

# MENÚ DOMICILIOS PROPIOS

a  
le

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

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:

11:00 a.m. a 7:30 p.m.

#### ZONA VERDE

Lunes a sábado:

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

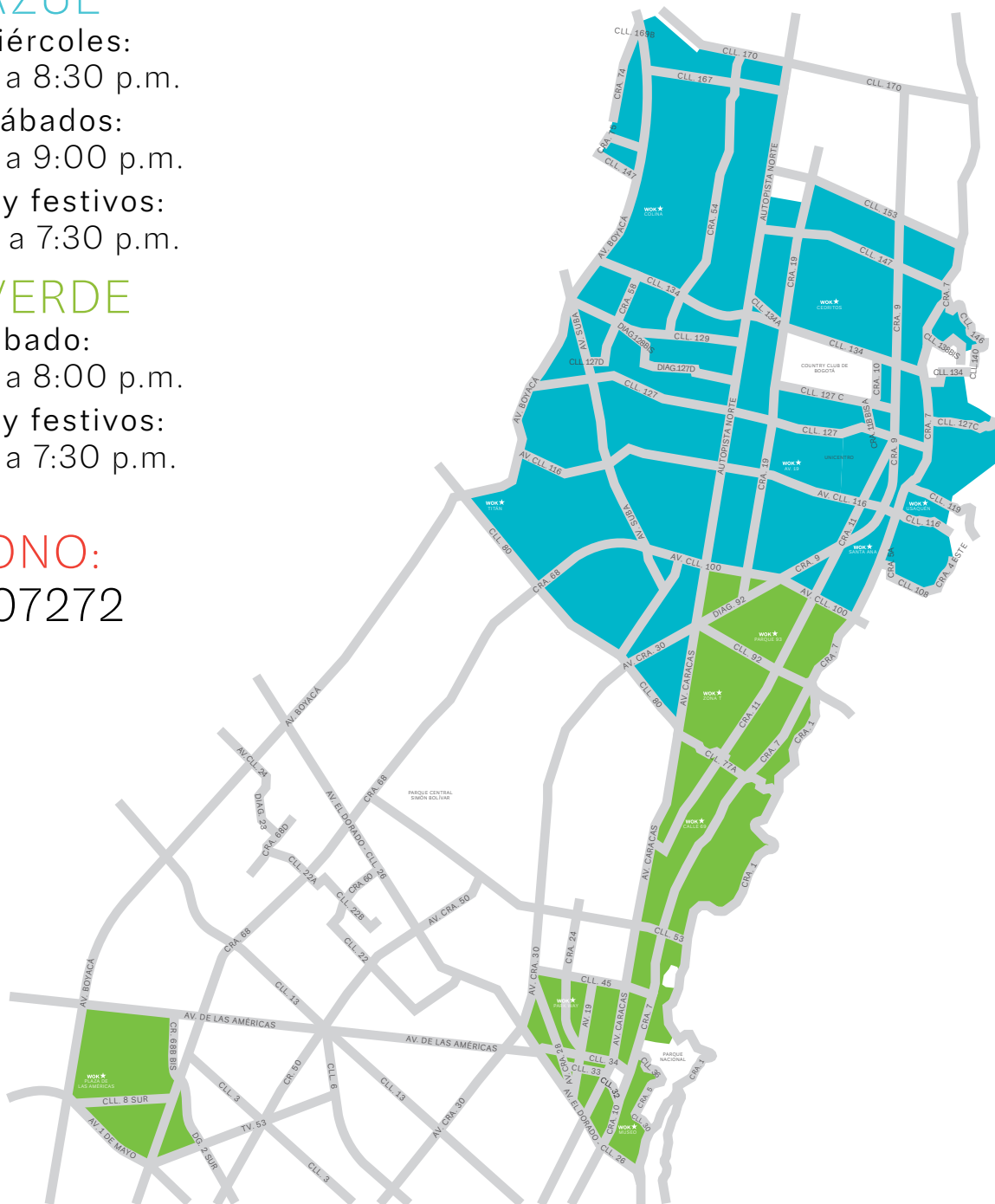
Domingos y festivos:

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

### TELÉFONO:

601 5807272

### ÁREA DE COBERTURA:



PEDIDOS EN LÍNEA

CLICK [AQUÍ](#)





# KITS WOK EN CASA



## KIT GYOZAS

Contiene 9 unidades congeladas y salsa para gyozas.

