WOK

Reinterpretar la comida asiática y ponerla al alcance de todos es uno de nuestros mayores placeres. Durante más de 15 años de trabajo hemos aprendido y difundido buenas prácticas de cocina, de agricultura, de pesca responsable y de desarrollo sostenible.

En nuestro menú encontrará platos representativos de la comida asiática, elaborados en la medida de lo posible, con ingredientes provenientes de comunidades locales y con preparaciones que convierten cada plato en una experiencia inolvidable.

PREPARACIONES

AL VAPOR
Se cocinan los alimentos únicamente con vapor de agua, sin sumergirlos en el agua misma.

TEMPURA
Es una fritura rápida japonesa que dura de uno a dos minutos.

DORADOS
El alimento se somete a una inmersión rápida en un aceite a temperaturas altas.

A LA PARRILLA
Como su nombre lo indica los alimentos se ubican sobre una parrilla.

PREPARACIONES

SALTEADOS O STIR FRY

Se cocinan los alimentos o aceite en una sartén. empleando una fuente de calor relativamente alta.

INFUSIONES

Se vierte agua caliente en las hojas, flores, frutas o semillas.

MARINADOS

Remojar un alimento un líquido aromático durante un tiempo determinado para aromatizar.

SELLADOS

Cerrar los poros de carne o pescado a fuego vivo para mantener sus jugos.

CONVENCIONES

PICANTE

LIBRE DE GLUTEN

TEMPORADA

ARTES DE PESCA SELECTIVA

ESPECIE NO AMENAZADA

TALLA ADECUADA

ACUICULTURA

ASIA EN UNA ENTRADA

TEMPURA

EBI (4u)
Tempura de langostinos. $25.900

YASAI (4u)
Tempura de vegetales. $16.900

TOFU (4u)
Tempura de tofu. $14.900

Servidas con salsa tempura, sal marina y limón.

DORADOS

SPRING ROLLS

SPRING ROLLS DE CAMARÓN (3u)
Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana.

$12.900

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

Típicos de vietnam. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní.

CAMARÓN (4u)
Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria.

$18.900

A LA PARRILLA

SATAYS

Clásicos pinchos de Asia preparados a la parrilla.

A LA LIMONARIA (2u)
Chata y lomo de res molidos, turmérico y nam-pla, aromatizados con limonaria. Servidos con salsa camboyana. $16.900

CHAO TOM (2u)
Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con maní. $17.900

AL VAPOR

GYOZAS

Estilo de empanadas chinas selladas y cocinadas al vapor, servidas con una infusión de salsa soya y aceite de ajonjolí.

POLLO (5u)
Rellenas de pollo, setas, jengibre y ajonjolí. $13.900

YASAI (5u)
Rellenas de setas, jengibre, mirin y salsa soya. $15.900

MIXTO (6u)
2 gyozas de pollo, 2 de lomo y 2 yasai. $17.900

Todas nuestras gyozas se pueden pedir con una infusión de chile y ajo.

VEGETALES WOK

ENSALADAS

CRISPY NOODLES
Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita. $25.900

SOM TAM CLÁSICO
Papaya verde, tomate cherry, habichuelín, maní, limón, nam-pla, chile y camarones secos, servido con arroz jazmín o integral. $14.900

SOM TAM CRISPY
Papaya verde crispy, tomate cherry, habichuelín, maní, zanahoria, limón, nam- pla, chile y camarones secos, servido con arroz jazmín o integral. $17.900

ENSALADAS

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

CÉSAR CON MISO
Variedad de lechugas, salsa de anchoas y miso, algas marinas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso. $12.900

