TODO WOK

Información sobre alérgenos:
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, 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.

Nivel de picante
Porfavor 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

Menu in english

Índice

Entradas y platos para compartir
Vegetales
Arroces integrales
Donburis
Arroz stir fry
Sudeste Asiático
Wok 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, ajonjolí, mirín y salsa soya. $27.900

Pollo. (5u) Rellenas de pechuga de pollo, setas, jengibre y ajonjolí. $28.900

Lomo. (5u) Rellenas de lomo de res, setas, jengibre y ajonjolí. $31.900

Mixtas. 2 gyozas de pollo, 2 de lomo y 2 de yasai. $33.900

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 ahumado, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa soya y aceite de ajonjolí, servidos con salsa agriduloe picante. $22.300

Thai spring rolls. (2u) Rellenos de pechuga de pollo y vegetales, con salsa soya, servidos con salsa agriduloe. $22.600

Spring rolls de camarón. (3u) Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. $23.700

Chicharrón con ají de tamarindo

Cortes de panceta de cerdo, pepino, hierbabuena, albahaca siam, cilantro, cebolla ocañera y polvo de arroz tostado. Servido con ají de tamarindo, nam-pla, chile molido y limón. $37.800

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. $30.900

A la limonaria. (2u) Chata y lomo de res molidos aromatizados con cúrcuma, limonaria y nam-pla. Servidos con salsa camboyana. $32.400

Lomo de res. (2u) En caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. $36.800

Rollitos de papel de arroz

Rollitos de vegetales. (6u) Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade, mayonesa, germinados y salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). $24.600

Rollitos de trucha. (6u) Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Servidos con salsa vietnamita con chile, nam-pla y maní. $33.400

Rollitos de langostino. (2u) Langostino con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. Servidos con salsa vietnamita con chile, nam-pla y maní. $26.900

Laab

Laab pollo. Pechuga de pollo picada, aromatizada con limonaria, cilantro, limón, nam-pla, chile y chips de ajo, para armar sobre cogollos de lechuga. $27.900

Laab portobello. Sellados y aromatizados con hierbabuena, cilantro, culantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz tostado y una vinagreta a base de soya y limón. $26.200

Volver al índice

Entradas y platos para compartir

Ensalada lomo khmer

Cortes de lomo de res (marinado con soya y aceite de ajonjolí), pepino, hierbas, rábano, cebolla ocañera, limonaria, pimentón, maní y vinagreta a base de limón, nam-pla y galanga $44.600

