

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

Onigiris

Makis

Pescados Wok

Nigiris de vegetales

Makis de vegetales

Nigiris y sashimis

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 agridulce picante. \$21.900

Thai spring rolls. (2u) Rellenos de pechuga de pollo y vegetales, con salsa soya, servidos con salsa agridulce. \$22.300

Spring rolls de camarón. (3u) Rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa camboyana. \$23.200



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. \$37.600



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. \$30.400

A la limonaria. (2u) Chata y lomo de res molidos aromatizados con cúrcuma, limonaria y nam-pla. Servidos con salsa camboyana. \$32.200



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). \$23.900



Rollitos de trucha. (6u) Trucha ahumada, lechuga, jícama remoulade, mayonesa, aguacate, hierbas y germinados. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$32.900



Rollitos de langostino. (2u) Langostino con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. Servidos con salsa vietnamita con nam-pla y maní. \$25.900



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. \$27.600



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. \$25.400

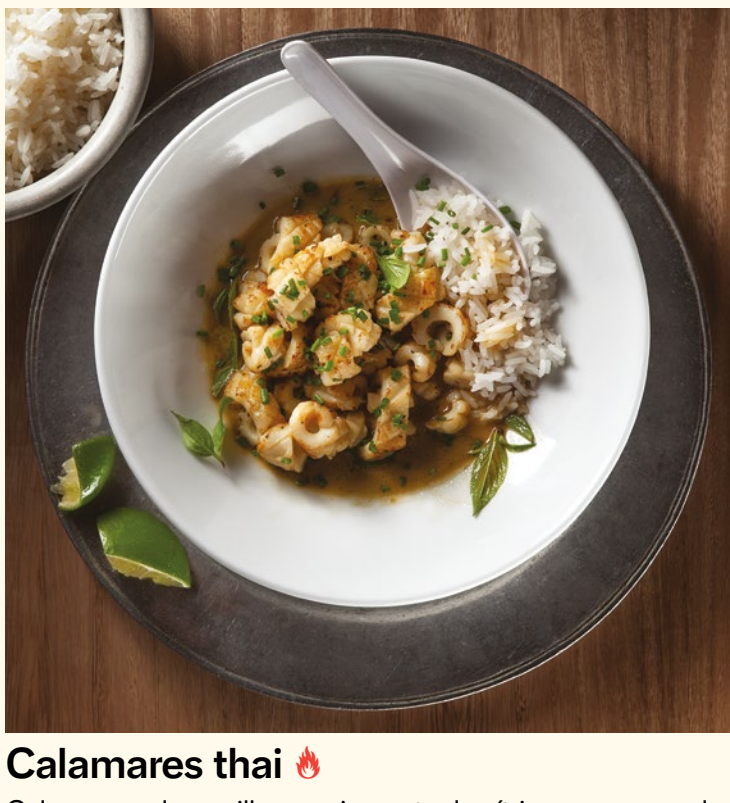


Kimchi sando

Sánduche tostado de queso en pan de masa madre, mayonesa y kimchi (vegetales fermentados, chile amazónico, nam-pla, anchoas, jengibre, miel y ajonjolí). \$22.600

[Volver al índice](#)

Entradas y platos para compartir



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. \$37.600



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 \$43.900



Thai pomelo salad 🔥

Pomelo, camarones, marañón, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollín oriental y vinagreta thai con nam-pla. \$47.600