**SETAS**  
\$28.900

**POLLO**  
\$28.900

**LOMO**  
\$31.900

**MIXTAS**  
(3 setas, 3 pollo, 3 lomo)  
\$31.900



## KIT RAMEN TAN TAN

\$39.900

- Consomé Tan Tan (consomé de pollo con tahine y pimienta szechuan)
- Pollo Tan Tan (pechuga de pollo picada, con shitake y calabacín)
- Vegetales (cebolla larga y bok choy)
- Pasta ramen tipo saporo (sin huevo)
- Aceite rayu (picante)
- Ajonjolí
- Instrucciones de preparación

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

## INFORMACIÓN ALERGIAS:

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

## 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. \$19.600

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# ENTRADAS



**ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ DE VEGETALES**  
Zapallo, lechuga, aguacate, jícama remoulade, mayonesa, germinados y salsa vietnamita a base de soya (sin nam-pla). \$19.900



**ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ DE TRUCHA**  
Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní \$27.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# ENTRADAS



**CHAO TOM**  
Camarones aromatizados en caña de azúcar, servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$28.900



**SATAY CONTRAMUSLO DE POLLO**  
Marinados con una infusión de salsa soya y servidos con salsa a base de leche de coco y maní. \$26.900

[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. \$30.900



## 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). \$19.900

## LAAB PORTOBELLO

Sellados y aromatizados con hierbabuena, cilantro, culantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz jazmín tostado y una vinagreta a base de soya y limón. \$23.900

VOLVER AL ÍNDICE



# ENSALADAS



**ENSALADA CON AGUACATE Y ALGAS**  
Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito del putumayo, ajonjolí, rábano y algas con vinagreta de jengibre. \$22.900



**SETAS THAI** 🔥  
Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. \$38.900

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. \$36.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# ENSALADAS



## THAI POMELO SALAD

Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. \$40.900



## SIAM🔥

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. \$39.900

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. \$28.700  
**CON TRUCHA AHUMADA** \$30.800



**ENSALADA WOK**  
Mezcla de lechugas orgánicas con vegetales de temporada, tofu ahumado, algas marinas y ajonjolí, con una vinagreta de miso, tahine y jengibre. \$29.900

[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. \$41.900

POLLO \$34.900

## 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. \$29.900

[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.  
\$37.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# SOPAS



## SOPAS PEQUEÑAS

### MISO

Miso con wakame, tofu y cebolla tipo oriental. \$12.400

### ZANAHORIA

Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. \$20.900

### VIETNAMITA CON SETAS

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# 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 \$33.900

CON CHASHU (costilla  
de cerdo) \$37.900



## MISO RAMEN DE VEGETALES

Tallarines preparados sin huevo, tofu ahumado, vegetales salteados, consomé de vegetales, miso, salsa soya, ajonjolí, cebolla larga, wakame y aceite de chile. \$26.900

VOLVER AL ÍNDICE



# VEGETALES



## STIR FRY DE VEGETALES

Vegetales de temporada salteados al wok con salsa shitake, salsa soya y ajo. \$21.900

CON TOFU \$26.900



## 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. \$31.900

[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.  
\$18.900

VOLVER AL ÍNDICE

# VEGETALES



**BOWL MACROBIÓTICO**  
Arroz integral, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, fríjol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de miso tahine con miel, aceite de oliva y limón. \$28.900



**THAI SALAD BOWL** 🔥  
Arroz jazmín en infusión de flores, raíz china, cortes de papaya verde, habichuelín, limonaria, cilantro, germinados, cebolla ocañera crocante, hojas de limón kafir, chips de ajo y chile. Servida con una vinagreta a base de soya y jengibre. \$22.900

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. \$29.900

CON FILETE DE TRUCHA MARINADA CON SOYA Y LIMÓN \$33.900



## 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. \$41.900

CON TOFU \$36.900

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) \$29.900  
**CON CAMARONES**  
\$39.900



## **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** \$30.900  
**CON PECHUGA DE  
POLLO** \$33.900

[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)

\$29.900

CON PECHUGA DE

POLLO \$35.900

CON CAMARONES

\$40.900

CON CAMARÓN

JUMBO \$42.900

DE MAR \$46.900

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



## STIR FRY CON

## ALBAHACA THAI 🔥

Pechuga de pollo picada salteada al wok con albahaca, chile, ajo, nam-pla, huevo y salsa soya dulce. Servido sobre arroz jazmín o integral.  
\$28.700

