, como ingredientes clave.

SALSA TOSAZU IKURA: mezcla de vinagre de arroz , azúcar, salsa de soja y copos de bonito.

LECHE DE TIGRE NIKKEI: mezcla de caldo dashi, zumo de lima y yuzu, ají amarillo, cilantro, ajo, jengibre y apio.

SHISO: En español se la conoce como albahaca japonesa.

WASABI: Se extrae del tallo de la planta del mismo nombre, un rábano de sabor extremadamente picante.

PLATOS LIBRES DE GLUTEN

NIVEL DE PICANTE (ESPECIFICAR)

PLATOS CON OPCIÓN DE SER VEGETARIANOS

ENTRADAS

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

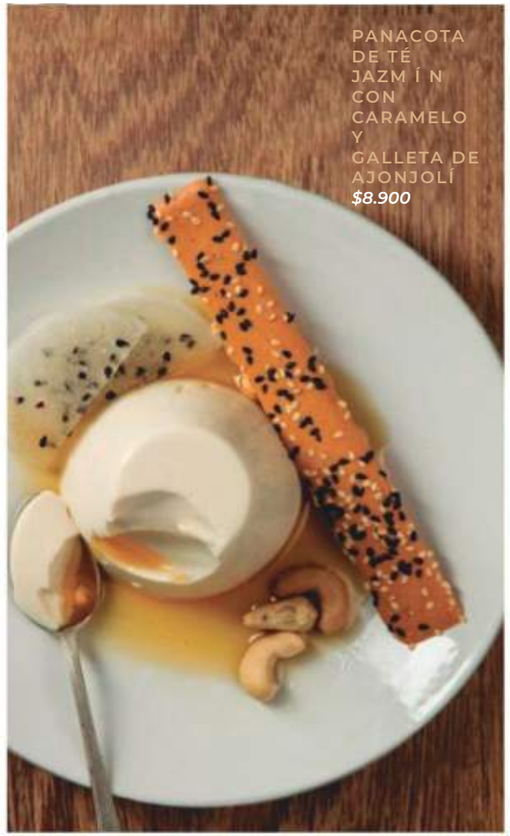
SPRING ROLLS DE CAMARÓN
(3 unidades) Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. ***$12.900***

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

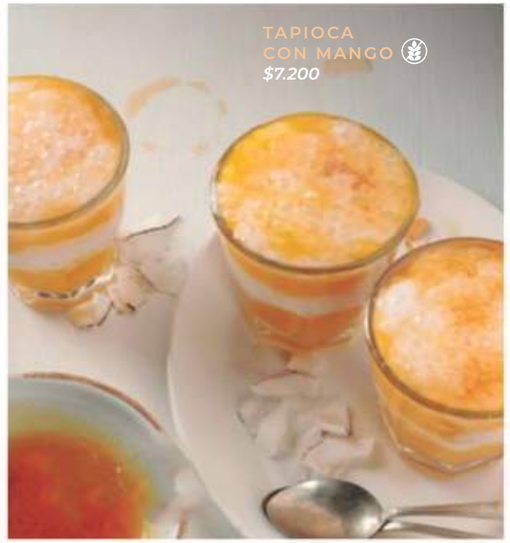
PORTOBELLO
Salteado con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta thai con salsa soya. ***$16.900***

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

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***



PANACOTA DE TÉ JAZMÍN CON CARAMELO Y GALLETA DE AJONJOLÍ
$8.900



TAPIOCA CON MANGO
$7.200

COPÓNDE HELADO DE COPOAZÚ Y MERENGUE DE MARAÑÓN
$11.900

CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE
$11.900

LOS POSTRES DE WOK

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

BANANOS TEMPURA CON HELADO DE VAINILLA
$8.900

CREME BRULEE DE LIMONARIA CON GALLETA DE COCO ***$9.200***

FLAN DE COCO
$8.900

TORTA DE CHOCOLATE CONSALSA DE MORA
$9.200

ENSALADAS

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

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

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

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
Vino recomendado: Raventós La Rosa

JUGOS

ASAÍ, MANGO Y GULUPA ***$6.900***
ABC
Arazá, banano, hierbabuena. ***$6.500***
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***

GINGER ALERT
Manzana,pera, 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

BATIDOS

Bebidas con leche de nuez y miel.