INFUSIONES

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

BOWL MACROBIÓTICO

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

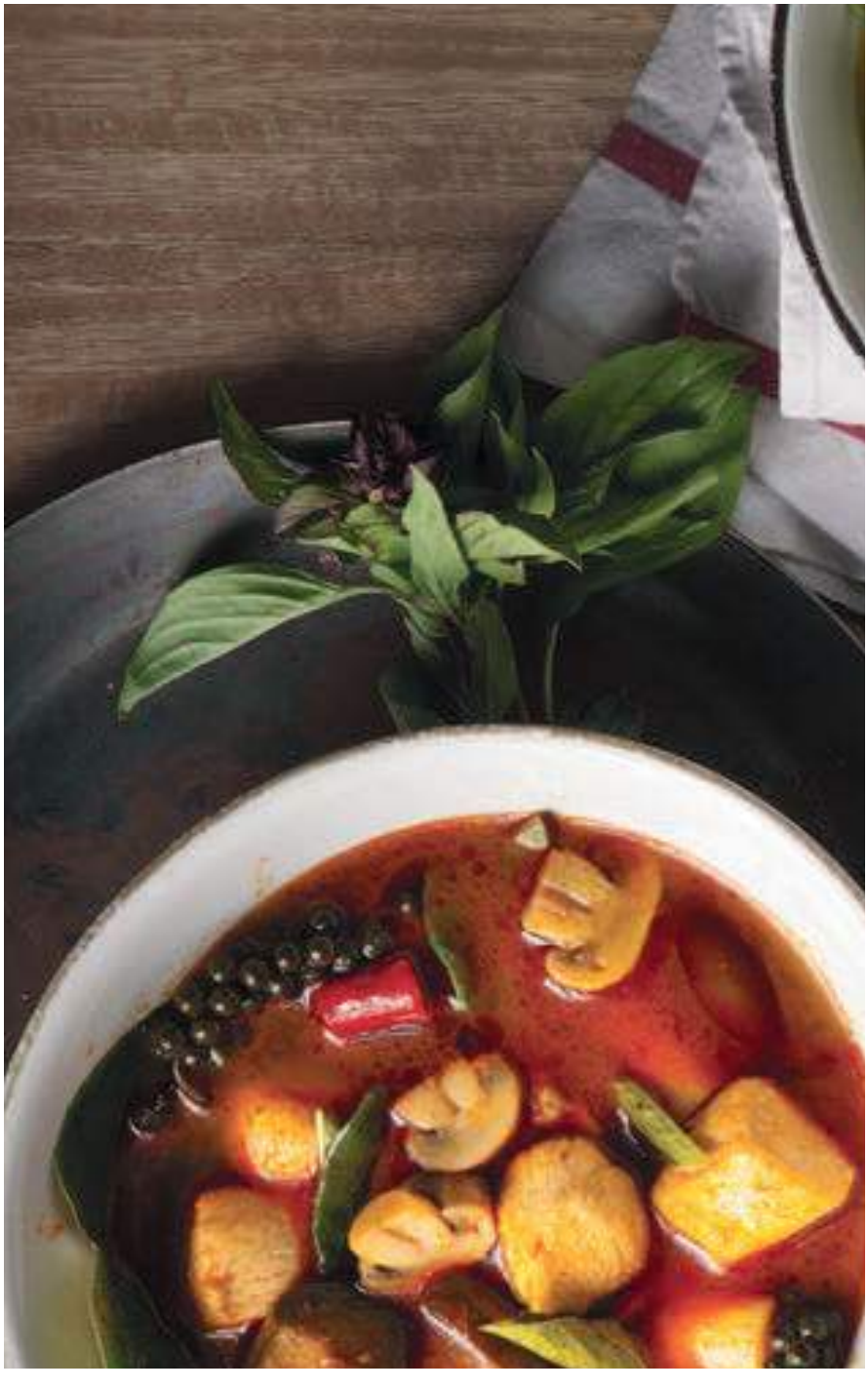
SALTEADOS AL WOK

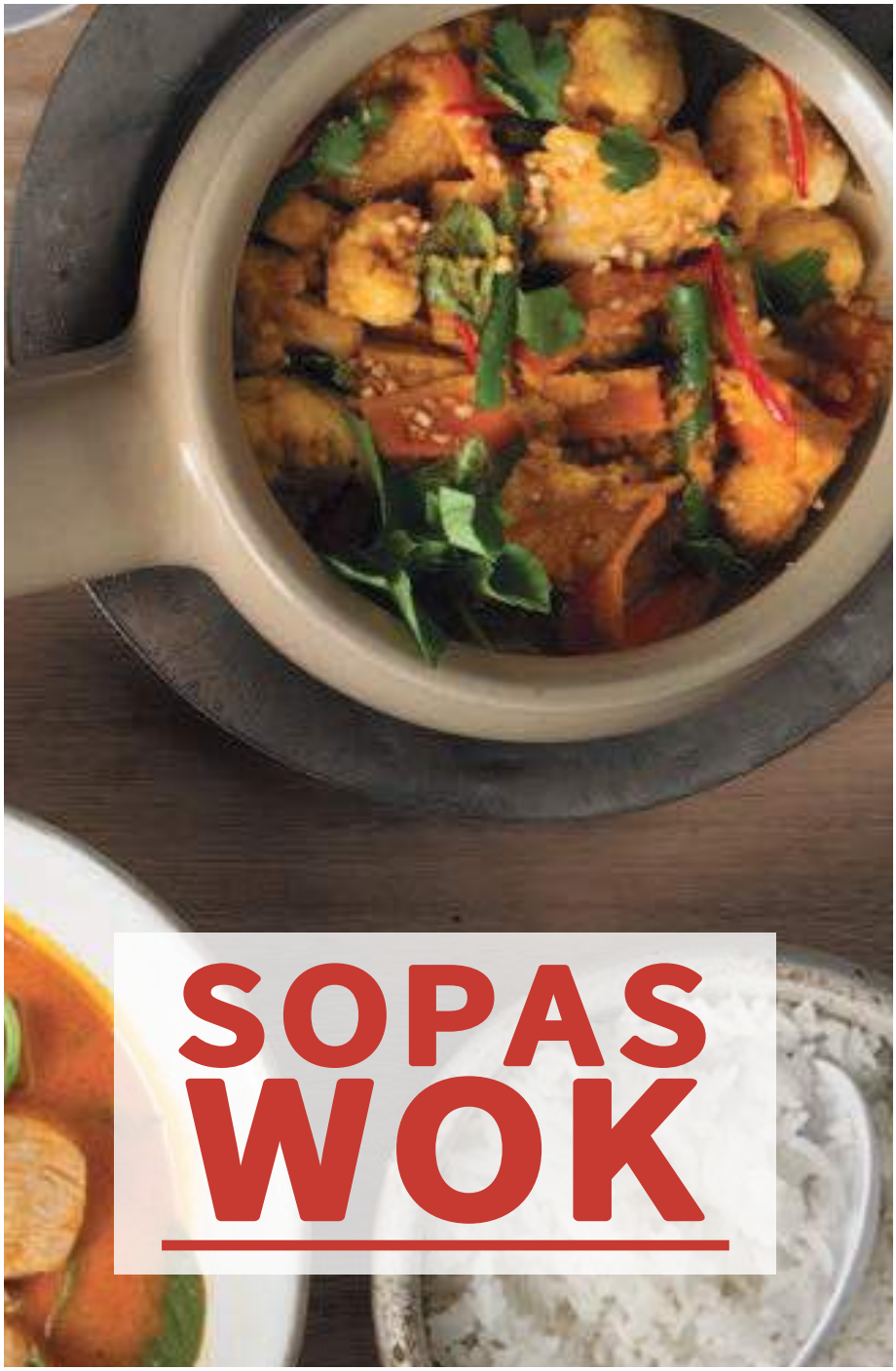
STIR FRY DE BOK CHOY
Salteados al wok con salsa shitake y ajo. $10.900

STIR FRY DE SETAS Y TOFU
Variedad de setas, tofu, salsa shitake, salsa soya, cebollín oriental, albahaca siam y ajo. Servido con arroz jazmín o integral $25.900

STIR FRY DEVEGETALES
Salteados al wok con salsa shitake y ajo $11.900

STIR FRY DE ZAPALLO Y ESPÁRRAGOS
Con tofu, albahaca siam, ajo, chile, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmín o integral. $13.900





SOPAS WOK

CONSOMÉ

SOPA VIETNAMITA CON NOODLES

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

Con carne de res (sobrebarriga)	$21.900
Con pechuga de pollo	$20.900

PESCADORES

Calamares, camarones, pescado, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anís, albahaca siam y limón.	$32.900

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. $22.900

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

WONTON

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. $22.900

CURRY

Acompañados con arroz jazmín o arroz integral.