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**  
\$26.900

**CON PECHUGA DE  
POLLO** \$33.900

**CON CAMARONES Y  
PECHUGA DE POLLO**  
\$37.900



**CRISPY HOKKIEN  
NOODLES**  
Pasta crocante a base de harina de trigo y huevo con lomo de res, orellanas, vegetales, nam-pla, salsa soya y jengibre. \$45.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# SUDESTE ASIÁTICO



**POLLO CON MARAÑÓN**  
Pechuga de pollo salteada al wok, con guisantes, cebolla roja, tamarindo, nam-pla, chile, cilantro y cebollín oriental. Servido con arroz jazmín o integral. \$33.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# INDOCHINA



## **BANH MI** 🔥

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

**OMELETTE** \$21.900

## **PERNIL DE POLLO**

Con infusión de salsa soya y aceite de maní.  
\$28.900



## **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. \$39.900

**CON PORTOBELLO**  
sin nam-pla \$33.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# INDOCHINA



**THAI PASTA BOWL** 🔥  
Albóndigas de camarón y pescado, pasta de arroz, hierbas orientales, raíz china, maní, chips de ajo, chile molido y una vinagreta a base de salsa soya y limón \$34.900

**CON VEGETALES**  
Tofu ahumado, aguacate y huevo, con salsa a base de soya sin nam-pla. \$23.900



**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. \$34.900

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 \$26.900

**CON CAMARÓN  
JUMBO \$44.900**

**CON LOMO DE RES**  
marinado con soya  
\$45.900



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

**CON TOFU** sin aceite de  
camarón \$34.900

**CON CAMARÓN**  
\$44.900

**CON LOMO DE RES**  
marinado con soya  
\$45.900

[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.  
\$28.900

[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**  
\$21.900

**CON CORTES DE  
PECHUGA DE POLLO**  
\$25.900

**CON CORTES DE  
CERDO** \$28.900



## **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.  
\$33.900

[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.  
\$37.900



## CON PORTOBELLO \$32.900



## LOMO WOK

Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. \$44.900



## 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.  
\$39.900

[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. \$35.900

[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.

\$37.900

CON TRUCHA \$34.800



## JALAPEÑO 🍣🍣🍣🍣🔥

(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro, ajonjolí y salsa rocoto. \$38.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# PESCADO ARTESANAL DE TEMPORADA



## SAKE MAGURO

DON 🍷🍣🍣🔥

Cortes de atún y salmón con aceite de ajonjolí, salsa soya con ajo y jengibre, aguacate sellado, mango biche, repollo, ajonjolí, edamame, cilantro y shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias), servido sobre arroz de sushi. \$39.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS



## SALMÓN🔥🍣

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, salsa rocoto, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$28.900

## ATÚN🍣🍣🍣🔥

(8u) Aguacate, cebollín, mayonesa miso, jengibre, aceite de oliva, shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$26.900

## CALIFORNIA

(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. \$32.900

## PHILADELPHIA SALMÓN MAKI🍣

(8u) Salmón, ajonjolí, con queso crema o aguacate. \$27.900

VOLVER AL ÍNDICE

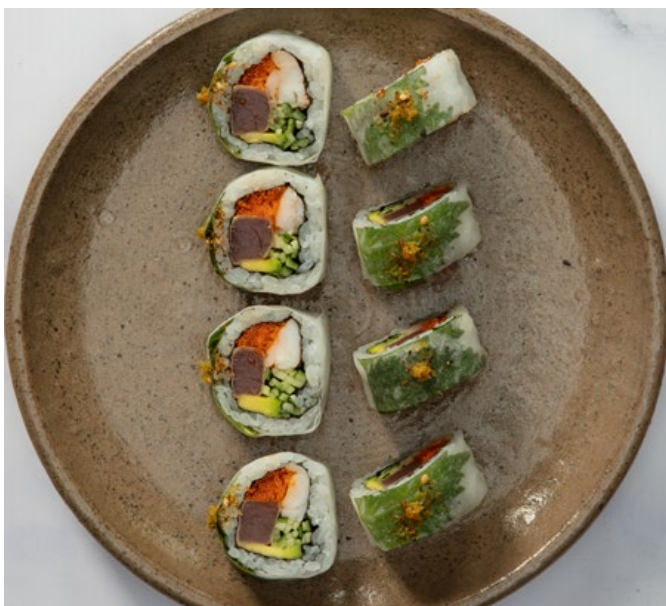


# MAKIS



## CALIFORNIA CLÁSICO

(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí. \$27.900



## EBI MAGURO

(8u) Atún o salmón, langostino, aguacate, masago, pepino, shiso y yuzu, envuelto en rábano o pepino con shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias). \$36.900