FRUTOS DEL BOSQUE
Frutos del bosque, coco, polen, canela y hierbabuena.
$8.300

BANANO Y CACAO
Cacao molido, banano, canela, coco y dátiles.
$8.300

EXTRACTOS

ZANAHORIA, MANZANA Y JENGIBRE
$7.900
MANZANA
$7.900
VERDE VITAL
Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. ***$9.400***

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL
$4.200
LIMONADA DE PANELA
$4.200
LIMONADA DE HIERBABUENA FRAPPÉ
$4.800

OTROS

ICETEA WOK
Frutos rojos, infusión spicy, naranja y limón.
$8.200
ICETEA WOK PEPINO
Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón.
$7.600
CAMU CAMU
WOK
Camu camu con infusión de limonaria y limón.
$6.600
AGUA DE LYCHEES
$10.900
AGUA WOK
$3.900
AGUA MANANTIAL
$3.900
AGUA MANANTIAL CON GAS
$3.900
GASEOSAS
$3.900

CERVEZAS

BBC MONSERRATE ROJA ***$7.500***
BBC CHAPINERO PORTER ***$7.500***
CLUB COLOMBIA ***$6.500***
AGUILA LIGHT ***$5.700***
HEINIKEN ***$7.900***
ASAHI ***$11.900***
SINGHA ***$13.900***

SAKERINHAS Y MOSHISO

FRUTOS ROJOS
Sake, infusión de frutos rojos, fresa, mora y azúcar. ***$16.900***
MANZANAY NARANJA
Sake, manzana roja, naranja, almíbar de jengibre, vino espumante y carambolo. ***$16.900***
MOSHISO
Sake, limón, azúcar, ginger ale y hojas de shiso. ***$15.900***

TÉS

VERDE JAPONÉS
$3.800
JAZMÍN
$3.900
GENMAICHA
$3.800
VERDE WOK
$3.900
Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón (caliente o frío).

CAFÉS

CAFÉ
$3.200
ESPRESSO
$2.900
ESPRESSO DOBLE
$3.900
CAPPUCCINO
$3.900
MACCHIATO
$3.000

WOK EN UN VASO

SOPAS

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

TAN TAN
Tallarines preparados sin huevo, pollo picado salteado al wok con shitake y calabacín, con consomé de pollo con tahine, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite con chile, salsa chashu (a base de soya y cerdo), ajo y bok choy. ***$25.900***

VEGETALES

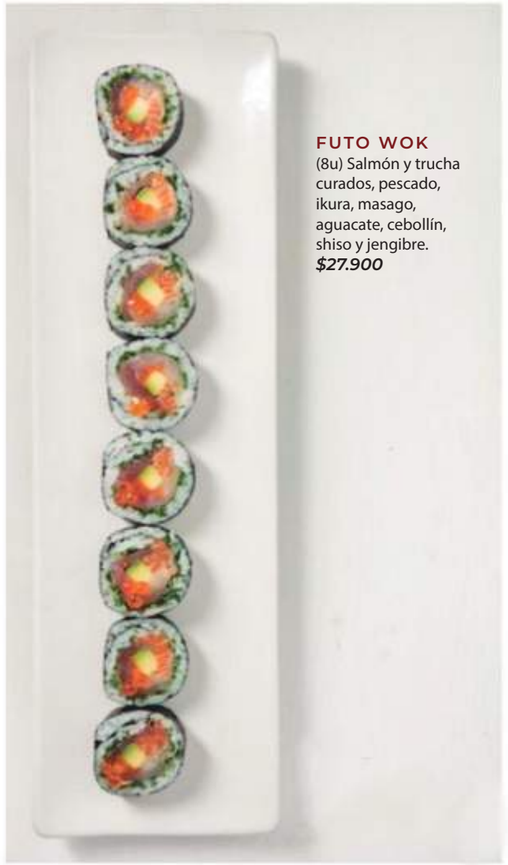
BOWL MACROBIÓTICO
Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, fríjol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahine con miel, aceite de oliva y limón. ***$18.900***