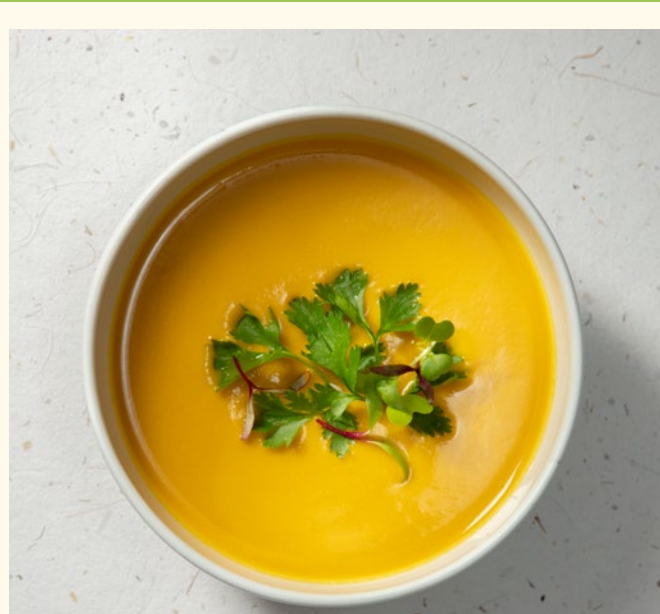


Banh mi 🔥

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. \$34.600



Sopas pequeñas ✅

Zanahoria. Zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco. \$24.400

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

[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. \$25.300

Con tofu. \$30.200



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 aderezo de jengibre.

Con tofu ahumado. \$37.600

Con pechuga de pollo. \$40.600

Con trucha ahumada. \$41.900



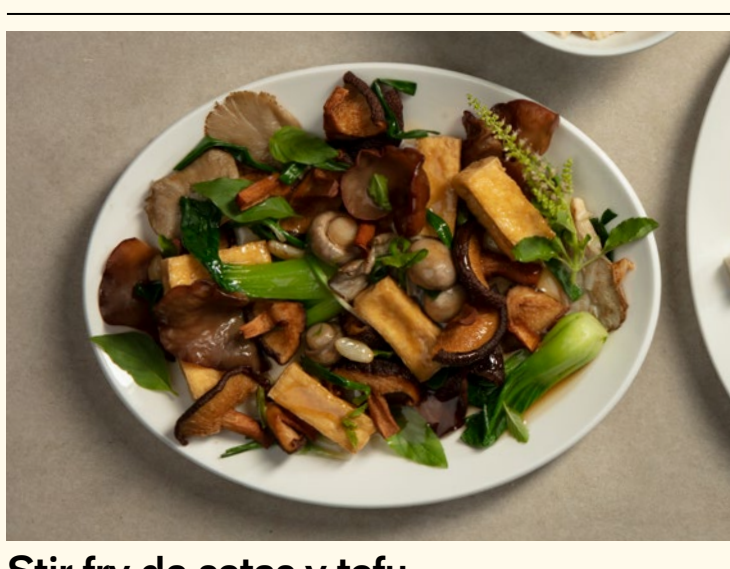
Bowl macrobiótico

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. \$34.600



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. \$37.400



Setas thai

Variedad de setas, cebolla ocañera, chile, marañón, cebollín oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. \$43.900

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. (V) \$27.400

Con pechuga de pollo. \$30.700

Con cortes de cerdo. \$34.200



Stir fry de arroz integral 🍚 (V)

Con shitake, zanahoria, habichuelín, tortilla de huevo, tofu, marañón, galanga, hojas de limón kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo. \$38.600

[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. \$41.900

Con portobello.  \$36.700



Lomo Wok

Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, vegetales frescos, arroz jazmín o integral, rábano y ajonjolí. \$52.900



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. \$48.900



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. \$44.900

[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. \$34.600



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. ✓ \$30.500

Con camarón jumbo. \$50.900

Con lomo de res marinado con soya. \$52.900



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). ✓ \$40.700

Con camarón. \$50.900

Con lomo de res marinado con soya. \$52.900

[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



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. \$32.900

\$32.900



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. \$36.400

\$36.400

Con filete de trucha marinada con soya y limón. \$41.600



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

\$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. \$46.900



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. \$40.700

\$40.700



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. \$46.900

\$46.900

[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. \$40.900

Con chashu (costilla de cerdo). \$43.900

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). \$42.900

[Volver al índice](#)

Sopas



Vietnamita de setas

Consomé de vegetales con pasta de arroz, cebollín oriental y cilantro. Servida con salsa sriracha y limón. \$27.400



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. \$23.600 | \$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. \$40.900



