

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 agri dulce picante. \$22.300

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

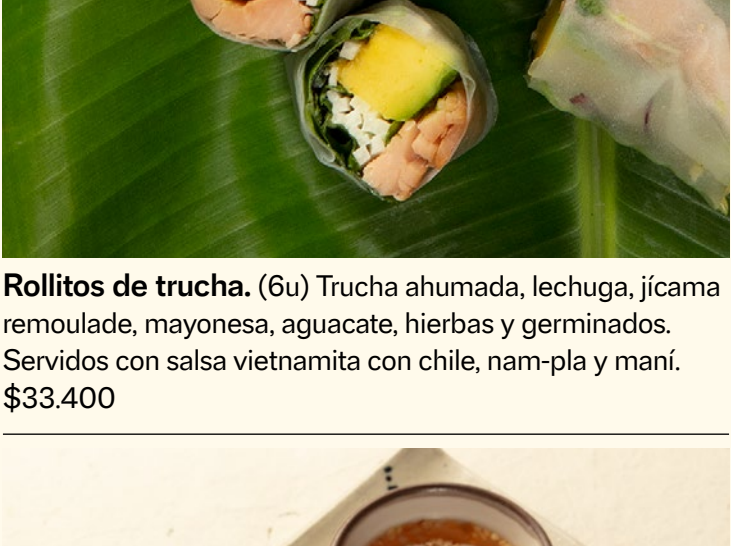
A la limonaria. (2u) Chata y lomo de res molidos aromatizados con cúrcuma, limonaria y nam-pla. Servidos con salsa camboyana. \$32.400

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

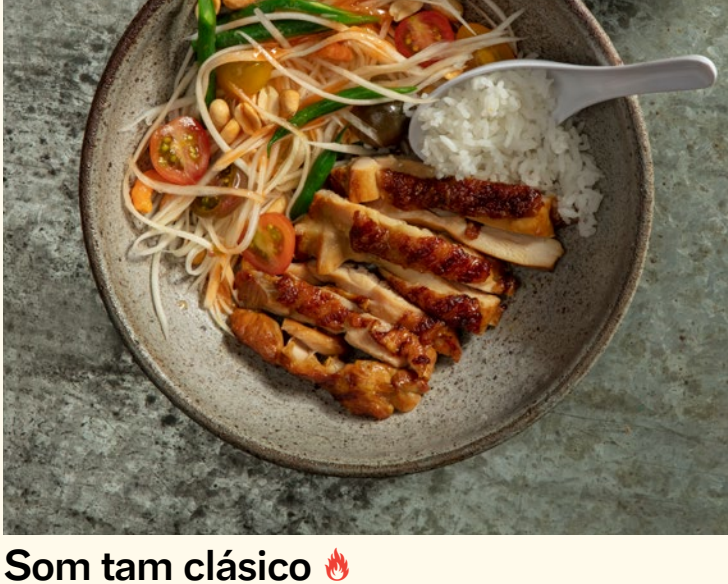
[Volver al índice](#)

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

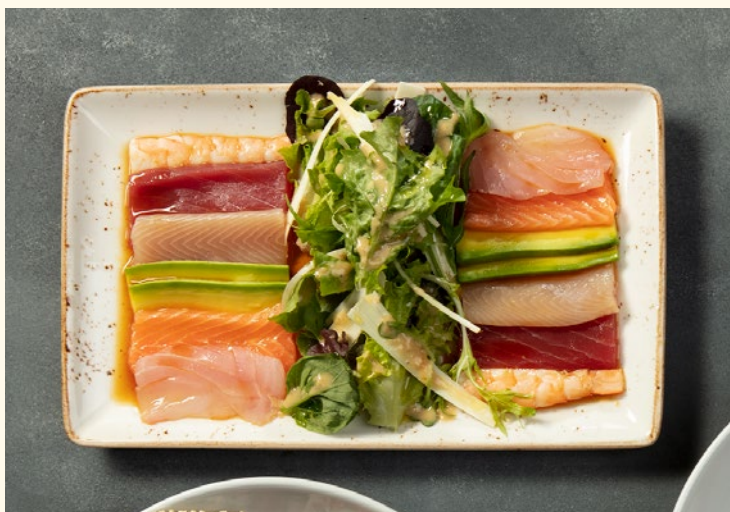
Con trucha. \$32.800

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](#)