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. $33.900

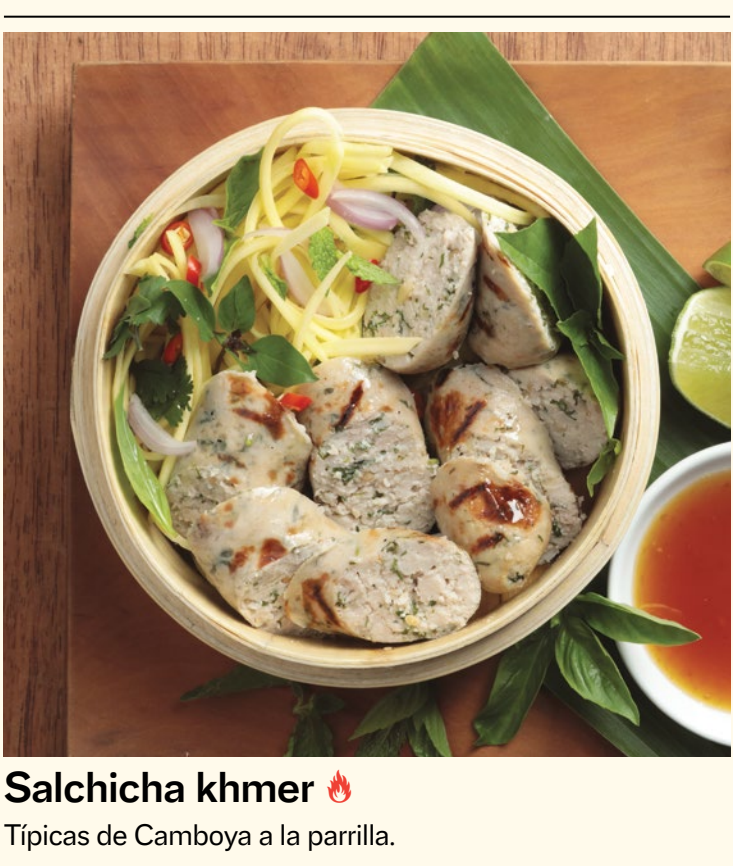
Con trucha ahumada. $35.900

Croquetas de pescado

(3u) Con nam-pla y limonaria. Servidas con albahaca siam crocante y salsa de chile dulce con pepino, cebolla ocañera y cilantro. $39.900

Calamares thai 🔥

Calamares a la parrilla con vinagreta de cítricos con nam-pla. Acompañamiento recomendado: arroz jazmín o integral, no incluido. $44.600



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. $37.800

Thai pomelo salad 🔥

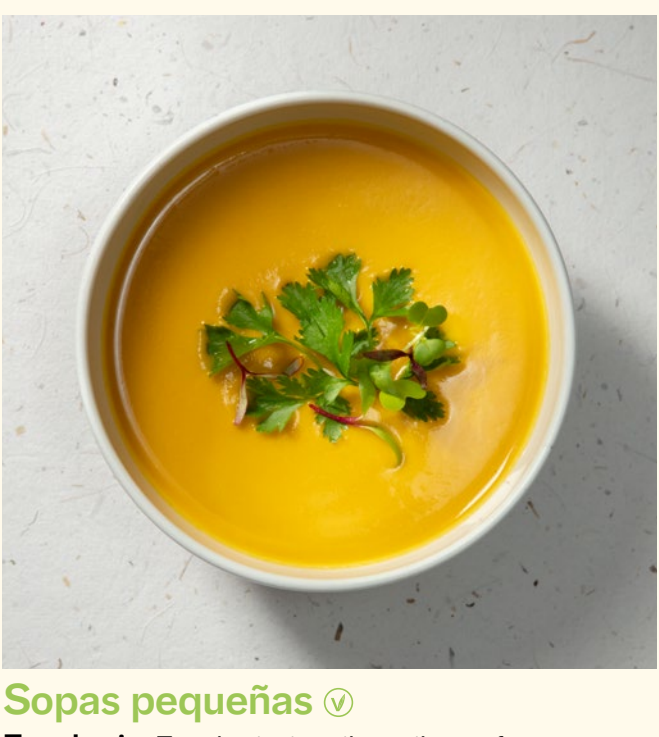
Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. $48.200

Banh mi 🔥

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

Omelette. Ⓥ $26.900

Pernil de pollo. Con infusión de salsa soya y aceite de maní. $34.800



Sopas pequeñas Ⓥ

Zanahoria. Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. $24.700

Miso. Miso con wakame, tofu y cebollín oriental. $14.900

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. $35.900

Con trucha. $32.800

Tataki de atún

Cortes de atún sellado, cubierto de ajonjolí, salsa soya dulce, aceite de chile, kombu, rábano, puré de aguacate y yakumi. $34.800

Salmón tosazu

Cortes de salmón sellado, infusión de eneldo con salsa soya dulce, yuzu y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). $37.900

Sashimi salad

Lechugas orgánicas, palmito del Putumayo, aguacate, pescado de temporada y langostino, servidos con vinagreta de jengibre y salsa ponzu con soya. $43.900

Volver al índice

Vegetales

Stir fry de bok choy

Salteados al Wok con salsa shitake, salsa soya y ajo.
$16.900

Stir fry de vegetales

Vegetales de temporada salteados al wok con salsa shitake, salsa soya y ajo. $25.800
Con tofu. $31.200