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. \$40.600

Con camarones. \$49.900

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). 🌱 \$36.600

Con pechuga de pollo. \$41.400

Con camarón. \$48.900

De mar. \$52.900

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. 🌱 \$36.600

Con pechuga de pollo. \$41.400

Con camarones y pechuga de pollo. \$44.800



Bun cha

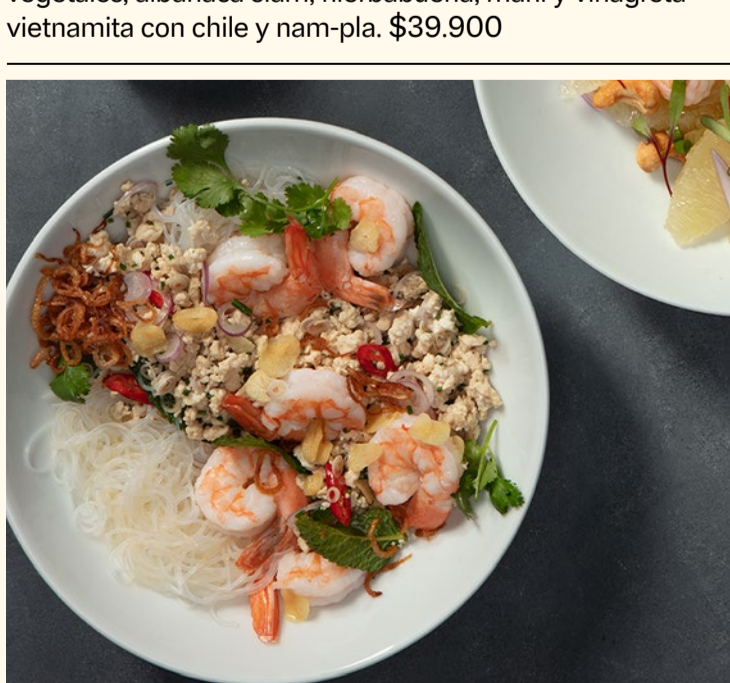
Albóndigas de carne de cerdo con limonaria, limón Kaffir, nam-pla y salsa de ostras, servidas con pasta vermicelli, zanahoria encurtida, papaya verde, pepino europeo, hierbas y maní. Acompañado de lechuga en cogollos, salsa vietnamita con nam-pla y salsa hoisin. \$29.300

Con albóndigas de lomo y chata de res. \$33.600



Crispy noodles

Camarones, pechuga de pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita con chile y nam-pla. \$39.900



Siam noodles 🔥

Camarones jumbo, pechuga de pollo picada aromatizada con limonaria, cilantro y chile, pasta vermicelli con vinagreta thai con nam-pla. \$43.600

[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). \$37.200

Con pechuga de pollo. \$40.200



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. \$49.900

Con tofu. \$43.200



Curry rice japonés

Curry hecho en casa servido con arroz japonés (gohan) y encurtidos fukujin-zuke de vegetales.

Con pechuga de pollo apanada. \$35.900

Con chuleta de cerdo apanada. \$38.900

[Volver al índice](#)

Onigiris



Edamame y ajonjolí

Arroz, ajonjolí, alga nori y sal marina. \$11.400

Palmito del Putumayo

Arroz, palmito del Putumayo, alga nori, mayonesa, miso, y sal marina. \$13.900

Camarón y palmito 🍷

Arroz, camarón, palmito de cangrejo, mayonesa, ajonjolí alga nori y sal marina. \$15.900

Trucha ahumada 🍷

Trucha ahumada, alga nori y sal marina. \$16.900

[Volver al índice](#)

Makis



Philadelphia 🍣

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

\$31.800

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



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. \$25.900



Jalapeño de atún 🍣🔥

(8u) Atún, aguacate, jalapeño, cilantro y salsa rocoto con

aceite de ajonjolí. \$41.700



Spicy roll 🍣🍣🍣🔥

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

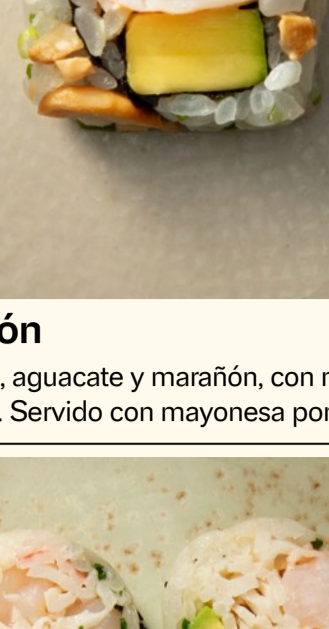
vuelto en pescado con jalapeño, mayonesa picante y salsa

de mandarina con soya y ajonjolí. \$40.900

Con trucha. \$38.900

[Volver al índice](#)