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

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
Con frutos del mar	$34.900

CURRY

Acompañados con arroz jazmín o arroz integral.

JUNGLE CON POLLO

Curry rojo, consomén de pollo, palmitos, berenjena thai, hojas de limón kaffir, albahaca siam, pimienta verde, chile, nam-pla y pasta de camarón. $24.900

KHMER

Típico de Camboya. Preparado al wok con curry de limonaria, vegetales, albahaca holy, nam-pla y maní. $22.900

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

ASIA EN UN PLATO FUERTE

SALTEADOS AL WOK

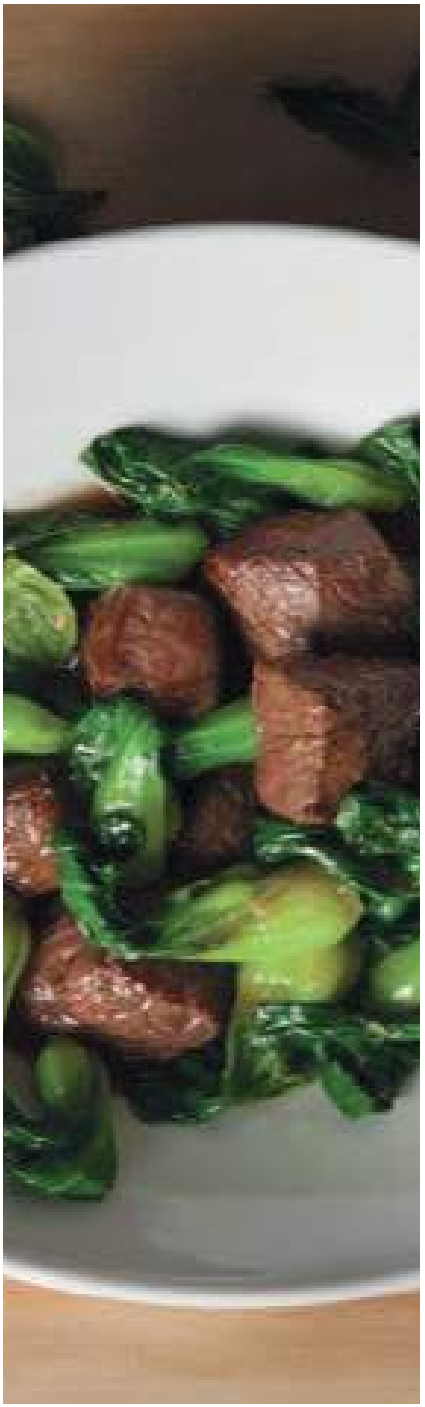
STIR FRY DE PALMITO, POLLO Y CAMARÓN

Salteado al wok con pimentón rojo, albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, nam-pla y salsa de ostras, servido con arroz jazmín o integral. $27.900

STIR FRY CON ALBAHACA THAI

Pollo salteado al wok con chile, ajo, salsa de ostras y salsa soya dulce, servido sobre arroz jazmín o integral. $19.900

Con lomo de res $22.900



SALTEADOS AL WOK

THAI STIR FRY ALA PIMIENTA VERDE

Langostinos y pollo salteados al wok con albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, pimentón rojo y salsa de ostras, servido con arroz jazmín o integral. $35.900

POLLO CON MARAÑÓN

Salteado al wok con guisantes, cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental, servido con arroz jazmín o integral. $21.900

