

WOK[®] PARA LLEVAR

Encuentre en nuestras
tiendas opciones
pensadas para llevar de
forma práctica y rápida.

Este es nuestro menú,
¡los esperamos!

Pida, recoja y lleve.

Lo que nos gusta/ por encargo

Si quiere hacer un pedido especial de varios platos o muchas unidades de uno mismo, llámenos antes para encargar su pedido y poder tenerlo listo cuando pase a recogerlo.



Picante

Programa de pesca responsable:



Temporada



Artes de pescas selectivas



Acuicultura

Información sobre alérgenos:

Apreciado cliente, tenga presente que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, sulfitos, lácteos, ajonjolí y apio. En la descripción de los platos pueden no estar algunos de los ingredientes que utilizamos. Si usted tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor comuníquela al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Sin perjuicio de lo anterior, tenga en cuenta que las áreas de nuestras cocinas son abiertas, por lo cual no es posible garantizar zonas completamente aisladas y libres de alérgenos.

¡Sí hay!

Encuentre
productos
pensados desde
lo local y lo
disponible
para preparar
Wok en casa.

Espicias
Miel
Aceites y conservas
Café El Nuestro
Huevos
Accesorios Wok

WOK 
EN CASA

KITS WOK EN CASA



Kit gyozas

Contiene 9 unidades congeladas y salsa para gyozas.

setas

\$29.900

pollo

\$30.900

lomo

\$33.900

mixtas

(3 setas, 3 pollo, 3 lomo)

\$32.900

WOK EN UN VASO



Jugos

Asaí, mango y gulupa
\$14.900

Mango \$7.800

Maracuyá \$7.800

Fresa \$8.100

Gili Gili. Tamarindo, piña,
jengibre e infusión spicy.
\$12.400

Mango Lush. Mango,
limonaria, manzana y
jengibre. \$14.600

Tropicana. Mango,
mandarina, banano y
maracuyá. \$13.200

Extractos

De zanahoria y jengibre
\$11.200

Verde vital. Manzana, pera,
limón y espinaca baby.
\$16.900

WOK EN UN VASO

A close-up photograph of two glasses filled with beverages. The glass in the foreground is a short, wide tumbler containing a vibrant red liquid with ice cubes. The glass in the background is a taller, narrower tumbler containing a bright yellow liquid with ice cubes. Both glasses are set on a light-colored, reflective surface.

Limonadas

Limonaria \$7.900

Panela \$6.400

Miel de abejas \$9.400

Hierbabuena frappé
\$7.900

Flor de Jamaica

Infusión de flor de Jamaica
sin azúcar. \$7.900

Wok pepino

Extracto de pepino,
albahaca siam, infusión de
jengibre y limón. \$12.900

Ice tea Wok

Té de frutos rojos con
infusión spicy, naranja y
limón. \$15.900

Sodas Wok

Maracuyá \$7.800

Tamarindo \$7.800

Gulupa \$7.800

ENSALADAS



Ensalada con aguacate y algas

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del Putumayo, ajonjolí, rábano y algas, con vinagreta de jengibre. \$25.900

Edamame

Frijol de soya al vapor con sal marina. \$11.900

Crispy noodles

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. \$38.900

Ensalada siam

Pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, camarones, pasta vermicelli y vinagreta thai con nam-pla. \$41.900

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

Vegetales

(2 unidades) Zapallo,
lechuga, aguacate,
jícama remoulade,
mayonesa, germinados
y salsa vietnamita a
base de soya (sin nam-
pla). \$22.900



ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ



Trucha 🍴

(2 unidades) Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$30.900

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ



Camarón

(2 unidades) Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$28.900

SUSHI

Rainbow 🍣 🌿 🍣

(9u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, envuelto en salmón, langostino, aguacate pescado o trucha según disponibilidad. \$39.900

Maki

Philadelphia trucha 🍣

(9u) Trucha, queso crema y ajonjolí. \$24.900

Philadelphia salmón 🍣

(9u) Salmón, queso crema y ajonjolí. \$28.900

Wok maki trucha 🍣

(9u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en filetes de trucha. \$35.900

Wok maki salmón 🍣

(9u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en filetes de salmón. \$39.900

SUSHI

California clásico

(9u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí.

