

# MENÚ DOMICILIOS PROPIOS

a  
de

zar  
evo”

WOK® 

En Wok estamos continuamente buscando empaques y materiales que se puedan reutilizar, reciclar o compostar para así disminuir el impacto que puede llegar a tener su uso en los pedidos para llevar. De la misma manera, le preguntamos si necesita servilletas, palitos o cubiertos, para ayudar a reducir el desperdicio.

WOK® 

# Mientras espera su domicilio, le contamos por qué está esperando

Sabemos que no somos rápidos, pero procuramos hacer lo mejor posible. Preparar nuestras recetas toma un poco más de tiempo, luego cada plato es empacado y transportado cuidadosamente, por nosotros mismos.

---

Las entregas de nuestros domicilios se realizan directamente en la entrada principal del edificio o conjunto. Agradecemos su comprensión.

# ÍNDICE

KITS WOK EN CASA

ENTRADAS

ENSALADAS

SOPAS

WOK RAMEN

VEGETALES

NORTE DE TAILANDIA

CURRIES

SUDESTE ASIÁTICO

INDOCHINA

CLÁSICOS WOK

ARROCES INTEGRALES

DONBURIS

PESCADO DE TEMPORADA

MAKIS

MAKIS DE VEGETALES

BEBIDAS

POSTRES

MENÚ NIÑOS

# BOGOTÁ

## DOMICILIOS

### HORARIOS:

#### ZONA AZUL

Lunes a miércoles:

11:30 a.m. a 8:30 p.m.

Jueves a sábados:

11:30 a.m. a 9:00 p.m.

Domingos y festivos:

11:30 a.m. a 7:30 p.m.

#### ZONA VERDE

Lunes a sábado:

11:30 a.m. a 8:00 p.m.

Domingos y festivos:

11:30 a.m. a 7:30 p.m.

### TELÉFONO:

601 5807272

### ÁREA DE COBERTURA:



PEDIDOS EN LÍNEA

CLICK [AQUÍ](#)

# CHÍA

## DOMICILIOS

### HORARIOS:

Lunes a sábado:

11:30 a.m. a 8:30 p.m.

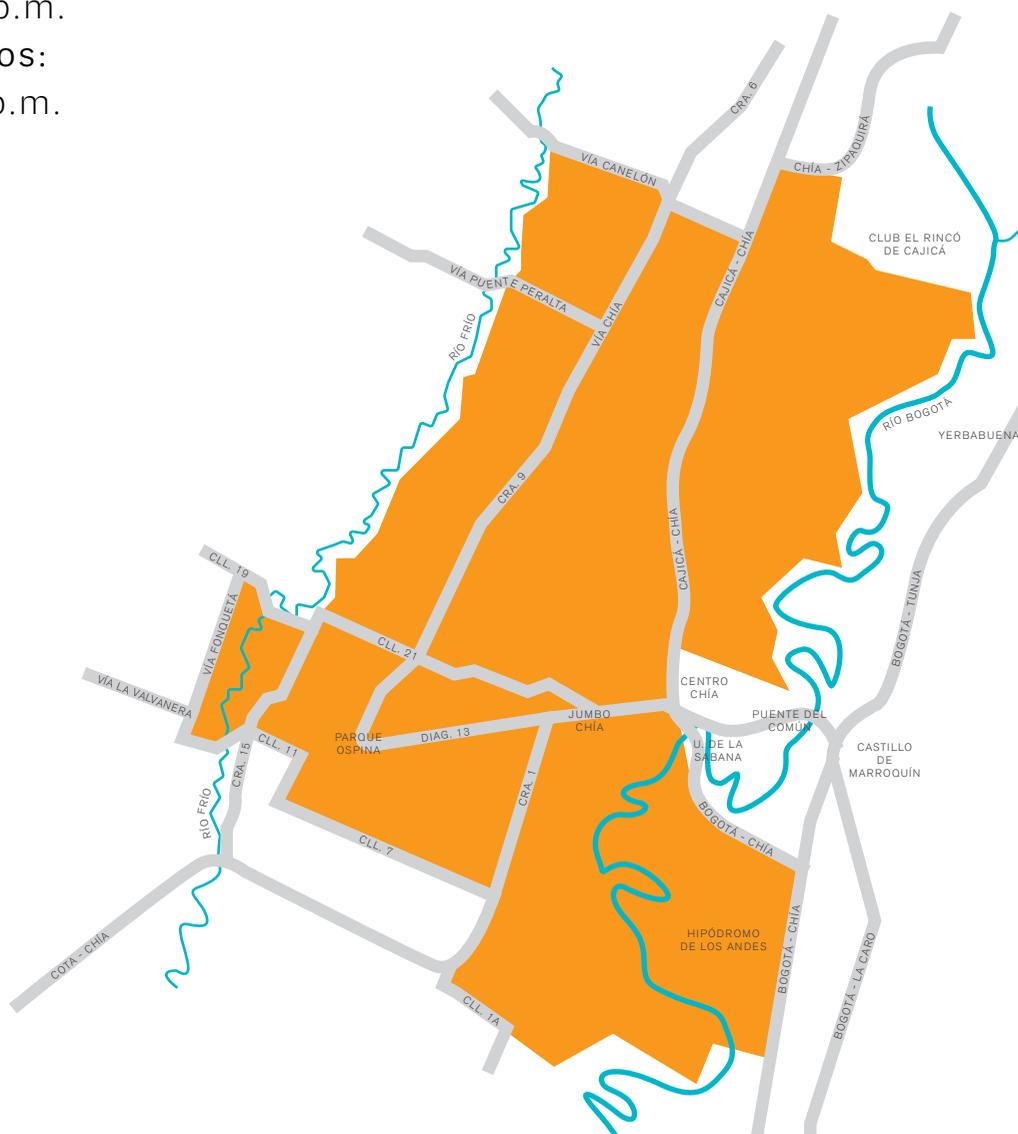
Domingos y festivos:

