

TODO WOK

Información alergias:

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, sulfitos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato.

Nivel de picante

Por favor especifique el nivel de picante que desea.

Bajo 
Medio  
Alto   



Desde el 2012, en Wok utilizamos huevos que provienen en un 100% de gallinas libres de jaulas.

Debido a la cocción en el wok a altas temperaturas, es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; por esta razón algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia.

Platos con vegetales



Índice

Entradas y platos para compartir

Vegetales

Arroces integrales

Donburis

Arroz stir fry

Sudeste Asiático

Ramen

Sopas

Noodles

Curries

Pescados Wok

Nigiris y sashimis

Makis

Nigiris de vegetales

Makis de vegetales

Wok en un vaso

Cervezas, vinos y sakes

Los postres de Wok

Café, té e infusiones

Menú niños

Wok en casa

Entradas y platos para compartir



Gyozas

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

Yasai. (5u) Rellenas de setas, jengibre, mirin

y salsa soya. \$25.900

Pollo. (5u) Rellenas de pechuga de pollo, setas, jengibre

y ajonjolí. \$26.900

Lomo. (5u) Rellenas de lomo de res, setas, jengibre

y ajonjolí. \$29.900

Mixtas. 2 gyozas de pollo, 2 de lomo y 2 de yasai.

\$31.900

Chili gyozas. Todas nuestras gyozas se pueden pedir con una

infusión de salsa soya, chile y ajo.



Spring rolls

Spring rolls de vegetales. (2u) Rellenos de tofu ahu-

mado, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa soya y acei-

te de ajonjolí, servidos con salsa agridulce picante. \$19.700

Thai spring rolls. (2u) Rellenos de pechuga de pollo

y vegetales, con salsa soya, servidos con salsa agridulce.

\$19.900

Spring rolls de camarón. (3u) Rellenos de camarón,

cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. \$20.900



Satays

Clásicos pinchos de Asia preparados a la parrilla.

Contramuslo de pollo. (2u) Marinados con una infusión

de salsa soya y servidos con salsa a base de leche de coco

y maní. \$27.900

A la limonaria. (2u) Cadera y lomo de res molidos aro-

matizados con cúrcuma, limonaria y nam-pla. Servidos con

salsa camboyana. \$27.900

Lomo de res. (2u) En caña de azúcar con salsa teriyaki

y ajonjolí. \$31.900



Rollitos de papel de arroz

Rollitos de vegetales. (6u) Zapallo, lechuga, aguacate,

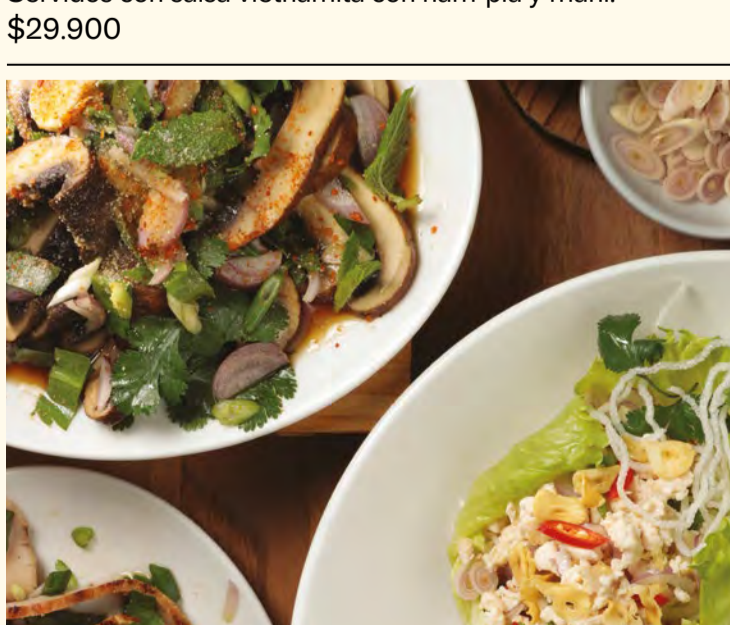
jícama remoulade, mayonesa, germinados y salsa vietnami-

ta a base de soya (sin nam-pla). \$21.900



Rollitos de camarón. (2u) Camarones con pasta vermicelli

de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. \$25.900

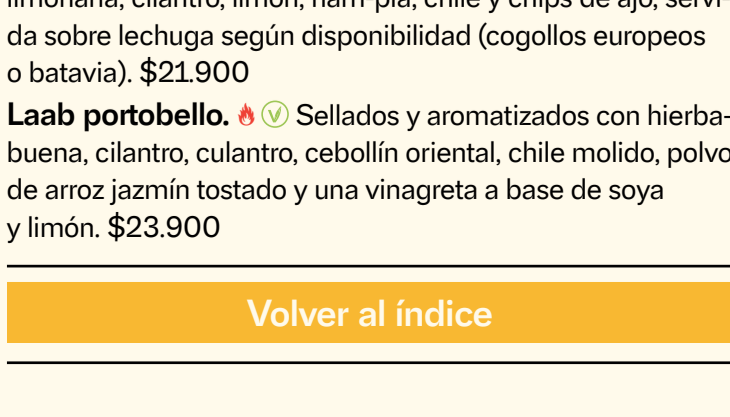


Rollitos de trucha. (6u) Trucha ahumada, lechuga, jícama

remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados.

Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní.