## 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. \$32.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# MAKIS



## TEMPURA KO (EBI) 🍣

(8u) Tempura de langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. \$38.900



## 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.  
\$38.900

**WOK MAKI TRUCHA 🍣**  
(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en trucha.  
\$34.900



**RAINBOW MAKI 🍣🍣**  
(8u) Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, envueltos en salmón, trucha, langostino, aguacate y pescado.  
\$38.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS



## TRUCHA MAKI 🍣

(8u) Trucha, espárragos, pepino, shiso o yuzo, salsa de soya dulce con cítricos, eneldo y tamarindo. \$29.900



## BAMBOO 🍣

(8u) Pirarucú, queso crema, mango biche y plátano, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. \$37.900

SIN PIRARUCÚ \$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. \$24.900



## KAPA

(8u) Pepino, aguacate, salsa de ciruela, ajonjolí y shiso, según disponibilidad. \$14.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# MAKIS DE VEGETALES



## FUTO MAKI VEGGIE

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



## ACEVICHADO CON VEGETALES

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

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# BEBIDAS



**ICE TEA WOK**  
Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja y limón. \$13.900



**ICE TEA WOK PEPINO**  
Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón. \$11.600



**EXTRACTO VERDE VITAL**  
Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. \$15.900



**EXTRACTO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE** \$12.400

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# BEBIDAS



## LIMONADAS - Botella (280ml)

LIMONARIA \$7.200

PANELA \$5.400

MIEL DE ABEJAS  
\$8.900

## INFUSIÓN DE FLOR DE JAMAICA -

Botella (280ml)  
Sin azúcar. \$7.400



## INFUSION DE JENGIBRE Y MIEL DE ABEJAS

Listos para mezclar y agregar agua  
caliente en casa. \$4.600

## OTROS

AGUA MANANTIAL SIN GAS  
Botella 500ml \$6.700

AGUA MANANTIAL CON GAS  
Botella 300ml \$6.100

COCA COLA  
Lata 330ml \$5.400

GINGER  
Botella 300ml \$6.900

## CERVEZAS

+18

CLUB COLOMBIA 330ml \$9.300

POLA DEL PUB 330ml  
Witbier \$13.400

India Pale Ale (IPA) \$14.900

ÕTORO 330ml Pilsen lager de  
estilo japonés \$15.900

VOLVER AL ÍNDICE



# POSTRES



FLAN  
DE COCO  
\$12.300

CREME  
BRULEE DE  
LIMONARIA  
\$13.900

TORTA DE  
CHOCOLATE  
CON SALSA  
DE MORA  
(Elaborada sin  
harina) \$15.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)

# POSTRES



**TAPIOCA CON MANGO**  
\$8.900



**STICKY TOFFEE  
PUDDING**  
Para calentar en casa  
\$15.300

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# POSTRES



**CHEESECAKE DE  
FRUTOS ROJOS**  
\$17.900



**TARTELETA DE  
CHOCOLATE**  
Galleta de nueces, dátiles  
y coco, rellena de crema  
de marañón, cocoa, miel y  
frambuesas o arándanos  
(según temporada).  
(Elaborado sin harina).  
\$18.900

[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.  
\$17.900

## **LOMO DE RES**

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

## **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.  
\$24.900

## **MINI RAINBOW NOODLES**

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

**CON VEGETALES  
Y SALSA SHITAKE**  
\$16.900

**CON PECHUGA DE  
POLLO** \$20.900

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



# ADICIONES

SALSA CHILE DULCE \$1.500

SALSA TERIYAKI \$1.900

SALSA CHILE THAI \$1.900

SALSA CAMBOYANA \$2.600

ARROZ INTEGRAL \$4.900

ARROZ JAZMÍN \$6.500

ARROZ DE SUSHI \$6.300

MARAÑÓN \$5.500

TOFU \$7.200

TOFU AHUMADO \$3.800

---

**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.  
ABRIL 2024.

**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. ©2024/LAO KAO S.A. EL DESARROLLO DE LA PRESENTE CARTA ESTÁ PROTEGIDO POR LAS NORMAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL. **LAS IMÁGENES INCLUIDAS EN ESTE MENÚ SON CON FINES ILUSTRATIVOS, LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS PUEDE CAMBIAR.**