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

SALTEADOS AL WOK

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
Con frutos del mar	$29.900
Con langostinos	$35.900
Con vegetales y tofu	$19.900

BOWL DE POLLO CON 5 ESPECIAS CHINAS

Pollo salteado al wok con salsa soya y cinco especias chinas, servido con pasta vermicelli de arroz, raíz china, pepino europeo, shiso, albahaca siam, cebolla ocañera crocante, maní y salsa vietnamita con nam-pla. $26.900

MARINADOS

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. $19.900

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. $18.900

BAMBOO WOK
Pechuga de pollo a la parrilla marinada en salsa hoisin, vegetales preparados al wok, arroz jazmín o integral, mango biche, albahaca siam y ajonjolí. $24.900

MARINADOS

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

POLLO CON ENSALADA 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, marinado en salsa de soja, sobre arroz jazmín o integral, con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jengibre. $24.900

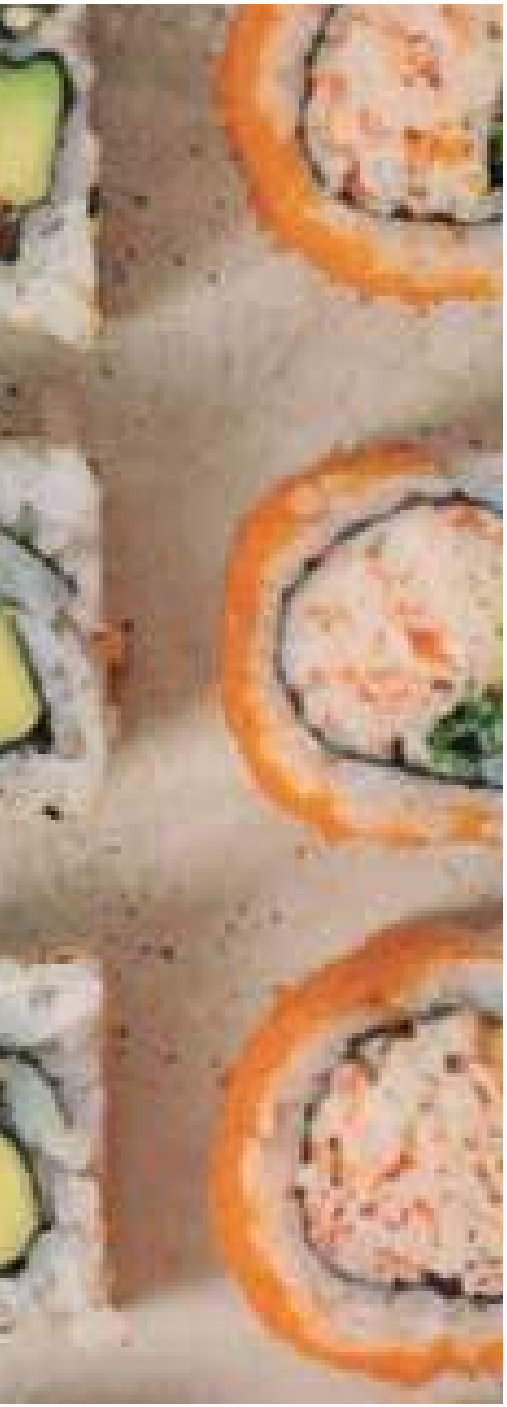
SELLADOS

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

PESCADO CON ALBAHACA SIAM
Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agridulce. $36.900

PESCADO CON HIERBAS ORIENTALES
Sellado y servido con chile, cebolla ocañera y vinagreta thai. $36.900

PESCADO CAMBOYANO
Sellado y servido con ensalada de mango, maní, hierbabuena, albahaca siam, chile y salsa camboyana. $36.900



SUSHI WOK

SUSHI

TATAKI DE ATÚN
Cortes de atún sellado, cubierto de ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile, puré de puerro y kombu, aguacate, pepino y yakumi. $22.900