Ensalada con aguacate y algas

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del Putumayo, ajonjolí, rábano y algas con vinagreta de jengibre.
$27.600

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. $37.600
Con pechuga de pollo. $41.400
Con trucha ahumada. $42.700

Bowl macrobiótico

Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, fríjol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahini con miel, aceite de oliva y limón. $34.800

Omelette thai 🔥

Tortilla de huevo con vegetales, albahaca siam, cilantro, setas (oreja de madera), chile y salsa soya. Servido sobre arroz jazmín o integral. $21.300

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. $37.800

Setas thai 🔥

Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya.
$44.800

Volver al índice

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. $27.400

Con pechuga de pollo. $30.900

Con cortes de cerdo. $34.200

Stir fry de arroz integral

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo. $38.900

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 y ajonjolí. $42.900

Con portobello. Ⓥ $37.600

Lomo Wok

Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. $54.600

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. $49.600

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. $45.900

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.
$34.800

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. $30.900

Con camarón jumbo. $52.900

Con lomo de res marinado con soya. $53.900

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). $41.700

Con camarón. $52.900

Con lomo de res marinado con soya. $53.900

Volver al índice

Sudeste Asiático

Stir fry con albahaca thai

Salteado al wok con albahaca, chile, ajo, salsa de ostras, salsa soya dulce y huevo. Servido sobre arroz jazmín o integral.

Con portobello y salsa shitake. Ⓥ $29.200

Con pechuga de pollo picada. $29.900

Con chata y lomo de res molidos. $35.900

Pollo con marañón

Pechuga de pollo salteada al wok, con guisantes, cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental. Servido con arroz jazmín o integral.
$39.900

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. $36.800

Con filete de trucha marinada con soya y limón.
$41.800

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. $48.900

Con portobello (sin nam-pla). Ⓥ $39.900

Chimichurri thai

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

Con tofu. Ⓥ $35.200

Con pernil de pollo a la parrilla. $39.900

Con cortes de cadera de res a la parrilla. $47.600

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. $42.700

Stir fry de camarón jumbo y pollo

Camarón jumbo y pechuga de pollo picada salteados al wok con pimienta verde, albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, pimentón y salsa de ostras.
Servido con arroz jazmín o integral. $47.800

Volver al índice

Wok 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. $41.900

Con chashu (costilla de cerdo). $45.900

Miso ramen de vegetales

Tallarines preparados sin huevo, tofu ahumado, vegetales salteados, consomé de vegetales, miso, salsa soya, ajonjolí, cebolla larga y aceite de chile. $34.600

Wonton

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, cebollín, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. $38.400

Tan tan

Tallarines preparados sin huevo, pechuga de pollo picada salteada al wok con shitake, 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). $44.900

Volver al índice

Sopas

Vietnamita de setas

Consomé de vegetales con pasta de arroz, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. $27.900

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. $34.900

Con cadera de res. Consomé de pollo, con pasta de arroz, salsa de ostras, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. $41.700

Tom yam

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

Con pechuga de pollo. $41.400

Con camarones. $51.900

Pescadores

Pescado, camarones, calamares, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anís, albahaca siam y limón. $59.900

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). Ⓥ $36.900

Con pechuga de pollo. $42.600

Con camarón. $48.900

Con camarón jumbo. $49.900

De mar. $53.900

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. Ⓥ $36.900

Con pechuga de pollo. $42.600

Con camarones y pechuga de pollo. $45.600

Bun cha

Albóndigas de cerdo con limonaria, nam-pla y salsa de ostras, con pasta vermicelli, vegetales, hierbas y maní. Para armar sobre lechuga en cogollos, servidas con salsa vietnamita con chile y nam-pla, y salsa hoisin. $29.700

Con albóndigas de lomo y chata de res. $33.800

Crispy noodles

Camarones, pechuga de pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita con chile y nam-pla. $42.400

Siam noodles 🔥

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. $44.900

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. $53.900

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 chile y nam-pla. $53.900

Con portobello. Ⓥ Servido con salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). $38.900

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). $37.400

Con pechuga de pollo. $40.600

Verde tailandés

Curry verde preparado con leche de coco, berenjena, palmito del Putumayo, hojas de limón kaffir, albahaca siam y chile. Servido con arroz jazmín o integral.