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***

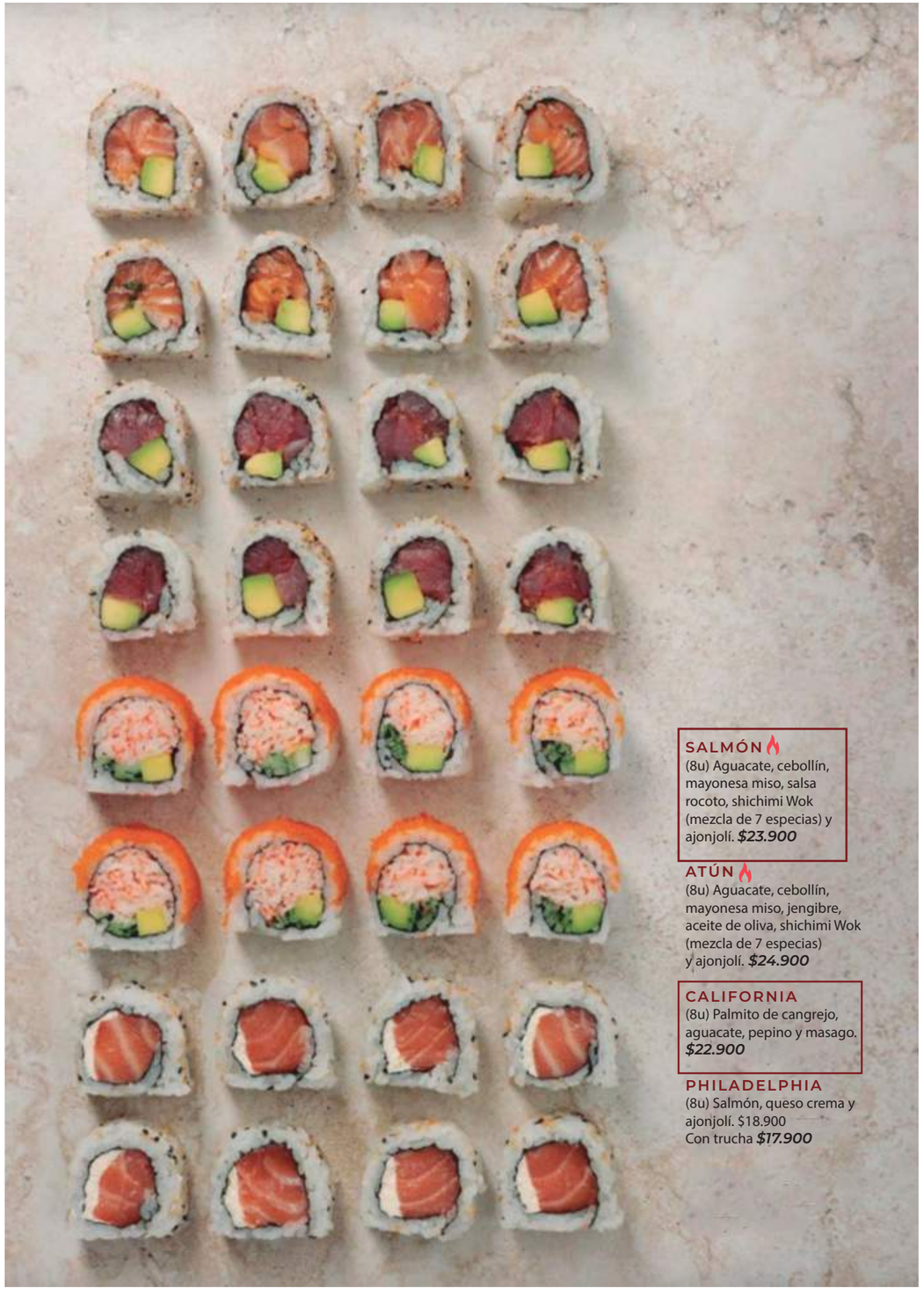
SPICY ROLL
(8u) Camarón, palmito de cangrejo, aguacate y pepino, envuelto en pescado con jalapeño, mayonesa picante y salsa de mandarina.
$26.900
Con trucha ***$23.900***