CARPACCIO DE SIERRA
Cortes de sierra, salsa ponzu, limón, sal marina, aceite de oliva y ajo crocante. $19.900

SALMÓN TOSAZU
Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa tosazu, ikura, shichimi Wok (mezcla de 7 especias), rábano y jengibre. $21.900

CARPACCIO PONZU
Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa tosazu, ikura, shichimi Wok (mezcla de 7 especias), rábano y jengibre. $20.900

NIGIRI

LOCAL (1u)

Pargo Atún	
Atún tataki	
Róbalo Medregal	
Sierra Cherna Pulpo	$6.500
Trucha	
Trucha sellada	
Trucha curada	
Trucha saba	
Pirarucú	$4.600

IMPORTADO (1u)

Salmón	
Salmón curado	$5.900
Scallop	$7.200
Ikura	$9.600
Langostino	$7.200

SASHIMI

LOCAL (1 variedad de pescado/5 cortes)

Cherna Pulpo
Atún
Atún tataki
Róbalo Medregal
Sierra Pargo $14.600

Trucha
Trucha sellada
Trucha curada
Trucha saba
Pirarucú $12.900

IMPORTADO (1 variedad de pescado/5 cortes)

Salmón
Salmón curado $15.900

TEMAKI

EBI TEMPURA
Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa miso. $13.900

SPICY TEMAKI
Pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi Wok (mezcla de 7 especias). $15.900

SALMÓN BELLY
Barriga de salmón a la parrilla, aguacate, zanahoria, germinados y salsa anago. $13.900

PULPO
Pulpo, cebollín oriental, pepino, mayonesa de miso, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y masago. $15.900

MAKI

SALMÓN (8u)
Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de 7 especias) y ajonjolí. $24.900

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

VEGETALES

ENSALADA DE AGUACATE Y ALGAS
Palmito del Putumayo, pepino, germinados y vinagreta de soya. $15.900

CEVICHE DE PALMITOS
Palmito del Putumayo, cebolla roja, rocoto, cilantro y leche de tigre de vegetales. $18.900

JUGOS WOK

FRÍO

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
FRESA Y LYCHEE	$7.900

FRÍO

BATIDOS

Bebidas con leche de nuez y miel

FRUTOS DEL BOSQUE

Cacao molido, banano, canela, coco y dátiles.

$8.300

BANANA Y CACAO

Frutos del bosque, coco, polen, canela y hierbabuena.

$8.300

FRÍO

LASSIS

Bebidas preparadas con yogur.