Con vegetales mixtos. $38.900

Con camarones y nam-pla. $49.900

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. $51.900

Con tofu. $44.200

Volver al índice

Pescados Wok

Pescado con albahaca siam

Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agridulce. Servido con arroz jazmín o integral. $65.900

Pescado con hierbas orientales

Sellado y servido con hierbas, cebolla ocañera, chile y vinagreta thai. Servido con arroz jazmín o integral. $65.900

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. $65.900

Salmón thai

Sellado y cocinado al horno preparado con cortes de mango biche, pimentón asado, nam-pla, chile, ajonjolí y arroz de sushi. $66.900

Volver al índice

Temakis

Vegetales. (1u) Palmito del Putumayo parrillado, aguacate, edamame, lechuga romana y mayonesa miso. $10.900

Philadelphia. (1u) Salmón, queso crema y ajonjolí. $20.300

Ebi tempura. (1u) Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa miso. $20.700

Spicy temaki. (1u) Salmón o pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). $23.600

Salmón parrilla. (1u) Salmón marinado a la parrilla, aguacate, zanahoria, germinados y salsa teriyaki. $24.100

Volver al índice

Nigiri y sashimi

Nigiri

Local

Por unidad. Pargo, atún, medregal o cherna. $8.700

Trucha. $7.900

Pirarucú. $9.600

3 piezas. $23.900

6 piezas. $41.200

Importado

Por unidad.
Salmón. $8.900
Langostino. $10.500

Sashimi

Local

(5 cortes) Una variedad de pescado.
Pargo, atún o medregal. $27.400

Trucha. $25.700

(9 cortes) 3 variedades de pescado. $37.600

(12 cortes) 4 variedades de pescado. $46.600

Importado

(5 cortes) Una variedad de pescado.
Salmón. $35.900

Volver al índice

Tekka don 🎋⚓

Cortes de atún con aderezo de salsa soya dulce, shiso, cebollín, ajonjolí y nori. $41.200

Sake maguro don 🌶️🎋⚓🔥

Cortes de salmón y atún con aceite de ajonjolí, salsa soya con ajo y jengibre, aguacate sellado, mango biche, repollo, edamame, cebolla ocañera, cilantro y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), servido sobre arroz de sushi. $45.900

Chirashi don 🌶️🎋⚓

Sashimi de variedad de pescados, langostino, aguacate y tamago sobre arroz de sushi. Pirarucú con ajonjolí según disponibilidad. $45.900

Volver al índice

Makis

Philadelphia

(8u) Salmón, ajonjolí, con queso crema o aguacate.
$31.900

Con trucha. $26.900

Spicy salmón

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). $34.900

Spicy atún

(8u) Atún, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias).
Se puede pedir con o sin aguacate. $34.900

Ebi marañón

(8u) Langostino, aguacate y marañón, con mayonesa miso, cebollín y limón. Servido con mayonesa ponzu. $28.900

California clásico

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí. $33.900

California

(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.
$37.600

Crazy

(8u) Piel de salmón parrillada, pepino, aguacate, zanahoria, queso crema y ajonjolí. $31.900

Sake maguro maki

(8u) Atún, salmón, aguacate, salsa soya y wasabi.
$37.900

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. $40.900

Con trucha. $38.900

Volver al índice

Makis

Jalapeño de atún 🎣⚓🔥

(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro y salsa rocoto con aceite de ajonjolí. $41.900