Makis



Ebi marañón

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



Ebi kani roll 🍣

(8u) Camarón, palmito de cangrejo, aguacate, mayonesa spicy, cebollín y ralladura de limón, envuelto en hoja de papel de soya. Servido con salsa ponzu con soya y mantequilla. \$28.700



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. 37.400



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. \$38.600



Bamboo 🍣

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

Rainbow maki 🍣🍣🍣

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

Wok maki salmón 🍣

(8u) Palmito de cangrejo, queso crema y masago, envuelto en salmón. \$41.900

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

Makis



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



Bomba 🍣🔥

(8u) Langostino tempura con salsa chipotle sobre camarón, palmito de cangrejo, aguacate y salsa teriyaki. \$42.900



Tempura ko (ebi) 🍣

(8u) Langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko con salsa teriyaki y ajonjolí. \$41.900



Acevichado 🍣🍣🍣

(8u) Langostino apanado y aguacate envuelto en cortes de pescado con cebolla blanca, ajo, limón, cilantro y leche de tigre (apio). \$42.900

[Volver al índice](#)

Pescados Wok



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. \$63.900

Salmón thai 🍣🔥

Sellado y cocinado al horno preparado con cortes de mango biche, pimentón asado, nam-pla, chile, ajonjolí y arroz de sushi. \$64.900

[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

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

[Volver al índice](#)



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.
\$45.600

[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

[Volver al índice](#)



Kapa

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

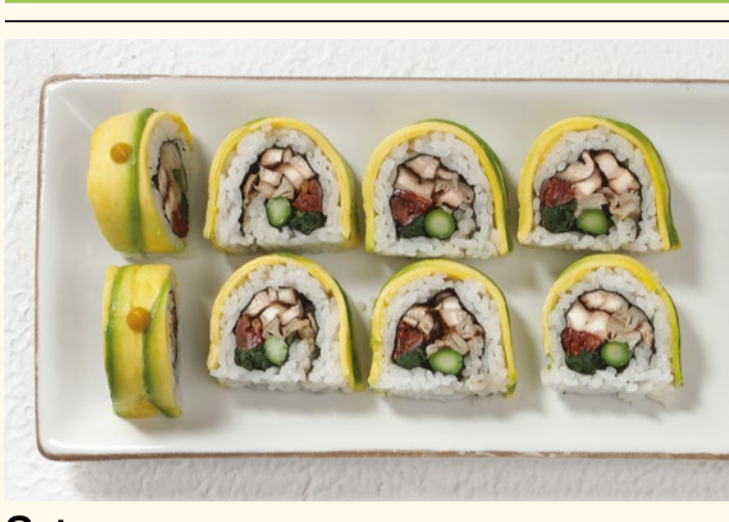


Criollo

(8u) Plátano, queso campesino o tofu y aguacate envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. \$26.300

Bamboo con vegetales

(8u) Plátano, queso crema y mango biche, envuelto en aguacate con salsa teriyaki y ajonjolí. \$24.600



Setas

(8u) Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos. \$28.400



Aguacate maki

(8u) Con ajonjolí, rayadura de limón y shichimi wok. Servido con salsa ponzu con soya. \$26.300



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. \$26.300



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. \$30.800

Nigiri y sashimi



Nigiri

Local 🇵🇪🇨🇺🇦

Por unidad. Pargo, atún, medregal o cherna. \$8.900

Trucha. \$7.900

Pirarucú. \$9.400

3 piezas. \$23.900

Importado 🇺🇸

Por unidad.

Salmón. \$8.900

Langostino. \$10.400



Sashimi

Local 🇵🇪🇨🇺🇦

(5 cortes) Una variedad de pescado.

Pargo, atún o medregal. \$26.900

Trucha. \$24.600

Importado 🇺🇸

(5 cortes) Una variedad de pescado.