\$30.900



California

(9u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. \$34.900

SUSHI



Poke salmón 🍣

Salmón marinado, cilantro, mango biche, aguacate, ajonjolí, cebolla ocañera, limón y salsa poke, sobre arroz de sushi. \$38.900

SUSHI



4x3 Hoso maki atún (12u) 🍣🍣🍣

- Sake maguro ajonjolí (4u)
Atún, salmón, aguacate
y ajonjolí.

- Hoso salmón (4u)
Salmón, queso crema
y aguacate.

- Hoso california (4u)
Palmito de cangrejo
y aguacate.

- Ensalada de algas con
edamame.

\$29.900

SUSHI



4x3 Hoso maki kappa (12u) 🍴

- Hoso california (4u)
Palmito de cangrejo
y aguacate.

- Hoso kappa (4u)
Pepino y aguacate.

- Salmón maki (4u)

- Ensalada de algas
y edamame.

\$26.900

ONIGIRI

Edamame y ajonjolí

Arroz, ajonjolí, alga
nori y sal marina.

\$10.900

Camarón y palmito 🍤

Arroz, camarón,
palmito de
cangrejo,
mayonesa, ajonjolí,
alga nori y sal
marina. \$14.900

Trucha ahumada 🍷

Arroz, trucha
ahumada, alga
nori y sal marina.

\$16.400

Palmito del Putumayo

Arroz, palmito del
Putumayo, alga nori,
mayonesa miso y sal
marina. \$13.400

WOK RAMEN



Ramen Tan tan 🔥

Tallarines preparados sin huevo, pechuga de pollo picada salteada con shitake y calabacín, consomé de pollo con tahini, pimienta szechuan, ajonjolí, aceite de chile, ajo, cebolla, bok choy y salsa chashu (a base de soya y cerdo) \$39.900

Miso ramen vegetales 🔥🌱

Tallarines preparados sin huevo, tofu ahumado, vegetales salteados, consomé de vegetales, miso, salsa soya, ajonjolí, cebolla larga y aceite de chile. \$28.900

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 fresco del Putumayo y aceite de ajonjolí.

Contramuslo de pollo
\$37.900

Chashu (costilla de cerdo)
\$39.900

CURRY



Khao soi🔥

Pernil de pollo a la parrilla con pasta (a base de harina y huevo), vegetales y chips de ajo, en curry amarillo con leche de coco, aceite de maní, pasta de camarones, albahaca siam, limón kaffir y nam-pla. \$45.900

Con tofu. \$39.900

SOPAS

Vietnamita con pechuga de pollo

Consomé de pollo, con
pasta de arroz, salsa de
ostras, cebollín oriental y
cilantro. Servida con salsa
sriracha y limón.

\$31.900



SOPAS



Vietnamita con cadera de res

Consomé de pollo, con
pasta de arroz, salsa de
ostras, cebollín oriental y
cilantro. Servida con salsa
sriracha y limón. \$38.900

SOPAS

Vietnamita

Consomé de vegetales,
con pasta de arroz, cebollín
oriental y cilantro. Servida
con salsa sriracha y limón.
\$25.900

Miso

Miso con wakame,
tofu y cebollín oriental
\$13.900



SOPAS



Tom yam noodles 🍲🔥

Consomé de mar con pasta de arroz, champiñones, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla.

Camarones jumbo \$45.900

Pechuga de pollo \$37.900

HORNO



Banh mi 🍷

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

Omelette \$24.900

Pernil de pollo (marinado con salsa de soya y aceite de maní) \$30.900

HORNO



Ensalada de mango con pollo

Pernil de pollo a la parrilla marinado en salsa de soya y aceite de maní, ensalada de mango biche, marañón, hierbas, nam-pla, cebolla ocañera y chile, servido con salsa de chile dulce. \$32.900

Con trucha. \$37.900



Bowl vietnamita

Lomo de res a la parrilla
marinado con nam-pla y
aceite de ajonjolí con pasta
vermicelli, maní y un spring
roll de vegetales servido
con salsa vietnamita con
nam-pla. \$49.900

Portobello.