Bamboo 🍟

(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa anago y ajonjolí. $41.900

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. $37.600

Shime roll con trucha ahumada 🍟

(8u) Trucha ahumada, aguacate, espárragos, palmito del Putumayo, pepino, queso crema con eneldo, yuzu y ralladura de limón, envuelto en hoja de papel de soya y ajonjolí. Servido con salsa sanbaizu. $38.900

Rainbow maki 🍟🎣⚓

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, envuelto en salmón, langostino, aguacate, pescado o trucha según disponibilidad. $42.700

Volver al índice

Makis

Wok maki salmón

(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón. $42.900

Con trucha. $37.900

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). $43.900

Tempura ko salmón

(8u) Salmón marinado a la parrilla, aguacate, lechuga romana y queso crema, envuelto en tempura ko, con salsa soya, salsa anago y salsa de miso dulce. $42.900

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. $41.900

Volver al índice

Makis

Bomba 🌶🔥

(8u) Langostino tempura con salsa chipotle sobre camarón, palmito de cangrejo, aguacate y salsa teriyaki. $43.800

Tempura ko (ebi) 🌶

(8u) Langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. $42.700

Acevichado 🌶🎣⚓

(8u) Langostino apanado y aguacate envuelto en cortes de pescado con cebolla blanca, ajo, limón, cilantro y leche de tigre (apio). $43.600

Nigiri maki Wok 🌶🎣⚓

4 unidades de philadelphia de salmón y 4 nigiris a su elección (según disponibilidad). $38.900

Canoa Wok

Seis nigiri y tres sashimi (9 cortes) seleccionados por nosotros, y un maki a su elección, presentados de la manera tradicional en una canoa de madera. $117.900

Volver al índice

Nigiris de vegetales

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

Por unidad. $4.200

3 piezas. $11.900

6 piezas. $23.900

Volver al índice

Makis de vegetales

Kapa

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, ajonjolí y shiso, según disponibilidad. $16.900

Criollo

(8u) Plátano, queso campesino o tofu y aguacate envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. $26.900

Zapallo

(8u) Zapallo, queso campesino o tofu, aioli, ajonjolí y salsa teriyaki. $24.800

Bamboo con vegetales

(8u) Plátano, queso crema y mango biche, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. $25.200

Setas

(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos. $28.700

Shitake crocante

(8u) Shitake tempura, espárrago, aguacate, palmito del Putumayo, mayonesa, ajonjolí, cebollín y salsa shitake. $29.400

Remolacha

(8u) Remolacha horneada, zanahoria encurtida con shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), queso campesino o tofu, aguacate, komatsuna, espinaca, marañón caramelizado y cilantro con mayonesa miso, limón y yuzu. $25.600

Aguacate maki

(8u) Con ajonjolí, rayadura de limón y shichimi wok. Servido con salsa ponzu con soya. $26.800

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. $26.800

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. $31.800

Volver al índice

Wok en un vaso

Jugos

Mango. $8.400
Maracuyá. $8.400
Gulupa. $8.900
Arazá. $8.900
Copoazú. $8.900
Tamarindo. $8.900
Fresa. $8.900
Mandarina. $10.700
ABC. Arazá, banano y hierbabuena. $8.900
Gili gili. Tamarindo, piña, jengibre e infusión spicy. $13.500
Tropicana. Mango, mandarina, banano y maracuyá. $14.500
Ginger alert. Manzana, pera, jugo de limón, jengibre y ginger ale. $15.200
Mango lush. Mango, limonaria, manzana y jengibre. $15.900
Asaí, mango y gulupa. $16.700
Ping pong. Uvas rojas, lychees, limón y soda. $16.700
Fresa y lychee. $16.900
Mandarina, fresa y banano. $17.400

Limonadas

Panela. $7.400
Hierbabuena frappé. $9.100
Natural. $7.800
Miel de abejas. $10.600
Limonaria. $9.100