11:30 a.m. a 7:30 p.m.

### TELÉFONO:

601 5807272

### ÁREA DE COBERTURA:



PEDIDOS EN LÍNEA

CLICK [AQUÍ](#)

# 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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

## 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.

## SOBRE ESTE MENÚ:

Para elaborar este menú hemos seleccionado platos de Wok y de Wok para llevar. La presentación de algunos platos puede ser diferente a las fotos del menú de acuerdo al empaque utilizado.

### ¿Día de lluvia?

En días de lluvia la movilidad se hace más difícil y las entregas de los domicilios pueden tomar algo más de tiempo, le agradecemos su paciencia y comprensión.

## NIVEL DE PICANTE

Por favor especifique el nivel de picante que desea.

BAJO ★

MEDIO ★★

PICANTE ★★★

## PESCA RESPONSABLE:

- |   |  |
|---|--|
|  Temporada                 |  Especie no amenazada |
|  Acuicultura               |  Talla adecuada       |
|  Artes de pesca selectivas |  |



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

# ENTRADAS



## SPRING ROLLS DE CAMARÓN

(3 unidades) Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. \$21.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ENTRADAS



**ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ DE 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 DE TRUCHA**  
(2 unidades) Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$29.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ENTRADAS



**ROLLITOS DE PAPEL DE CAMARÓN**  
(2 unidades) Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$27.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ENTRADAS



## **SATAY CONTRAMUSLO DE POLLO**

Marinados con una infusión de salsa soya y servidos con salsa a base de leche de coco y maní. \$28.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ENTRADAS



## SALCHICHAS ARTESANALES KHMER

(2 unidades) Típicas de Camboya. Rellenas de lomo de cerdo, cilantro, maní, chile, nam-pla y limonaria. Servidas con ensalada de mango biche y salsa de chile dulce. \$33.900



## LAAB POLLO

Pechuga de pollo picada, aromatizada con limonaria, cilantro, limón, nam-pla, chile y chips de ajo, servida sobre lechuga según disponibilidad (cogollos europeos o batavia). \$22.900

## 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. \$23.900

VOLVER AL ÍNDICE

# ENSALADAS



**ENSALADA CON AGUACATE Y ALGAS**  
Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del Putumayo, ajonjolí, rábano y algas con vinagreta de jengibre. \$25.900



**SETAS THAI** 🔥  
Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. \$41.900

VOLVER AL ÍNDICE

# ENSALADAS



**CRISPY NOODLES**  
Camarones, pechuga de pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita con chile y nam-pla. \$38.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ENSALADAS