\$29.900



Laab

Laab pollo. Pechuga de pollo picada, aromatizada con

limonaria, cilantro, limón, nam-pla, chile y chips de ajo, servi-

da sobre lechuga según disponibilidad (cogollos europeos

o batavia). \$21.900

Laab portobello. Sellados y aromatizados con hierba-

buenana, cilantro, culantro, cebollín oriental, chile molido, polvo

de arroz jazmín tostado y una vinagreta a base de soya

y limón. \$23.900

[Volver al índice](#)

Entradas del Sudeste Asiático



Croquetas de pescado

(3u) Servidas con albahaca siam crocante y salsa de chile dulce con pepino, cebolla ocañera y cilantro. \$35.900



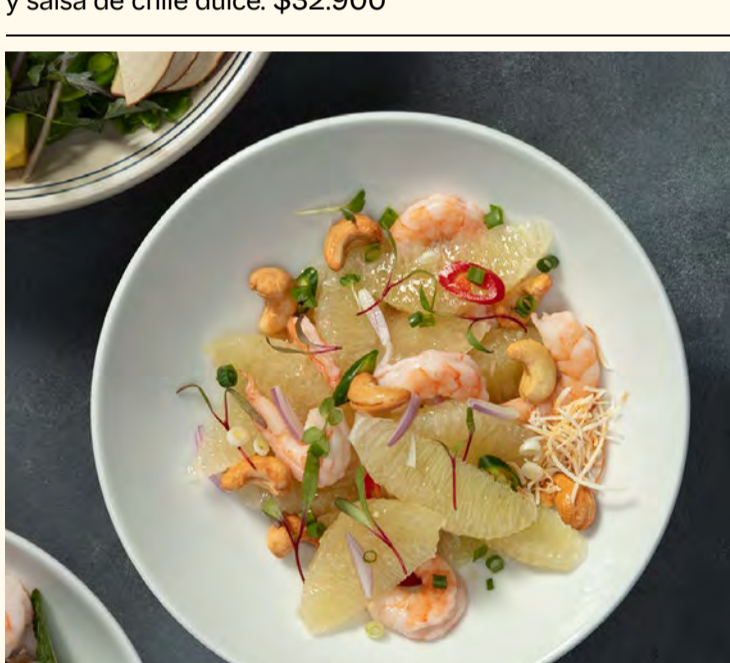
Calamares thai 🍷

Calamares a la parrilla con vinagreta de cítricos. Acompañamiento recomendado: arroz jazmín o integral, no incluido. \$37.900



Salchicha khmer 🍷

Típicas de Camboya a la parrilla. (2u) Rellenas de lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con ensalada de mango biche y salsa de chile dulce. \$32.900



Thai pomelo salad 🍷

Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. \$42.900

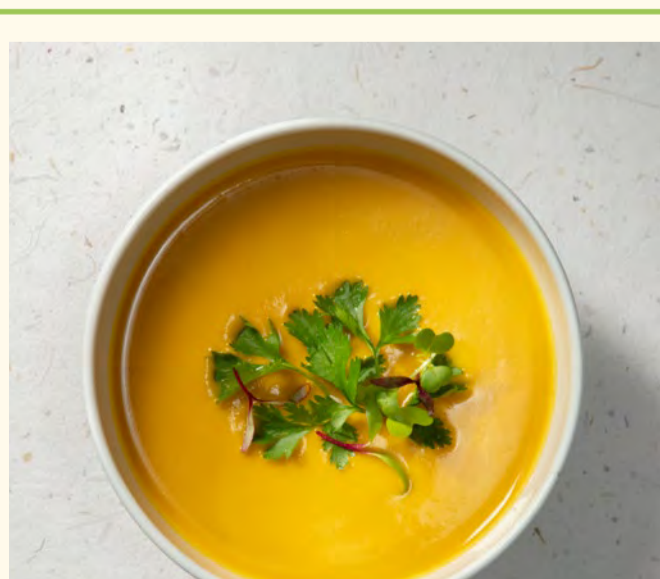


Banh mi 🍷

Sánduche vietnamita con baguette tradicional, lechuga, pepino, encurtido de zanahoria, hierbas, mayonesa y salsa sriracha.

Omelette. 🍏 \$22.900

Pernil de pollo. Con infusión de salsa soya y aceite de maní. \$29.900



Sopas pequeñas 🍏

Zanahoria. Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. \$21.900

Miso. Miso con wakame, tofu y cebolla tipo oriental. \$12.900

[Volver al índice](#)

Entradas de la barra de sushi



Carpaccio ponzu 🍴🍣🚫🔥

Cortes de pescado, salsa ponzu con soya, salsa chipotle, cebollín, cebolla ocañera y cilantro. \$30.900

Con trucha. \$27.900

Tataki de atún 🍴🍣🔥

Cortes de atún sellado, cubierto de ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile, puré de cebolla puerro y kombu, rábano, puré de aguacate y yakumi. \$29.900

Salmón tosazu 🍴🔥

Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa soya dulce, yuzu y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$33.900

Con trucha. \$26.900



Ceviche nikkei 🍴🍣🔥

Pescado blanco con cebolla, cilantro, rocoto, salsa soya, limón y leche de tigre (apio). \$39.900



Sashimi salad 🍴🍣🍴

Lechugas orgánicas, palmito del Putumayo, aguacate, pescado de temporada y langostino, servidos con vinagreta de jengibre y salsa ponzu con soya. \$39.900



Temaki

Ebi tempura. 🍴 (1u) Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa miso. \$17.900

Salmón parrilla. 🍴 (1u) Salmón marinado a la parrilla, aguacate, zanahoria, germinados y salsa anago. \$21.900

Spicy temaki. 🍴🍣🔥 (1u) Pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$20.900

Dinamita. 🍴🍣🔥 (1u) Camarón, palmito de cangrejo y pescado, aguacate, mayonesa, cebollín oriental, ajo, salsa teriyaki y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$21.900 | Opción con hoja de papel de soya.