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

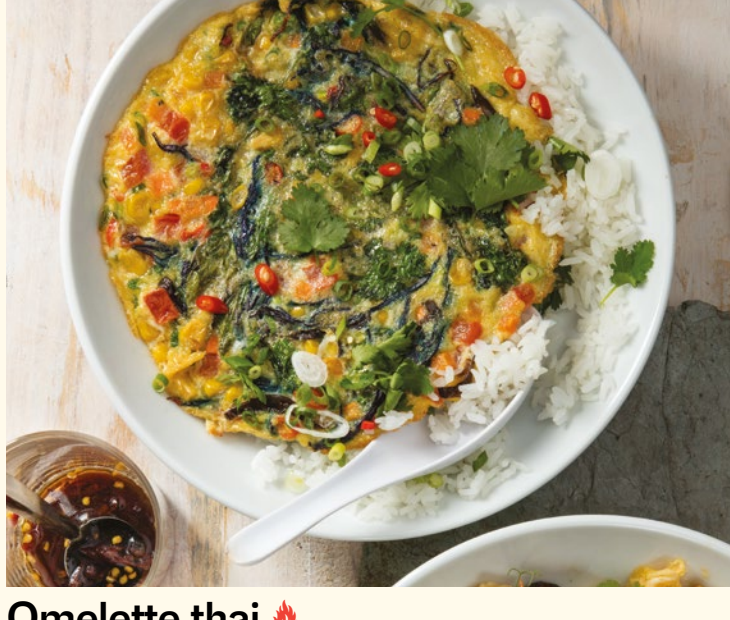
Con pechuga de pollo. \$41.400

Con trucha ahumada. \$42.700



Bowl macrobiótico

Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol 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

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, albahaca siam 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](#)



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 truha 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

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). \$44.900

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. \$33.900



Wonton (V)

Tallarines preparados sin huevo, wontons de tofu, shiitake, cebollín, aceite de ajonjolí y consomé de vegetales. \$37.600



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). \$43.800

[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, champiñones, limonaria, 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, hoja de limón kaffir, albahaca siam, chile y nam-pla. Servido con arroz jazmín o integral.

Con vegetales mixtos. 🍋 \$38.600

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 agri-dulce. 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



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

\$20.300

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

Spicy temaki. 🍴🔥 (1u) Pescado, cebollín oriental, aguacate, mayonesa de miso y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$22.900

Con salmón. \$24.100

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 disponible según temporada. \$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, shi-chimi 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