JALAEÑO
(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro, ajonjolí y salsa rocoto.
$26.900

EBI MAKI
(8u) Langostino, arroz de shushi con cebollín, shiso y ajonjolí, envuelto en pepino, mango biche, trucha curada, guacamole, cilantro, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y pico de gallo rocoto. ***$24.900***



FUTO WOK
(8u) Salmón y trucha curados, pescado, ikura, masago, aguacate, cebollín, shiso y jengibre.
$27.900



SALMÓN
(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y ajonjolí. ***$23.900***

ATÚN
(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y ajonjolí. ***$24.900***

CALIFORNIA
(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. ***$22.900***

PHILADELPHIA
(8u) Salmón, queso crema y ajonjolí. $18.900
Con trucha ***$17.900***

STIRFRY DE ZAPALLO Y ESPÁRRAGOS
Con tofu, albahaca siam, ajo, chile, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral.
$17.900

STIR FRY DE PALMITO Y TOFU
Con albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. ***$18.900***

POLLO WOK

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***

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***

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***
Vino recomendado:
Killka Chardonnay

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

SUSHI, MAKI Y MÁS

SETAS
(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos.
$18.900

ZAPALLO
(8u) Zapallo, queso campesino o tofu, alioli, ajonjolí y salsa teriyaki. ***$14.900***

KAPA
(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, shiso y ajonjolí. ***$10.900***

PALMITO
(8u) Palmito del Putumayo y cebollín envueltos en aguacate, puré de chontaduro ahumado con miel y puré de kombu, salsa de mandarina, ajonjolí y flor de cebolleta. ***$18.900***

REMOLACHA
(8u) Remolacha horneada, zanahoria encurtida, queso campesino o tofu, aguacate, komatsuna, espinaca, marañón caramelizado y cilantro con mayonesa miso, limón y yuzu. ***$16.900***

CRIOLLO
(8u) Plátano, queso campesino o tofu y aguacate envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. ***$15.900***
Sake recomendado: Deluxe Junmai

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***

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***
Con vegetales y tofu (sin nam-pla) ***$19.900***

Spicy Phad Thai: Pida cualquiera de los anteriores con salsa de chile thai.
Opcional.

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***

SALMÓN WOK
A la parrilla con salsa teriyaki, jengibre, vegetales, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. ***$33.900***
Vino recomendado: Killka Chardonnay

SALMÓN THAI
Sellado y cocinado al horno preparado con cortes de mango biche, pimentón asado, nampla, chile, ajonjolí y arroz de sushi. ***$34.900***

POLLO CON ENSALA DA 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

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

CARNES

STIR FRY CON LOMO Y BOK CHOY
Salteados al wok con salsa de ostras, salsa soya y ajo, servido con arroz jazmín o integral. ***$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***
Vino recomendado:
Matua Pinot Noir

LOMO WOK
Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki,vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. ***$26.900***
Vino recomendado:
J. Bouchon Carmenere

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***
Vino recomendado:
Bila Haut
Con camarones ***$27.900***

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

DEL MAR

PESCADO CON ALBAHACA SIAM
Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agridulce. ***$36.900***
Vino recomendado:
Raventós La Rosa

PESCADO CON HIERBAS ORIENTALES
Sellado y servido con chile, cebolla ocañera y vinagreta thai. ***$36.900***
Vino recomendado:
Knaia Verdejo

PESCADO CAMBOYANO
Sellado y servido con ensalada de mango, maní, hierbabuena, albahaca siam, chile y salsa camboyana. ***$36.900***
Vino recomendado:
Flor de Crasto