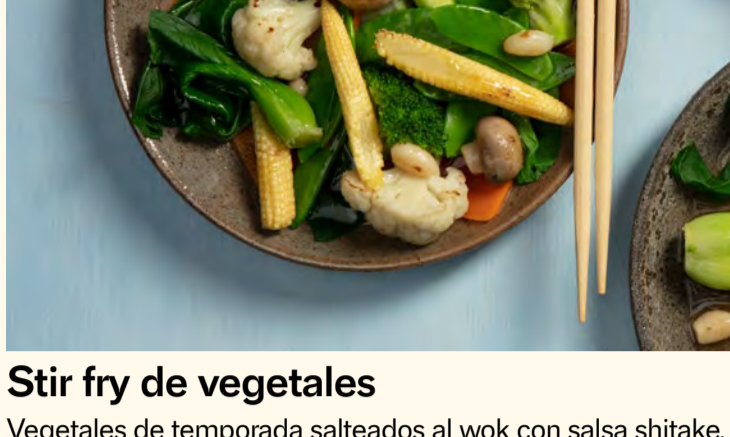
[Volver al índice](#)



Stir fry de bok choy

Salteados al Wok con salsa shitake, salsa soya y ajo.

\$14.900



Stir fry de vegetales

Vegetales de temporada salteados al wok con salsa shitake, salsa soya y ajo. \$22.900

Con tofu. \$27.900



Ensalada con aguacate y algas

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del Putumayo, ajonjolí, rábano y algas con vinagreta de jengibre.

\$23.900



Ensalada Wok

Mezcla de lechugas orgánicas con vegetales de temporada, hojuelas de miso, algas marinas y ajonjolí. Servida con una vinagreta de miso, tahini y jengibre o con aderezo de jengibre.

Con tofu ahumado. \$31.900

Con pechuga de pollo. \$36.900

Con trucha ahumada. \$38.900



Bowl macrobiótico

Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahini con miel, aceite de oliva y limón. \$29.900



Thai salad bowl

Arroz jazmín en infusión de flores, raíz china, cortes de papaya verde, habichuelín, limonaria, cilantro, germinados, cebolla ocañera crocante, hojas de limón kaffir, chips de ajo y chile. Servida con una vinagreta a base de soya y jengibre.

\$24.900



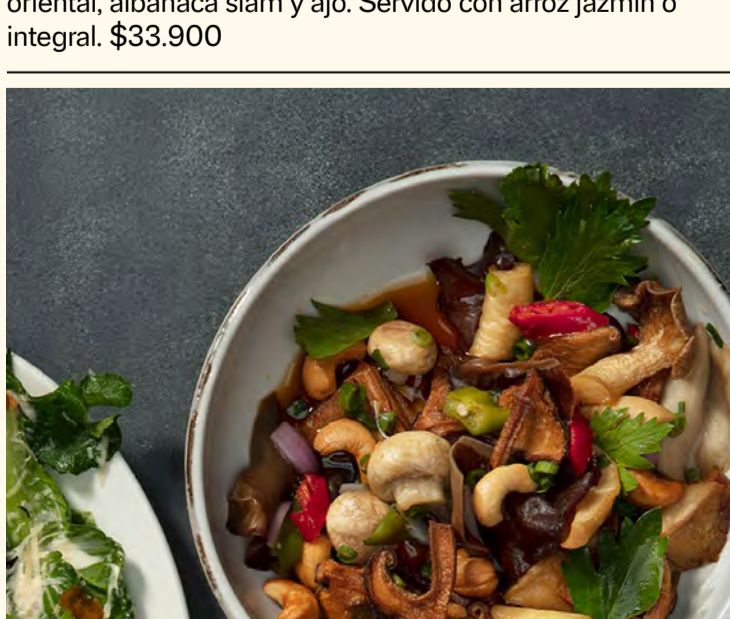
Omelette thai

Tortilla de huevo con vegetales, albahaca siam, cilantro, setas (oreja de madera), chile y salsa soya. Servido sobre arroz jazmín o integral. \$18.900



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. \$33.900



Setas thai

Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya.

\$39.900

Arroces integrales

Arroz cultivado en Cauca y Valle del Cauca con métodos sostenibles de siembra.

Tamaño arroces 🍚🍚



Khao pad 🍚

Arroz integral preparado al wok con vegetales, tortilla de huevo, salsa de ostras, salsa soya, aceite de ajonjolí y limonaria.

Con orellanas y salsa shitake. (V) \$23.900

Con pechuga de pollo. \$26.900

Con cortes de cerdo. \$29.900



Stir fry de arroz integral 🍚 (V)

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo. \$35.900

[Volver al índice](#)

Donburis



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. \$39.900

Con portobello.  \$34.900



Lomo Wok

Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. \$47.900



Tori tatsuta age

Pechuga de pollo apanada y caramelizada, vegetales salteados con leche de coco y curry rojo con pasta de camarón. Servida con arroz jazmín o integral y ajonjolí. \$42.900



Donburi de trucha

Filete de trucha marinada con soya y limón, arroz de sushi o integral, vegetales frescos, mango, aguacate, ajonjolí, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias) y salsa poke. \$37.900

[Volver al índice](#)

Arroz stir fry

Tamaño arroces 🍚🍚



Arroz cantonés 🍚

Preparado al wok, con pechuga de pollo, manzana, bok choy, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, salsa soya y limón. Puede pedirlo con arroz jazmín o integral. \$29.900



Arroz mandarín 🍚

Preparado al wok con vegetales, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, nam-pla, limonaria, pimentón o zanahoria. Puede pedirlo con arroz jazmín o integral.

Con vegetales y salsa shitake sin nam-pla. ✓ \$28.900

Con camarón jumbo. \$46.900

Con lomo de res marinado con soya. \$47.900



Nasi goreng 🍚🔥

Preparado al wok con vegetales, nam-pla, salsa soya, hoja de apio, cúrcuma, tortilla de huevo, hierbas, marañón, aceite de maní y marañón. Servido con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino. Puede pedirlo con arroz jazmín o integral.