BANANO Y MIEL	$6.900
MANGO, BANANO Y MIEL	$7.400
FRUTOS DEL BOSQUE	$7.600

FRÍO

EXTRACTOS E INFUSIONES

ZANAHORIA, MANZANA Y JENGIBRE $7.900

VERDE VITAL
Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. $9.400

ICE TEA WOK
Frutos rojos, infusión spicy, naranja y limón. $8.200

CAMU CAMU WOK
Camu camu con infusión de limonaria y limón. $7.600

CALIENTE

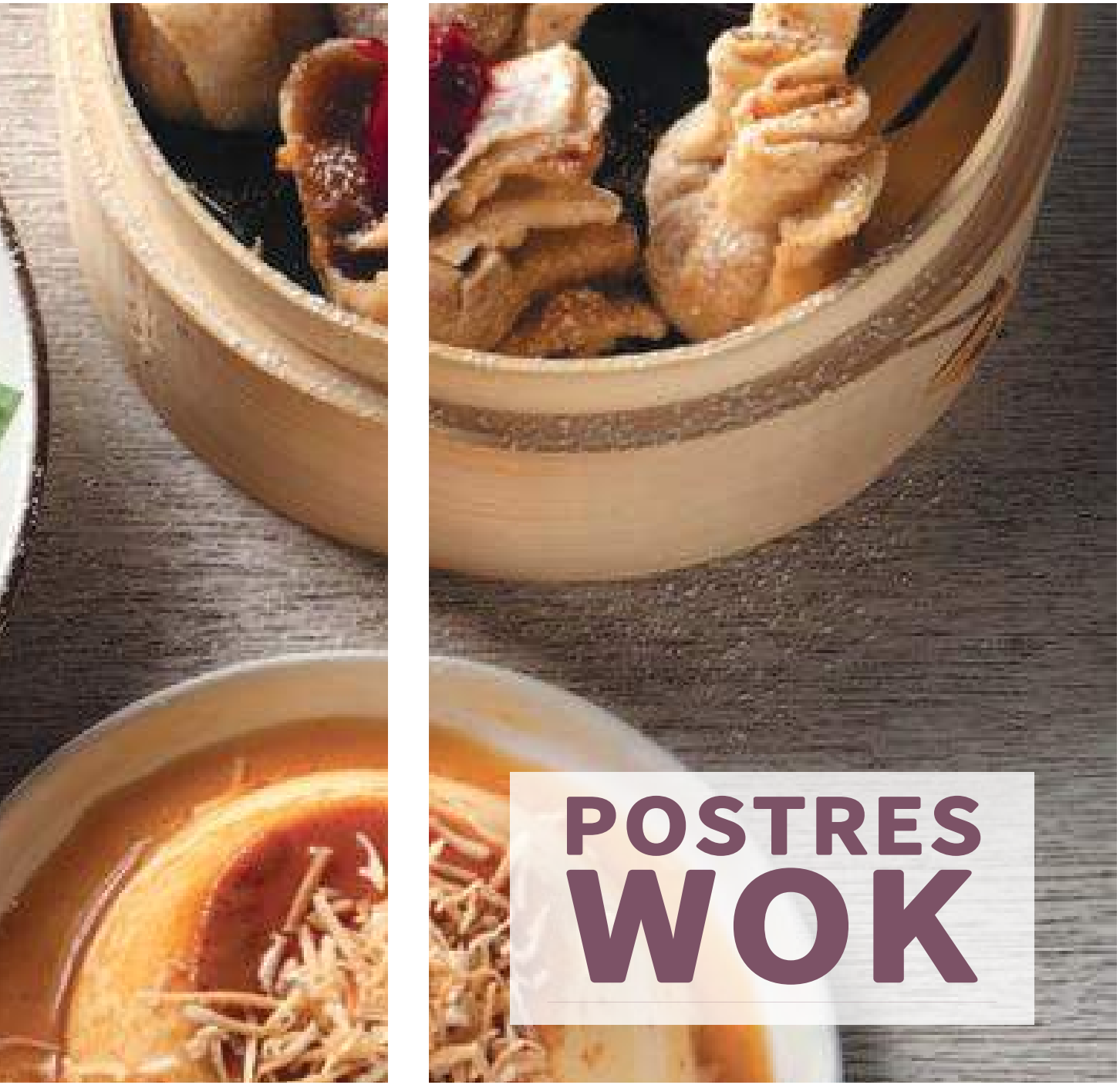
INFUSIONES

JENGIBRE Y MIEL	$3.400
ASAÍ	$3.200
COPOAZÚ	$3.200

CALIENTE

TÉS Y CAFÉS

VERDE JAPONÉS	$3.800
JAZMÍN	$3.900
GENMAICHA	$3.800
VERDE WOK Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón	$3.900
CAFÉ VIETNAMITA	$3.600



POSTRES WOK

TEMPURA

WONTONS
Rellenos de queso, arequipe y salsa de mora.

$9.400

BANANOS TEMPURA CON HELADO DE VAINILLA

$8.900

AL HORNO

TARTALETA DE BANANO
Galleta de nueces, dátiles y coco, rellena de crema de banano, marañón y miel. $10.900

STICKY TOFFEE PUDING $9.900

FRÍOS

BOWL DE ASAÍ
Con frutas, coco en hojuelas, nibs de cacao, miel de caña, marañón y tapioca crocante. $13.900

HELADOS $8.400
Limonaria, jengibre y copoazú (3 bolas) con galleta de almendras y limón.

GRACIAS POR
PREFERIRNOS

WOK