Servido con salsa
vietnamita a base de soya
(sin nam-pla). \$36.900



DONBURIS



Pollo

Contramuslo a la parrilla marinado con soya, ajo y jengibre, arroz de sushi o integral, aguacate, ajonjolí, mix de lechugas, cebollín oriental y shichimi. Con salsa teriyaki y mandarina. \$26.900

DONBURIS



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. \$39.900

FRUTAS Y CEREAL



Asaí bowl ⑤

Asaí con trozos de banano, pitaya, fresa, mora, guanábana, arándanos, miel de caña, coco en hojuelas, marañón, nibs de cacao. \$21.900

Avena con mango

Yogurt, avena en hojuelas, miel, mango, gulupa y piña. \$7.200

Batido de mango con granola

A base de yogurt con mango y miel, mezcla de quinuas pop, coco natural, hojuelas de coco caramelizadas, nibs de cacao y marañón. \$16.900

POSTRES



Tapioca con mango

Tapioca con leche de coco y salsa de mango.
\$9.800

Flan de coco

\$13.400

Sticky toffee pudding

Para calentar en casa.
\$16.400

Cheesecake de frutos del bosque

Base de galleta, con queso mascarpone y frambuesa, con salsa de frutos rojos.
\$18.900

Mousse de chocolate

Crema de vainilla y crumble de chocolate. \$11.900

Torta de limón Kaffir

\$7.900

Galleta multicereal

\$5.900

BEBIDAS CALIENTES



Cafés

Espresso \$4.900

Café El Nuestro 9oz \$5.500

Capuccino 9oz \$6.400

Latte 12oz \$7.900

Latte frío (con hielo) 12oz
\$7.200

Café vietnamita

9oz \$5.900

Frío 12oz \$6.700

Ambos con leche condensada

Tés 9oz

Jazmín \$4.900

Verde Wok \$4.900

Infusiones 9oz

Jengibre y miel \$4.900

Otras bebidas

Agua Manantial sin gas

Botella 500ml \$7.200

Agua Manantial con gas

Botella 300ml \$6.600

Cold brew Colo

(Bebida de café extraída en frío)

Lata 269 ml \$9.900

Coca Cola

Lata 330ml \$5.900

Ginger

Botella 300ml \$7.200

Cervezas

Heineken

330ml \$12.400

Singha

Tailandia 330ml \$17.400

Pola del Pub

Lata 330ml. Indian pale ale
(IPA) \$15.900

Tiendas Wok para llevar

Wok para llevar Av. 19

Dirección: Av. 19 # 118 - 75

Teléfono: (601) 5807272 Ext. 6001

Horario:

Lunes a miércoles: 11:30 a.m. - 8:30 p.m.

Jueves a sábados: 11:30 a.m. - 9:00 p.m.

Domingos y festivos: 11:00 a.m. - 7:30 p.m.

Wok para llevar Cedritos

Dirección: Cl. 140 # 11 - 97

Teléfono: (601) 5807272 Ext. 6002

Horario:

Lunes a miércoles: 11:30 a.m. - 8:30 p.m.

Jueves a sábados: 11:30 a.m. - 9:00 p.m.

Domingos y festivos: 11:00 a.m. - 7:30 p.m.

Wok para llevar Calle 69

Dirección: Cra. 9 # 69A - 63

Teléfono: (601) 5807272 Ext. 6022

Horario:

Lunes a miércoles: 11:30 a.m. - 8:00 p.m.

Jueves a sábado: 11:30 a.m. - 8:30 p.m.

Domingos y festivos: 11:30 a.m. - 7:30 p.m.



Nos gustan las historias con finales felices

Algunos de nuestros empaques se
pueden reutilizar, le sugerimos darles
una segunda oportunidad.

Este menú está sujeto a cambios sin previo aviso.
SEPTIEMBRE 2025.

Los precios incluyen impuestos. 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. Respire con tranquilidad, Wok para llevar es un espacio libre de humo de cigarrillo. Formas de pago: Bono Wok, efectivo, American Express, Visa, Diners, Master Card, Credencial, Pluxee, Edenred. Sin excepción no se aceptan cheques.

Esta 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. 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.