Con tofu (sin nam-pla). ✓ \$36.900

Con camarón. \$46.900

Con lomo de res marinado con soya. \$47.900

[Volver al índice](#)

Sudeste Asiático



Stir fry con albahaca thai 🔥

Pechuga de pollo picada salteada al wok con albahaca, chile, ajo, salsa de ostras, salsa soya dulce y huevo. Servido sobre arroz jazmín o integral. \$28.900



Pollo con marañón 🔥

Pechuga de pollo salteada al wok, con guisantes o espárragos (según temporada), cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental. Servido con arroz jazmín o integral. \$35.900



Som tam clásico 🔥

Pernil de pollo a la parrilla, cortes de papaya verde, maní tostado, habichuelín, tomate cherry y salsa a base de limón, nam-pla, chile y camarón seco. Servido con arroz jazmín o integral. \$29.900

Con trucha ahumada. \$32.900



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, cebolla ocañera y chile, servido con salsa de chile dulce. \$30.900

Con filete de trucha marinada con soya y limón. \$35.900



Lok lak

Lomo de res (marinado con salsa soya y aceite de ajonjolí) salteado al wok con salsa de ostras y nam-pla, servido con ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana. \$41.900

Con portobello (sin nam-pla). 🌱 \$35.900



Chimichurri thai 🔥

Ensalada de tomate cherry, hierbas, cebolla ocañera y maní. Servido con chimichurri thai.

Con tofu. 🌱 \$30.900

Con pernil de pollo a la parrilla. \$35.900

Con cortes de cadera de res a la parrilla. \$41.900



Khao mon gai 🔥

Pechuga de pollo apanada sobre arroz jazmín o integral, con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jengibre. Acompañado con un consomé de pollo. \$36.900

[Volver al índice](#)

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 fresco del Putumayo y aceite de ajonjolí.

Con contramuslo de pollo. \$34.900

Con chashu (costilla de cerdo). \$39.900

Miso ramen de vegetales 🍆 (V)

Tallarines preparados sin huevo, tofu ahumado, vegetales salteados, consomé de vegetales, miso, salsa soya, ajonjolí, cebolla larga y aceite de chile. \$27.900



Wonton (V)

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shiitake, cebollín, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. \$33.900



Tan tan 🍆

Tallarines preparados sin huevo, pechuga de pollo picada salteada al wok con shiitake, calabacín y consomé de pollo con tahini, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite de chile, ajo, cebolla, bok choy y salsa chashu (a base de soya y cerdo). \$38.900

[Volver al índice](#)

Sopas



Vietnamita de setas ✓

Consomé de vegetales con pasta de arroz, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$23.900



Vietnamita con noodles

Con pechuga de pollo. Consomé de pollo, con pasta de arroz, salsa de ostras, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$30.900



Con cadera de res. Consomé de pollo, con pasta de arroz, salsa de ostras, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$37.900



Tom yam 🔥

Consomé de mar, champiñones, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla. Servida con arroz (jasmín o integral) o con pasta de arroz.

Con pechuga de pollo. \$35.900

Con camarón jumbo. \$43.900

Pescadores 🔥

Pescado, camarones, calamares, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anís, albahaca siam y limón. \$53.900


[Volver al índice](#)

Noodles



Phad thai

Clásico plato tailandés, preparado al wok a base de pasta de arroz, raíz china, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, nam-pla, salsa soya y maní tostado.

Con vegetales y tofu (sin nam-pla).  \$30.900

Con pechuga de pollo. \$36.900

Con camarón. \$42.900

Con camarón jumbo. \$44.900

De mar. \$48.900

Spicy Phad Thai.  Todos nuestros Phad thai se pueden pedir con salsa de chile thai.



Rainbow noodles

Pasta a base de harina de trigo y huevo, salteada al wok, con orellanas, vegetales, salsa de ostras, salsa de soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

Con vegetales y salsa shitake.  \$28.900

Con pechuga de pollo. \$36.900

Con camarones y pechuga de pollo. \$39.900



Bowl de pollo a la limonaria

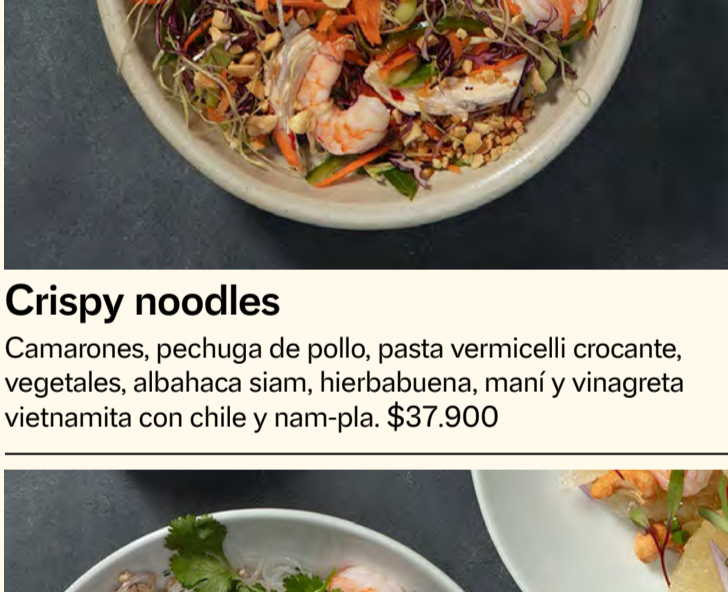
Pernil de pollo salteado al wok con limonaria, curry amarillo, cebolla y nam-pla. Servido con pasta vermicelli de arroz, zanahoria, pepino europeo, hierbas, maní y salsa vietnamita con nam-pla. \$35.900



Thai pasta bowl

Albóndigas de camarón y pescado, pasta de arroz, hierbas orientales, raíz china, maní, chips de ajo, chile molido y una vinagreta a base de nam-pla y limón. \$36.900