## THAI POMELO SALAD

Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. \$43.900



## SIAM🔥

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

VOLVER AL ÍNDICE

# ENSALADAS



## SOM TAM CLÁSICO 🔥

Pernil de pollo a la parrilla, maní tostado, habichuelín, tomate cherry, cortes de papaya verde y salsa a base de limón, nam-pla, chile y camarón seco. Servido con arroz jazmín o integral. \$30.900

## CON TRUCHA

AHUMADA \$33.900



## 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  
\$33.900

CON PECHUGA DE  
POLLO \$37.900

VOLVER AL ÍNDICE

# SOPAS



## TOM YAM NOODLES CAMARONES 🌶️

Consomé de mar con pasta de arroz, champiñones, limonaria, hojas de limón kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla. \$45.900

POLLO \$37.900

## 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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# 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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# SOPAS



## SOPAS PEQUEÑAS

### MISO

Miso con wakame, tofu y cebollín oriental. \$13.900

### ZANAHORIA

Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. \$22.900

### VIETNAMITA CON SETAS

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# WOK RAMEN



## **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 POLLO \$37.900**

**CON CHASHU** (costilla de cerdo) \$39.900



## **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. \$28.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# VEGETALES



## STIR FRY DE VEGETALES

Vegetales de temporada  
salteados al wok con  
salsa shitake, salsa soya  
y ajo. \$23.900

CON TOFU \$28.900



## 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.  
\$34.900

VOLVER AL ÍNDICE

# VEGETALES



**OMELETTE THAI** 🔥  
Tortilla de huevo con  
vegetales, albahaca siam,  
cilantro, setas (oreja de  
madera), chile y salsa  
soya. Servido sobre arroz  
jasmín o integral.  
\$19.900

VOLVER AL ÍNDICE

# VEGETALES



**BOWL MACROBIÓTICO**  
Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahine con miel, aceite de oliva y limón. \$31.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# NORTE DE TAILANDIA



## 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. \$32.900

CON FILETE DE TRUCHA MARINADA CON SOYA Y LIMÓN \$37.900



## 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. \$45.900

CON TOFU \$39.900

VOLVER AL ÍNDICE

# CURRIES



## CURRY VERDE TAILANDÉS🔥

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

**CON VEGETALES**  
(sin nam-pla) \$34.900  
**CON CAMARONES**  
\$44.900



## CURRY KHMER🔥

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

**CON TOFU** \$34.900  
**CON PECHUGA DE  
POLLO** \$37.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# SUDESTE ASIÁTICO



## 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)**  
\$32.900

**CON PECHUGA DE POLLO** \$37.900

**CON CAMARONES**  
\$43.900

**CON CAMARÓN JUMBO** \$45.900

**DE MAR** \$49.900

🔥 Spicy Phad Thai. Pida cualquiera de los anteriores con salsa de chile thai.



## 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**  
\$26.900

**CON PECHUGA DE POLLO PICADA**  
\$29.900

**CON CHATA Y LOMO DE RES MOLIDOS**  
\$34.900

VOLVER AL ÍNDICE

# SUDESTE ASIÁTICO



## 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

\$29.900

## CON PECHUGA DE POLLO \$37.900

CON CAMARONES Y PECHUGA DE POLLO \$40.900



## 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. \$36.900

VOLVER AL ÍNDICE

# INDOCHINA



## BANH MI🔥

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

OMELETTE \$24.900

## PERNIL DE POLLO

Con infusión de salsa soya y aceite de maní.  
\$30.900



## LOK LAK

Plato popular de Camboya. Lomo de res (marinado con nam-pla y aceite de ajonjolí) salteado al wok con soya, servido con ensalada de tomate y pepino, papas a la francesa y salsa camboyana. \$43.900

CON PORTOBELLO  
sin nam-pla \$36.900

VOLVER AL ÍNDICE

# INDOCHINA



## **BUNCHA**

(Recomendado para armar). Albóndigas de cerdo con limonaria, limón Kaffir, nam-pla y salsa de ostras, servidas con pasta vermicelli, zanahoria encurtida, papaya verde, pepino europeo, hierbas y maní. Acompañadas de lechuga en cogollos, salsa vietnamita con nam-pla y salsa hoisin. \$24.900

**CON ALBÓNDIGAS DE LOMO Y CHATA DE RES. \$30.900**



## **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. \$37.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# CLÁSICOS WOK