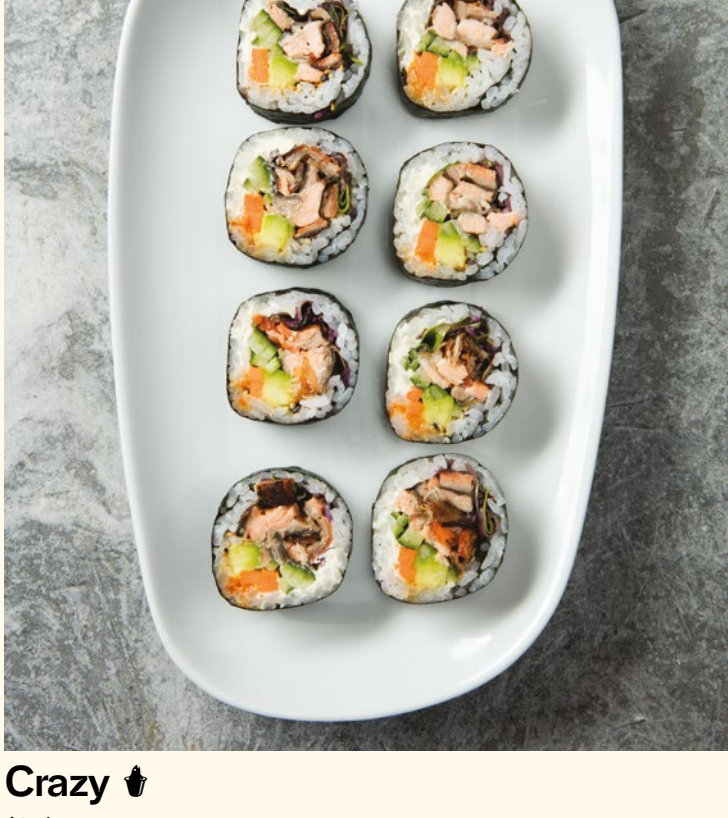
California

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

\$37.600

Negi maki 🍣🪤🔥

(8u) Atún, cebollín, salsa soya y wasabi. \$26.400



Crazy 🍣

(8u) Piel de salmón parrillada, pepino, aguacate, zanahoria,

queso crema y ajonjolí. \$31.900



Spicy roll 🍣🪤🔥🪤

(8u) Camarón, palmito de cangrejo, aguacate y pepino, en-

vuelto 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, envuel-

to en aguacate con salsa anago y ajonjolí. \$41.900



Shime roll 🍣🌿

(8u) Salmón y trucha curados, aguacate, espárragos, palmi-

to 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

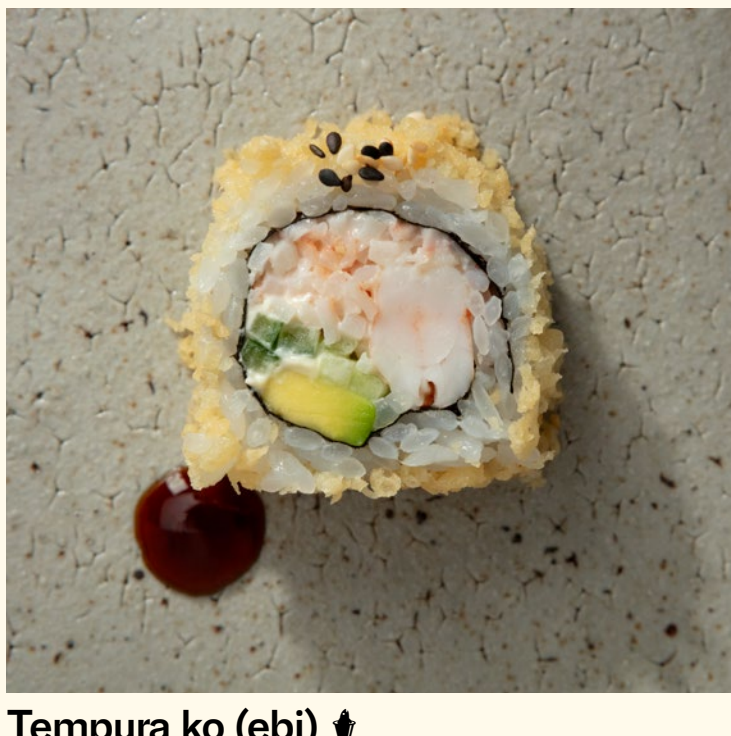
[Volver al índice](#)

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

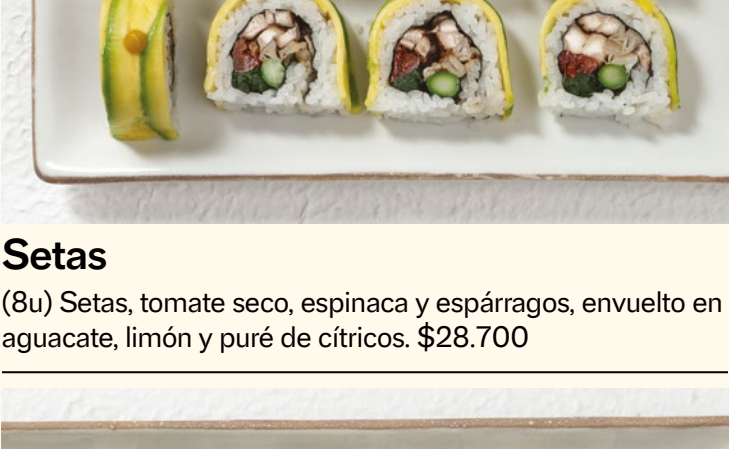
(8u) Zapallo, queso campesino o tofu, aioli, ajonjolí y salsa