Con vegetales.  Tofu ahumado, aguacate y huevo con salsa a base soya (sin nam-pla). \$24.900



Crispy noodles

Camarones, pechuga de pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita con chile y nam-pla. \$37.900



Siam noodles

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. \$40.900



Crispy hokkien noodles

Pasta crocante a base de harina de trigo y huevo con lomo de res, orellanas, vegetales, salsa de ostras, salsa soya y jengibre. \$47.900



Bowl vietnamita

Lomo de res a la parrilla (marinado con salsa soya y aceite de ajonjolí) con pasta vermicelli, maní y un spring roll de vegetales servido con salsa vietnamita con nam-pla. \$47.900

Con portobello.  Servido con salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). \$35.900

[Volver al índice](#)

Curries



Khmer 🍷

Típico de Camboya.

Preparado al wok con curry de limonaria, orellanas, zanahoria, coliflor, habichuelín, albahaca holy, maní y nam-pla. Servido con arroz jazmín o integral.

Con tofu. 🌱 (sin nam-pla). \$33.900

Con pechuga de pollo. \$35.900



Verde tailandés 🍷

Curry verde preparado con leche de coco, berenjena, palmito del Putumayo, hoja de limón kaffir, albahaca siam, chile, nam-pla y pasta de camarón. Servido con arroz jazmín o integral.

Con vegetales mixtos (sin nam-pla). 🌱 \$32.900

Con camarones. \$42.900



Khao soi 🍷

Curry amarillo preparado con leche de coco, pechuga de pollo, pasta a base de harina de trigo y huevo, aceite de maní, pasta de camarones, albahaca siam, limón kaffir, chips de ajo y nam-pla. Servido con bok choy encurtido, salsa picante, cebolla ocañera, limón y cilantro. \$43.900

Con tofu. \$38.900

[Volver al índice](#)

Pescados Wok



Pescado con albahaca siam 🍴🚢🔥

Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agri-dulce. Servido con arroz jazmín o integral. \$57.900

Pescado con hierbas orientales 🍴🚢🔥

Sellado y servido con hierbas, cebolla ocañera, chile y vinagreta thai. Servido con arroz jazmín o integral. \$57.900

Pescado camboyano 🍴🚢🔥

Sellado y servido con ensalada de mango, maní, hierbabuena, albahaca siam, cebolla ocañera, chile y salsa camboyana. Servido con arroz jazmín o integral. \$57.900

Salmón thai 🍴🔥

Sellado y cocinado al horno preparado con cortes de mango biche, pimentón asado, nam-pla, chile, ajonjolí y arroz de sushi. \$58.900

[Volver al índice](#)

Nigiri y sashimi



Nigiri

Local 🇵🇷 🇺🇸 🇯🇵

Por unidad. Pargo, atún o medregal. \$7.900

Trucha. \$7.200

Pirarucú. \$8.400

3 piezas. \$21.900

6 piezas. \$37.900

Importado 🇯🇵

Por unidad.

Salmón. \$7.900

Langostino. \$9.400



Sashimi

Local 🇵🇷 🇺🇸 🇯🇵

(5 cortes) Una variedad de pescado.

Pargo, atún o medregal. \$23.900

Trucha. \$22.900

(9 cortes) 3 variedades de pescado. \$34.900

(12 cortes) 4 variedades de pescado. \$42.900

Importado 🇯🇵

(5 cortes) Una variedad de pescado.

Salmón. \$30.900

[Volver al índice](#)



Tekka don 🍣📍

Cortes de atún con aderezo de salsa soya dulce, shiso, cebollín, ajonjolí y nori. \$36.900

Sake maguro don 🍣📍🗺️🔥

Cortes de salmón y atún con aceite de ajonjolí, salsa soya con ajo y jengibre, aguacate sellado, mango biche, repollo, ajonjolí, edamame, cilantro y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), servido sobre arroz de sushi. \$40.900

Chirashi don 🍣📍🗺️

Sashimi de variedad de pescados, langostino, aguacate y tamago sobre arroz de sushi. Pirarucú con ajonjolí disponible según temporada. \$40.900

[Volver al índice](#)

Makis



Philadelphia 🍣

(8u) Salmón, ajonjolí, con queso crema o aguacate.

\$27.900

Con trucha. \$23.900



Spicy salmón 🍣🔥

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shi-chimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias).

\$29.900



Spicy atún 🍣🔥

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

\$28.900

Ebi marañón

(8u) Langostino, aguacate y marañón, con mayonesa miso, cebollín y limón. Servido con mayonesa ponzu.

\$24.900



California clásico 🍣

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí.

\$28.900



California

(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.

\$33.900



Crazy 🍣

(8u) Piel de salmón parrillada, pepino, aguacate, zanahoria, queso crema y ajonjolí.

\$29.900



Ebi maguro 🍣🍣🍣

(8u) Atún o salmón, langostino, aguacate, masago, pepino, shiso y yuzu, envuelto en rábano o pepino con shichimi Wok

(mezcla de ajonjolí y especias). \$36.900



Spicy roll 🍣🍣🍣🔥

(8u) Camarón, palmito de cangrejo, aguacate y pepino, envuelto en pescado con jalapeño, mayonesa picante y salsa de mandarina con soya y ajonjolí.