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

**CON VEGETALES**  
sin nam-pla \$29.900

**CON CAMARÓN  
JUMBO \$47.900**

**CON LOMO DE RES**  
marinado con soya  
\$49.900



**NASI GORENG** 🔥  
Preparado al wok con  
vegetales, 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 aceite de  
camarón \$38.900

**CON CAMARÓN**  
\$48.900

**CON LOMO DE RES**  
marinado con soya  
\$49.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# CLÁSICOS WOK



**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. \$30.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ARROCES INTEGRALES



## **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**  
\$24.900

**CON CORTES DE  
PECHUGA DE POLLO**  
\$27.900

**CON CORTES DE  
CERDO** \$30.900



## **STIR FRY DE ARROZ INTEGRAL**

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de fríjol de soya amarillo.  
\$36.900

[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. \$49.900



## 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.  
\$43.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# DONBURIS



## 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. \$38.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# PESCADO ARTESANAL DE TEMPORADA

Poco a poco estamos reactivando el suministro de pescado con las comunidades de pescadores artesanales con las que hemos trabajado por muchos años. La disponibilidad es limitada por eso agradecemos su apoyo y comprensión.

¡Colombia al Wok!



## 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.

\$39.900

CON TRUCHA \$37.900



## JALAPEÑO DE ATÚN 🍣🍣🍣🔥

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# PESCADO ARTESANAL DE TEMPORADA



**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. \$42.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS



## SPICY SALMÓN 🍣🔥

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$31.900

## SPICY ATÚN 🍣🔥🍷🍷🍷

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$30.900

## CALIFORNIA

(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. \$34.900

## PHILADELPHIA 🍣

(8u) Salmón, ajonjolí, con queso crema o aguacate. \$28.900

CON TRUCHA \$24.900

VOLVER AL ÍNDICE

# MAKIS



## EBI MARAÑÓN

(8u) Langostino, aguacate y marañón, con mayonesa miso, cebollín y limón..  
\$25.900



## CALIFORNIA CLÁSICO

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí. \$30.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS



**TEMPURA KO (EBI) 🍣**  
(8u) Langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. \$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



**WOK MAKI SALMÓN 🍣**  
(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón.  
\$39.900  
CON TRUCHA \$35.900



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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS



## SHIME ROLL 🍣

(8u) Salmón y trucha curados, aguacate, espárragos, palmitos, pepino, queso crema con eneldo, yuzu y ralladura de limón, envuelto en hoja de papel de soya y ajonjolí. \$34.900



## 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. \$35.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS



**BAMBOO 🍣**  
(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí.  
\$39.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS DE VEGETALES



## 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. \$24.900



## 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. \$28.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS DE VEGETALES



## BAMBOO CON VEGETALES

(8u) Plátano, queso crema y mango biche, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. \$22.900

## FUTO MAKI VEGGIE

(8u) Shitake dulce, espárrago, palmito del Putumayo, espinaca, zanahoria encurtida, tamago y ajonjolí, envuelto en rábano o alga nori según disponibilidad. \$20.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS DE VEGETALES



## SETAS MAKI

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



## KAPA

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, ajonjolí y shiso, según disponibilidad. \$15.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# BEBIDAS



**ICE TEA WOK**  
Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja y limón. \$15.900



**ICE TEA WOK PEPINO**  
Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón. \$12.900



**EXTRACTO VERDE VITAL**  
Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. \$16.900



**EXTRACTO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE** \$10.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# BEBIDAS



## LIMONADAS

Botella (280ml)

LIMONARIA \$7.900

PANELA \$6.200

MIEL DE ABEJAS  
\$9.200

## INFUSIÓN DE FLOR DE JAMAICA -

Botella (280ml)

Sin azúcar. \$7.900



## INFUSION DE JENGIBRE Y MIEL DE ABEJAS

Listos para mezclar y agregar agua  
caliente en casa. \$4.900

## OTROS

### AGUA MANANTIAL SIN GAS

Botella 500ml \$6.900

### AGUA MANANTIAL CON GAS

Botella 300ml \$6.500

### COCA COLA

Lata 330ml \$5.800

### GINGER

Botella 300ml \$7.200

## CERVEZAS

+18

CLUB COLOMBIA 330ml \$9.900

CERVEZA WOK 330ml Golden  
Ale, rubia con lúpulo japonés  
Sorachi Ace \$10.900

ÕTORO 330ml Pilsen lager de  
estilo japonés \$16.900

VOLVER AL ÍNDICE

# POSTRES



FLAN  
DE COCO  
\$13.400

CREME  
BRULEE DE  
LIMONARIA  
\$14.900

TORTA DE  
CHOCOLATE  
CON SALSA  
DE MORA  
(Elaborada sin  
harina) \$17.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# POSTRES