Sodas

Maracuyá. $8.600
Tamarindo. $8.600
Gulupa. $8.600
Camu camu. $9.100
Corozo. Con ralladura de limón. $8.900
Soda Thai. Limón, jengibre y limonaria. $9.400
Jengibre y miel de abejas. $10.600

Ice tea

Ice tea Wok. Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja y limón. $16.900
Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón. $8.200

Infusión de flor de jamaica. Sin azúcar. $8.500
Wok pepino. Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón. $14.400

Batidos

Bebidas con leche de marañón.
Banano y cacao. Cacao molido, banano, canela, coco y dátiles. $16.900
Frutos rojos. Frutos rojos, banano, canela y hierbabuena. $16.900

Lassis

Bebidas con yogur.
Mango y miel de abejas. $14.200

Extractos

Zanahoria y jengibre. $12.600
Zanahoria, manzana y jengibre. $15.400
Verde vital. Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. $18.400

Otros

Mango matcha.
$14.600

Agua de lychees. $22.900
Agua manantial sin gas (500ml). $8.200
Agua manantial con gas (300ml). $7.600
Gaseosas (330ml). $6.900
Soda o ginger (300ml). $8.200

Volver al índice

Cervezas

Cerveza Wok. (330ml)
Golden Ale, rubia con lúpulo japonés Sorachi Ace.
$11.900

Club Colombia. (330ml). $11.900
Corona. (330ml). $14.900
Corona cero. (330ml). $14.700
Asahi. (330ml). $16.900
Heineken. (330ml). $13.400
Pola del pub.
India Pale Ale (IPA) (330ml). $17.500
Ōtoro. Pilsen lager de estilo japonés (330ml). $17.600
Singha. Tailandia (330ml). $18.700

Cócteles

Sake maracuyá. Con soda, naranja, limón y azúcar. $26.900
Sake tamarindo. Con soda, azúcar y limón, escarchado con sal y ralladura de limón. $27.900
Corozo Rosé. Vino rosado, corozo, ginger y almíbar de jengibre. $31.900
Ginger fizz. Cava, limón y almíbar de jengibre. $33.900

Cava

	Copa	Botella
Segura Viudas Reserva (España).	$32.800	$170.900

Vinos

Blanco

	Copa	Botella
Monteabellón Verdejo (España).	$29.600	$140.900
Pluma Alvarinho (Portugal).	$29.600	$140.900
M. Chapoutier Belleruche (Francia).	$32.800	$174.900

Rosado

Agustí T. Xarel·lo Vermell (España).	$30.600	$146.900
Lapostolle Le Rosé (Chile).	$32.800	$174.900

Tinto

J. Bouchon Carmenere (Chile).	$31.700	$164.900
Sierra Cantabria Crianza (España).	$32.800	$174.900
Catena Malbec (Argentina).	$32.800	$174.900

Copa de vino caliente. Tinto o blanco. $29.900

Sake

Vaso

Momokawa Organic.
Junmai Ginjo, ligero y frutal. $39.900
Nigori (sin filtrar), Junmai Ginjo, cremoso y tropical. $39.900
Momokawa Diamond. $39.900

Jarra

Momokawa Organic o Diamond. $39.900

Botella

Momokawa Organic (750ml).
Junmai Ginjo, ligero y frutal. $166.900
Nigori (sin filtrar), Junmai Ginjo, cremoso y tropical. $166.900
Momokawa Diamond (750ml). $166.900

Volver al índice

Los postres de Wok

Tapioca con mango
$10.600

Flan japonés
$13.600

Wontons
Rellenos de queso, arequipe y salsa de mora. $18.200

Bananos tempura con helado de vainilla
$19.400

Creme brulee de limonaria con galleta de coco
$17.900

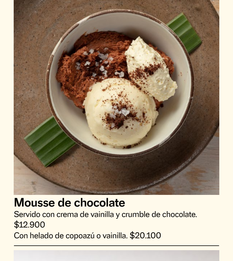
Torta de chocolate con salsa de mora
Elaborada sin harina. $18.700
Con helado de vainilla. $25.900