\$38.900

Con trucha. \$36.900

[Volver al índice](#)

Makis



Jalapeño 🍣🔥

(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro y salsa rocoto con aceite de ajonjolí. \$39.900



Bamboo 🍣

(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. \$38.900

Sin aguacate, con ralladura de limón \$33.900



Shime roll 🍣

(8u) Salmón y trucha curados, aguacate, espárragos, palmito del Putumayo, pepino, queso crema con eneldo, yuzu y ralladura de limón, envuelto en hoja de papel de soya y ajonjolí. \$32.900

Con trucha ahumada, servido con salsa sanbaizu. \$33.900



Rainbow maki 🍣🍣🍣

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, envuelto en salmón, langostino, aguacate, pescado o trucha según disponibilidad. \$39.900



Sakana maki 🍣🍣

(8u) Pescado apanado, aguacate y mango, con mayonesa de wasabi y eneldo. Envuelto en hoja de papel de soya de ajonjolí. \$33.900

[Volver al índice](#)

Makis



Wok maki salmón 🍣

(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón. \$39.900

Con trucha. \$34.900



Dinamita 🍣🍣🍣🔥

(6u) Camarón, palmito de cangrejo y pescado, masago, espárrago, aguacate, mayonesa, cebolla, mantequilla, ajo, salsa teriyaki y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$40.900



Tempura ko salmón 🍣

(8u) Salmón marinado a la parrilla, aguacate, lechuga romana y queso crema, envuelto en tempura ko, con salsa soya y salsa de miso dulce. \$39.900



Wokn'roll 🍣🍣🍣

(8u) Palmito de cangrejo, langostino tempura y queso crema envueltos en tartar de pescado y palmito de cangrejo, cebollín, cilantro, salsa teriyaki y ajonjolí. \$39.900

[Volver al índice](#)

Makis



Bomba 🍣🔥

(8u) Langostino tempura con salsa chipotle sobre camarón, palmito de cangrejo, aguacate y salsa teriyaki. \$40.900



Tempura ko (ebi) 🍣

(8u) Tempura de langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. \$39.900



Acevichado 🍣🍷🍷

(8u) Langostino apanado y aguacate envuelto en cortes de pescado con cebolla blanca, ajo, limón, cilantro y leche de tigre (apio). \$39.900

Canoa Wok

Seis variedades de nigiri y tres variedades de sashimi (9 cortes) seleccionados por nosotros, y un maki a su elección, presentados de la manera tradicional en una canoa de madera. \$102.900

[Volver al índice](#)

Nigiris de vegetales



Aguacate, setas (con aceite de ajonjolí y ajonjolí), tomate, espárrago o plátano.

Por unidad. \$3.900

3 piezas. \$11.500

6 piezas. \$23.100

Volver al índice

Makis de vegetales



Kapa

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, ajonjolí y shiso, según disponibilidad. \$15.200



Criollo

(8u) Plátano, queso campesino o tofu y aguacate envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. \$22.900



Zapallo

(8u) Zapallo, queso campesino o tofu, aioli, ajonjolí y salsa teriyaki. \$21.900

Bamboo con vegetales

(8u) Plátano, queso crema y mango biche, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. \$21.900



Setas

(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos. \$25.900



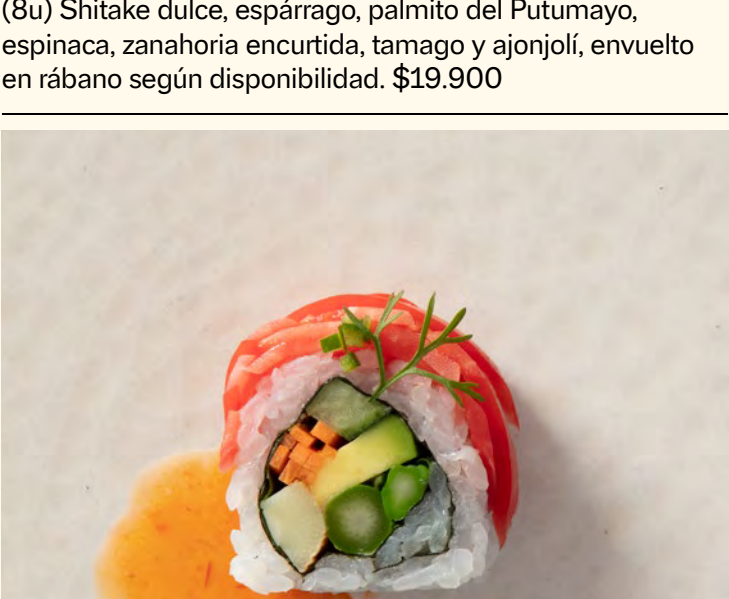
Shitake crocante

(8u) Shitake tempura, espárrago, aguacate, palmito del Putumayo, mayonesa, ajonjolí, cebollín, salsa soya dulce y shiso en polvo. \$26.900



Remolacha

(8u) Remolacha horneada, zanahoria encurtida, queso campesino o tofu, aguacate, komatsuna, espinaca, marañón caramelizado y cilantro con mayonesa miso, limón y yuzu. \$22.900



Futo maki veggie

(8u) Shitake dulce, espárrago, palmito del Putumayo, espinaca, zanahoria encurtida, tamago y ajonjolí, envuelto en rábano según disponibilidad. \$19.900



Jalapeño de tomate

(8u) Espárragos, aguacate, zanahoria, pepino, palmito del Putumayo, shiso y queso crema con eneldo, envuelto en tomate, con cilantro, jalapeño y salsa rocoto con aceite de ajonjolí. \$23.900



Acevichado con vegetales

(8u) Palmito del Putumayo parrillado y apanado, tomates secos, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), envuelto en aguacate, con cebolla blanca, ajo, limón, cilantro y leche de tigre de vegetales. \$26.900

[Volver al índice](#)

Wok en un vaso



Jugos

Mango. \$7.300

Maracuyá. \$7.300

Gulupa. \$7.800

Arazá. \$7.800

Copoazú. \$7.800

Tamarindo. \$7.900

Fresa. \$7.900

Mandarina. \$9.400

ABC. Arazá, banano y hierbabuena. \$7.900

Gili gili. Tamarindo, piña, jengibre e infusión spicy.