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

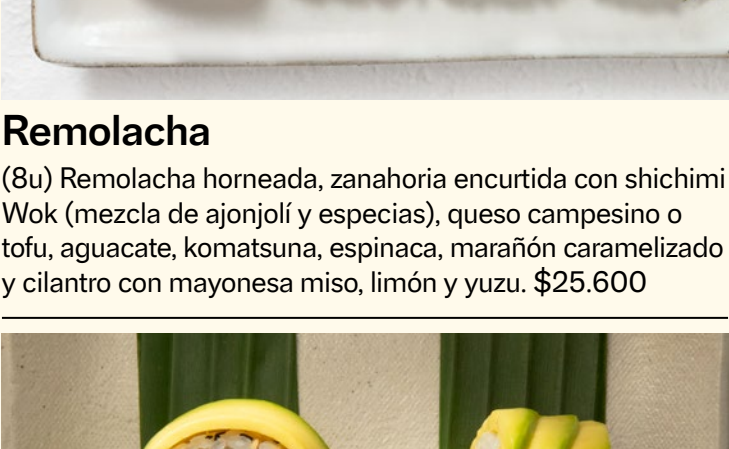


Shitake crocante

(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), envuel-

to 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

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 cidrón. Sake, hojas de cidrón, ginger, limón y azúcar.
\$24.600

Sake maracuyá. Con naranja, limón y azúcar. \$26.900

Sake tamarindo. Con soda, limón y azúcar. \$27.900

Ginger fizz. Cava, limón y almíbar de jengibre. \$33.900

Cava

Segura Viudas Reserva

Copa

Botella

(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

Amalaya rosé

(Argentina)\$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. \$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

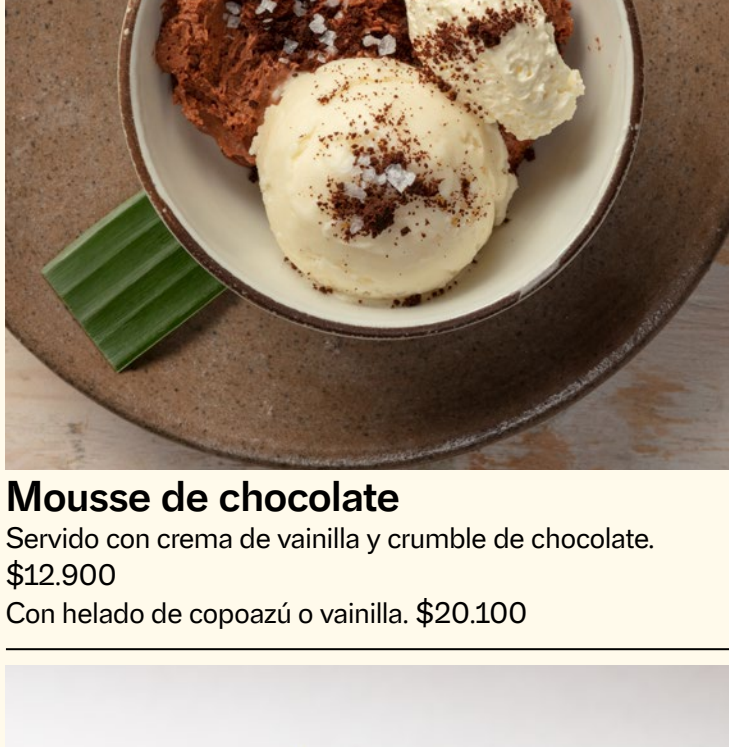
Con crema de vainilla. \$17.500

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 chocolate. \$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. \$31.400

Pollo. \$32.400

Lomo. \$35.600

Mixtas. (3 de setas, 3 de pollo, 3 de lomo). 34.600



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, 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. **AGOSTO 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.