Copón de guanabana
Con helado de copoazú y merengue de marañón. $22.700

Copón de Asaí
Con mantequilla de marañón, frutas, granola de avena, coco en hojuelas, nibs de cacao y miel de caña. $26.900

Sticky toffee pudding
Con crema de vainilla. $17.500
Con helado de vainilla. $24.700

Panacota de té de jazmín
Con durazno y caramelo. $16.900



Mousse de chocolate
Servido con crema de vainilla y crumble de choccolate.
$12.900
Con helado de copoazú o vainilla. $20.100

Tres leches de té matcha
Servido con salsa de frutos rojos y crema de vainilla.
$21.300

Volver al índice

Los postres de Wok

Cheesecake de frutos rojos
$20.800

Tartaleta de chocolate y arequipe
Con helado de vainilla y sal marina. $22.600

Pavlova
Merengue con salsa de maracuyá, crema de vainilla, mango y gulupa. $18.900

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. $21.600

Volver al índice

Cafés Wok

En Wok ofrecemos dos variedades de café especial 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. $6.900
Espresso. $5.800
Espresso doble. $7.000
Cappuccino. $7.900
Latte. $8.900
Macchiato. $5.900

Café vietnamita

Con leche condensada. $7.100

Cafés fríos

Café vietnamita frío (con hielo). Con leche condensada. $7.400
Latte frío (con hielo). $7.900

Affogato

Espresso con helado de vainilla y caramelo de miso. $10.600

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

Con leche de marañón. + $3.500

Té en jarra

Verde japonés. $7.300
Jazmín. Tailandia. $7.400
Genmaicha. $6.800
Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón. $7.300

Infusiones

Hierbabuena, limonaria y cidrón. $3.800
Jengibre y miel de abejas. $5.400
Manzana con hierbas aromáticas. $7.500

Chocolate caliente

Cacao 100%
Proveniente del municipio de Arauquita, Arauca.
En agua. $6.900
En leche deslactosada. $7.700
En leche de marañón. $8.900

Volver al índice

Adiciones

Arroz integral. $5.900
Arroz jazmín. $7.200
Arroz de sushi. $7.100
Huevo. $1.500
Huevo en ramen. $3.100
Aguacate. $3.700
Katsura de rábano. $2.300
Katsura de mango. $4.900
Marañón. $6.300
Portobello. $7.300
Tofu. $8.100
Tofu ahumado. $4.500
Contramuslo de pollo en ramen. $17.800
Chashu (costilla de cerdo) en ramen. $17.900
Miel. $1.900
Bola de helado. Vainilla o copoazú. $7.200

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. $23.600

Tempura de pollo con miel
Lomitos de pechuga de pollo apanados en harina de tempura. $26.400

Satays
Un pincho más un acompañamiento.

De contramuslo de pollo marinado con salsa de soya y aceite de maní. $21.200

De lomo de res en caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. $26.800

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

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. $28.200

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. $21.200

Con pechuga de pollo. $26.900

Arroz stir fry
Salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí. $15.900

Bolitas de sushi
(4u) Salmón y aguacate. Langostino tempura. Plátano con aguacate, mango y queso. Palmito de cangrejo y masago. $19.800

Maki mixto
(9u) Langostino, palmito de cangrejo, salmón y aguacate. $22.900

Volver al índice

Wok en casa

Kit gyozas

Contiene 9 unidades congeladas y salsa para gyozas.
Setas. $30.800
Pollo. $31.800
Lomo. $34.900
Mixtas. (3 de setas, 3 de pollo, 3 de lomo). $33.900

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquele 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, Pluxee, Edenred. 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. ©2026 / LAO KAO S.A. OCTUBRE DE 2026. 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.

lip www.luchocorrea.com