**TAPIOCA CON MANGO**  
\$9.800



**STICKY TOFFEE  
PUDDING**  
Con crema de vainilla.  
Para calentar en casa  
\$16.400

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# POSTRES

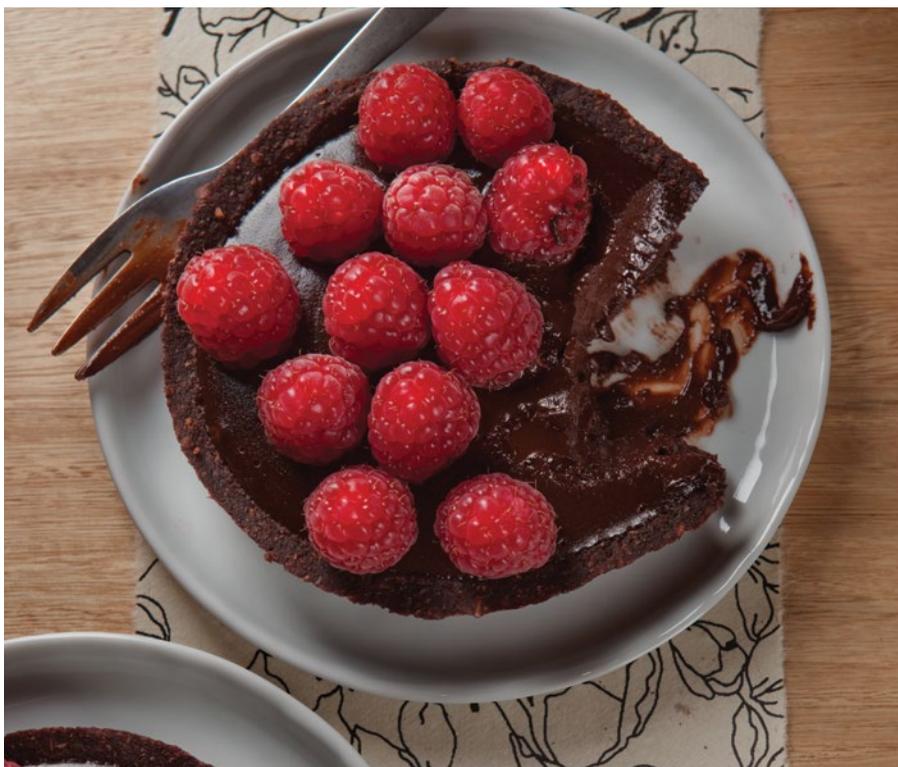


## MOUSSE DE CHOCOLATE

Crema de vainilla y crumble de chocolate.  
\$11.900

## CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$18.900



## TARTELETA DE CHOCOLATE

Galleta de almendras, nuez brasil, dátiles y coco, rellena de crema de marañón, cocoa, miel, frambuesas o arándanos (según temporada). (Elaborado sin harina).  
\$19.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MENÚ NIÑOS



## **SATAYS**

Un pincho acompañado de arroz stir fry salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí.

## **CONTRAMUSLO DE POLLO**

marinado con salsa de soya y aceite de maní.  
\$19.900

## **LOMO DE RES**

en caña de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí.  
\$25.900

## **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.  
\$25.600

## **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**  
\$18.400

**CON PECHUGA DE  
POLLO** \$23.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ADICIONES

SALSA CHILE DULCE \$1.500

SALSA TERIYAKI \$1.900

SALSA CHILE THAI \$1.900

SALSA CAMBOYANA \$2.600

ARROZ INTEGRAL \$5.200

ARROZ JAZMÍN \$6.800

ARROZ DE SUSHI \$6.600

MARAÑÓN \$5.800

TOFU \$7.600

TOFU AHUMADO \$4.200

---

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

VOLVER AL ÍNDICE

# Nos gustan las historias con finales felices

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

WOK® 

Este menú está sujeto a cambios sin previo aviso.  
JUNIO 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.** 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. ©2025/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.**