Salmón. \$35.600



Sashimi salad 🇺🇸🇨🇺🇦

Lechugas orgánicas, palmito del Putumayo, aguacate, pescado de temporada y langostino, servidos con vinagreta de jengibre y salsa ponzu con soya. \$43.200

[Volver al índice](#)

Wok en un vaso



Jugos

Maracuyá. \$8.200

Mango. \$8.200

Arazá. \$8.900

Copoazú. \$8.900

Fresa. \$8.900

Mandarina. \$10.600

Gili gili. Tamarindo, piña, jengibre e infusión spicy. \$13.200

Tropicana. Mango, mandarina, banano y maracuyá. \$14.200

Ginger alert. Manzana, pera, jugo de limón, jengibre y ginger ale. \$14.900

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



Limonadas

Panela. \$7.300

Natural. \$7.500

Limonaria. \$8.900

Hierbabuena frappé. \$8.900

Miel de abejas. \$10.400

Sodas

Maracuyá. \$8.400

Tamarindo. \$8.400

Gulupa. \$8.400

Camu camu. \$8.900

Corozo. Con ralladura de limón. \$8.900

Soda Thai. Limón, jengibre y limonaria. \$9.100

Jengibre y miel de abejas. \$10.400

Ice tea

Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón. \$8.100

Sandía. Sandía, té jazmín, almíbar de jengibre y zumo de limón. \$10.900

Ice tea Wok. Té de frutos rojos con infusión spicy, naranja y limón. \$16.900

Infusión de flor de jamaica. Sin azúcar. \$8.400

Wok pepino. Extracto de pepino, albahaca siam, infusión de jengibre y limón. \$14.100

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

Extractos

Zanahoria y jengibre. \$12.300

Zanahoria, manzana y jengibre. \$15.200

Verde vital. Extracto de manzana, pera, limón y espinaca baby. \$17.900

Otros

Agua de lychees. \$22.900

Agua manantial sin gas (500ml). \$8.100

Agua manantial con gas (300ml). \$7.500

Gaseosas (330ml). \$6.900

Soda o ginger (300ml). \$8.100

[Volver al índice](#)

Cervezas

Cerveza Wok Draft. (330ml)

Golden Ale, rubia con lúpulo japonés Sorachi Ace.
\$11.900

Draft Pola del pub.

Germania. (330ml). \$9.400

Ōtoro. Pilsen lager de estilo japonés (330ml). \$17.200

Singha. Tailandia (330ml). \$18.400

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

Vinos

Blanco

Copa

Botella

Agustí Torelló M. Xic

Xarel-lo (España).\$30.600 | \$146.900

Rosado

Amalaya Rosé

(Argentina).\$30.600 | \$146.900

Tinto

J. Bouchon Carmenere

(Chile).\$31.700 | \$164.900

Copa de vino caliente. \$29.900

Sake

Jarra

Momokawa Organic o Diamond. \$39.900

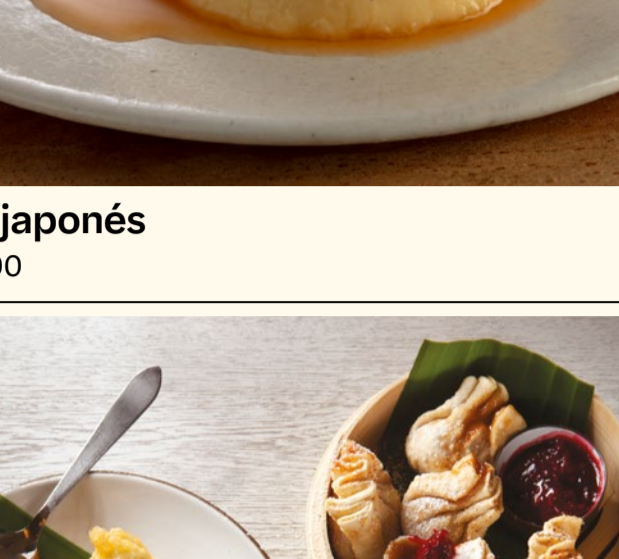
[Volver al índice](#)

Los postres de Wok



Tapioca de mango

\$10.400



Flan japonés

\$12.900



Wontons

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

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



Sticky toffee pudding

Con crema de vainilla. \$17.400

Con helado de vainilla. \$24.600



Tres leches de té matcha

Servido con salsa de frutos rojos y crema de vainilla.