\$11.900

Tropicana. Mango, mandarina, banano y maracuyá.

\$12.300

Ginger alert. Manzana, pera, jugo de limón, jengibre

y ginger ale. \$13.900

Mango lush. Mango, limonaria, manzana y jengibre.

\$13.900

Asaí, mango y gulupa. \$14.200

Ping pong. Uvas rojas, lychees, limón y soda. \$14.900

Fresa y lychee. \$15.300

Mandarina, fresa y banano. \$15.900



Limonadas

Panela. \$5.800

Hierbabuena frappé. \$7.600

Natural. \$5.900

Miel de abejas. \$8.900

Limonaria. \$7.500

Sodas

Maracuya. \$7.400

Tamarindo. \$7.400

Gulupa. \$7.400

Camu camu. \$7.900

Corozo. Con ralladura de limón. \$7.900

Ice tea

Ice tea Wok. Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja

y limón. \$14.900

Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa

y yacón. \$6.700

Infusión de flor de jamaica. Sin azúcar. \$7.200

Wok pepino. Extracto de pepino, albahaca siam,

infusión de jengibre y limón. \$11.900

Batidos

Bebidas con leche de marañón.

Banano y cacao. Cacao molido, banano, canela,

coco y dátiles. \$14.800

Frutos rojos. Frutos rojos, banano, canela

y hierbabuena. \$14.900

Extractos

Zanahoria y jengibre. \$10.200

Zanahoria, manzana y jengibre. \$12.900

Verde vital. Extracto de manzana, pera, limón

y espinaca baby. \$16.900

Otros

Agua de lychees. \$19.900

Agua manantial sin gas (500ml). \$6.900

Agua manantial con gas (300ml). \$6.300

Gaseosas (330ml). \$5.500

Soda o ginger (300ml). \$7.100

[Volver al índice](#)

Cervezas

Cerveza Wok. (330ml)

Golden Ale, rubia con lúpulo japonés Sorachi Ace.
\$10.900

Club Colombia. (330ml). \$9.400

Heineken. Botella (330ml). \$10.900

Corona. (330ml). \$13.200

Pola del pub.

India Pale Ale (IPA) (330ml). \$14.900

Asahi. (330ml). \$14.900

Ōtoro. Pilsen lager de estilo japonés (330ml). \$16.500

Singha. Tailandia (330ml). \$16.700

Cava

Ginger fizz. Cava, almíbar de jengibre y limón.
\$31.900

Segura Viudas Reserva
(España).

Copa

Botella

\$28.900 | \$144.900

Vinos

Blanco

Copa

Botella

Monteabellón Verdejo

(España). \$26.900 | \$128.900

Agustí Torelló Mata Xic

Xarel-lo (España). \$27.900 | \$132.900

M. Chapoutier Belleruche

(Francia). \$29.900 | \$160.900

Rosado

Amalaya rosé

(Argentina) \$28.900 | \$134.900

Lapostolle Le Rosé

(Chile). \$29.900 | \$160.900

Tinto

J. Bouchon Carmenere

(Chile). \$26.900 | \$128.900

Sierra Cantabria Crianza

(España). \$29.900 | \$160.900

Catena Malbec

(Argentina). \$29.900 | \$160.900

Copa de vino caliente. \$27.900

Sake

Sake cidrón. Sake, hojas de cidrón, ginger, limón
y azúcar. \$19.400

Sake maracuyá. Con naranja, limón y azúcar.
\$21.900

Vaso

Momokawa Organic.

Junmai Ginjo, ligero y frutal. \$35.900

Nigori (sin filtrar), Junmai Ginjo, cremoso y tropical.

\$35.900

Momokawa Diamond. \$35.900

Jarra

Momokawa Organic o Diamond. \$35.900

Botella

Hana-kizakura (300ml).

Junmai Ginjo Japonés, ligero y con aroma floral. \$130.900

Momokawa Organic (750ml).

Junmai Ginjo, ligero y frutal. \$149.900

Nigori (sin filtrar), Junmai Ginjo, cremoso y tropical.

\$149.900

Momokawa Diamond (750ml). \$149.900

[Volver al índice](#)

Los postres de Wok



Tapioca de mango

\$9.400



Wontons

Rellenos de queso, arequipe y salsa de mora. \$15.700

Bananos tempura con helado de vainilla

\$16.900

Creme brulee de limonaria con galleta de coco

\$15.900

Flan de coco

\$12.900

Torta de chocolate con salsa de mora

Elaborada sin harina. \$16.900

Con helado de vainilla. \$22.800



Copón de guanabana

Con helado de copoazú y merengue de marañón. \$18.900



Sticky toffee pudding

\$15.900

Con helado de vainilla. \$21.800



Panacota de té jazmín con caramelo y galleta de ajonjolí

\$13.900



Mousse de chocolate

Servido con helado de gulupa, copoazú o vainilla, crumble de chocolate, crema de vainilla y sal marina. \$15.900



Tres leches de té matcha

Servido con salsa de frutos rojos y crema de vainilla.

\$18.900

[Volver al índice](#)

Los postres de Wok



Cheesecake de frutos rojos

\$17.900



Tartaleta de chocolate y arequipe

Con helado de vainilla y sal marina. \$18.900



Pavlova

Merengue con salsa de maracuyá, crema de vainilla, mango y gulupa. \$16.900



Tartaleta de chocolate

Galleta de almendras, nuez brasil, dátiles y coco, rellena de crema de marañón, cocoa, miel, frambuesas o arándanos (según temporada). Elaborada sin harina. \$18.900



Bowl de Asaí

Con frutas, coco en hojuelas, nibs de cacao, miel de caña y marañón. \$20.900

Helados

Helados de guáimaro con nibs de cacao, chocolate de arauca y vainilla. Con crumble de chocolate, marañón y banano caramelizado. \$19.900

Helados de gulupa, limonaria y copoazú. Con crumble de limón y marañón, salsa de frutos rojos, arequipe y marañón caramelizado. \$21.900

[Volver al índice](#)

Café

En Wok ofrecemos dos variedades de café de diferentes regiones de Colombia para su elección.