\$20.900



Cheesecake de frutos rojos

\$20.400

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. \$21.200

Pavlova

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

Mousse de chocolate

Servido con crema de vainilla y crumble de chocolate.

\$12.900

Con helado de vainilla. \$20.100

[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. \$6.600

Espresso. \$5.600

Espresso doble. \$6.800

Cappuccino. \$7.500

Latte. \$8.500

Macchiato. \$5.800



Café vietnamita

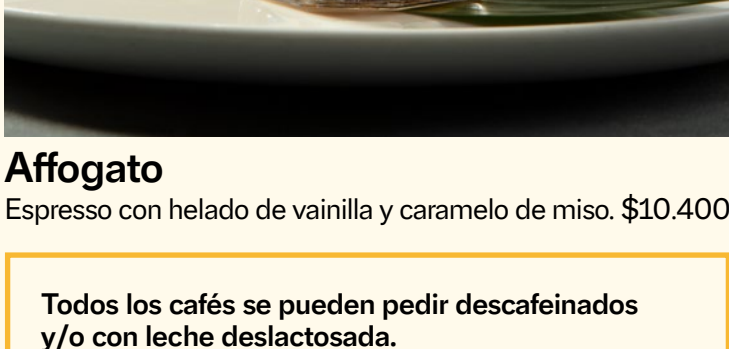
Con leche condensada. \$6.700

Cafés fríos



Café vietnamita frío (con hielo). Con leche condensada. \$7.200

Latte frío (con hielo). \$7.900



Affogato

Espresso con helado de vainilla y caramelo de miso. \$10.400

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

Con leche de marañón. + \$3.500

Té en jarra

Jazmín. Tailandia. \$7.400

Verde Wok. Mezcla de té verde local con menta, guayusa y yacón. \$7.300

Infusiones

Hierbabuena, limonaria y cidrón. \$3.700

Jengibre y miel de abejas. \$5.300

Manzana con hierbas aromáticas. \$7.400

Chocolate caliente

Cacao 100%

Proveniente del municipio de Arauquita, Arauca.

En agua. \$6.900

En leche deslactosada. \$7.500

En leche de marañón. \$8.600

Puede acompañarlo con:

Alfajor con arequipe y miso. \$3.500 *

Galleta multicereal. \$6.500

Torta de limón kaffir. \$8.600 *

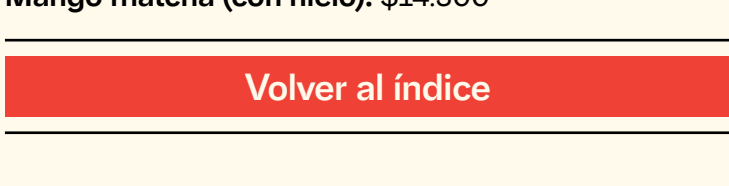
* Elaborado con harina de marañón.

Té matcha



Matcha latte. \$6.100

Con leche de marañón. \$9.600



Mango matcha (con hielo). \$14.300

[Volver al índice](#)

Adiciones

Arroz integral. \$5.700

Arroz jazmín. \$7.100

Arroz de sushi. \$7.000

Huevo. \$1.500

Huevo en ramen. \$3.000

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

Contrafilete de pollo en ramen. \$17.600

Chashu (costilla de cerdo) en ramen. \$17.900

Miel. \$1.900

Bola de helado. Vainilla. \$7.200

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

Volver al índice

Menú niños



Satay

Un pincho más un acompañamiento.

De contramuslo de pollo marinado con salsa de soya y aceite de maní. \$20.900

Acompañamientos:

- Arroz stir fry salteado al wok con arveja, huevo, cebollín y aceite de ajonjolí.
- Vegetales stir fry salteados al wok con salsa de shitake y 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. \$27.400

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. \$20.600

Con pechuga de pollo. \$26.400

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

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, 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. **MARZO 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.