Origen

Nariño

Proviene de una asociación de pequeños productores ubicados en el norte del departamento de Nariño y cuenta con más de 270 asociados en los municipios de La Unión, Belén, Colón, Génova, San Pablo, San Pedro de Cartago, Arboleda, San Lorenzo y Taminango.

Origen

Huila

Proviene de proyectos encabezados por jóvenes productores y mujeres caficultoras de más de 150 familias que habitan los municipios huilenses de La Plata, Gigante y Algeciras.



Café. \$4.900

Espresso. \$4.300

Espresso doble. \$5.400

Cappuccino. \$5.700

Latte. \$7.200

Latte frío (con hielo). \$6.700

Macchiato. \$4.300



Café vietnamita

\$5.200

Café vietnamita frío (con hielo). \$5.900

Ambos con leche condensada.



Affogato

Espresso con helado de vainilla y caramelo de miso. \$8.600

Todos los cafés se pueden pedir descafeinados y/o con leche deslactosada.

Con leche de marañón. \$3.000

Té en jarra

Verde japonés. \$6.300

Jazmín. Tailandia. \$6.300

Genmaicha. \$5.800

Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón. \$6.300

Infusiones

Hierbabuena y limonaria. \$2.700

Jengibre y miel de abejas. \$4.700

Manzana con hierbas aromáticas. \$6.500

Chocolate caliente

Cacao 100%

Proveniente del municipio de Arauquita, Arauca.

En agua. \$6.100

En leche deslactosada. \$6.700

En leche de marañón. \$7.500

[Volver al índice](#)

Adiciones

Arroz integral. \$5.200

Arroz jazmín. \$6.700

Arroz de sushi. \$6.500

Huevo. \$1.000

Huevo en ramen. \$2.400

Aguacate. \$2.900

Katsura de rábano. \$2.300

Katsura de mango. \$4.600

Marañón. \$5.800

Portobello. \$6.700

Tofu. \$7.200

Tofu ahumado. \$4.000

Contramuslo de pollo en ramen. \$15.300

Chashu (costilla de cerdo) en ramen. \$17.900

Miel. \$1.600

Bola de helado. Vainilla, copoazú, gulupa, limonaria, chocolate o guáimaro. \$5.900

Recuerde: Las adiciones son ingredientes pensados para acompañar algunos de nuestros platos.

[Volver al índice](#)

Menú niños



Sopa vietnamita

Consomé con pollo, pasta de arroz, raíz china, cilantro, salsa de ostras y nam-pla. \$20.900

Tempura de pollo con miel

Lomitos de pechuga de pollo apanados en harina de tempura. \$22.900

Satays

Un pincho más un acompañamiento.

De contramuslo de pollo marinado con salsa de soya y aceite de maní. \$18.900

De lomo de res en caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. \$23.900

Acompañamientos:

- Arroz stir fry salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí.
- Vegetales stir fry salteados al wok con salsa soya.
- Arroz en infusión de flores.

Mini bamboo Wok

Pechuga de pollo a la parrilla, marinada con salsa hoisin, ajo, vegetales preparados al wok, arroz jazmín o integral, mango biche, albahaca y ajonjolí. \$24.900

Mini rainbow noodles

Pasta a base de harina de trigo y huevo, salteada al wok, con vegetales, salsa de ostras, salsa de soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

Con vegetales y salsa shitake. \$17.900

Con pechuga de pollo. \$22.900

Arroz stir fry

Salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí. \$11.900

En infusión de flores, arveja, zanahoria, huevo y aceite de ajonjolí. \$12.900

Bolitas de sushi

(4u) Salmón y aguacate. Langostino tempura. Plátano con aguacate, mango y queso. Palmito de cangrejo con aguacate y masago. \$17.900

[Volver al índice](#)

Wok en casa



Kit gyozas

Contiene 9 unidades congeladas y salsa para gyozas.

Setas. \$28.900

Pollo. \$29.900

Lomo. \$32.900

Mixtas. (3 de setas, 3 de pollo, 3 de lomo). \$32.900



Kit ramen tan tan

\$39.900

Consomé Tan Tan. Consomé de pollo con tahine y pimienta szechuan.

Pollo Tan Tan. Pechuga de pollo picada, con shitake y calabacín.

Vegetales. Cebolla larga y bok choy.

Pasta ramen tipo sapor. Sin huevo.

Aceite rayu. Picante.

Ajonjolí.

Instrucciones de preparación.

WOK 

Territorio  Redeban®

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta antes de impuestos, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo: queja cobro de propina. **PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. LEY 124 DE 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. FORMAS DE PAGO:** Bono Wok, efectivo, American Express, Visa, Diners, Master Card, Credencial, Sodexo, Bigpass. Sin excepción no se aceptan cheques. **RESPIRE CON TRANQUILIDAD, WOK ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE CIGARRILLO. LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. TODO WOK** es una publicación de Lao-Kao S.A. Fotografía de alimentos: Lucho Mariño. Estilismo de alimentos: Mariana Velázquez. Dirección creativa: Lucho Correa, diseño gráfico: Paula Munar para Lip. ©2024 / LAO KAO S.A. **OCTUBRE DE 2024. ESTE MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.** Todo Wok y Wok en un vaso son marcas registradas. EL DESARROLLO DE LA PRESENTE CARTA ESTÁ PROTEGIDO POR LAS NORMAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL. LAS IMÁGENES INCLUIDAS EN ESTE MENÚ SON CON FINES ILUSTRATIVOS, LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS PUEDE CAMBIAR.