

WOK[®]  IZAKAYA
居酒屋

Calle 90

居酒屋



índice

飲み物	bebidas
前菜	entradas
ワンタン	wontons
餃子	gyozas
いつもの	clásicos izakaya
サラダ	ensaladas
焼き物	horno al carbón
ラーメン	ramen
丼物	donburis
飯	arroz
お魚	pescado
おにぎり	onigiris
甘味	postres
茶	té
インフュージョン	infusiones
珈琲	café

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. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato. 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.



Reconocimiento por el apoyo
de la cultura gastronómica y los
ingredientes japoneses



居酒屋

Izakaya es una palabra japonesa que significa restaurante, donde se puede disfrutar de una variedad de platos para compartir con sake o cerveza. Los izakayas son muy comunes y populares en Japón.

飲み物

bebidas



Soda de maracuyá
\$8.400



Sandía
Sandía, té jazmín, almíbar de jengibre y zumo de limón.
\$10.800



Soda de tamarindo
\$8.400



Pepino
Pepino, hierbabuena, limón y almíbar de jengibre.
\$10.700



Toronja
Toronja, almíbar de jengibre y ginger ale.
\$12.300



Shinsen tea soda
Extracto de piña, manzana verde con té jazmín y soda (sin azúcar).
\$11.200



[volver al índice](#)

bebidas

ビール
ウィスキー

cervezas

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

Ōtoro Draft (280ml)
Pilsen lager de estilo japonés
\$14.300

Club colombia (330ml)
\$11.400

Asahi (330ml)
\$15.900

Michelada
(Con o sin picante) con extracto de piña, limón y salsa inglesa.
+ \$1.500

whisky

Yamazakura Fine Blended
Tohuko, Japón.
Trago \$39.900



Chirri martini

Sake, jugo de toronja, limón, chile fresco, azúcar, sal y pimienta.

\$37.900

Ginger fizz

Cava, limón y almíbar de jengibre. \$33.600



カクテル cócteles

Sake maracuyá

Con naranja, limón y azúcar.

\$26.700



Sake tamarindo

Con soda, azúcar y limón.

\$27.600



Woktini

Sake, té de jazmín, manzana verde y miel de agave.

\$37.900

[volver al índice](#)

bebidas

La disponibilidad de nuestros
vinos por copa varía, pregúntele
al mesero por los vinos del día.

cava

Segura Viudas Reserva
Blend - España
Copa \$32.800 / Botella
\$170.900

vino blanco

La Caprichosa
Verdejo - España
Copa \$32.800 / Botella
\$174.900

M. Chapoutier Belleruche
Grenache Blanc - Francia
Copa \$32.800 / Botella
\$174.900

vino rosado

Agustí Torelló M. Xic
Xarel-lo Vermell - España
Copa \$30.600 / Botella
\$146.900

Lapostolle Le Rosé
Blend - Chile
Copa \$32.800 / Botella
\$174.900

vino tinto

Trumpeter Rutini
Malbec - Argentina
Copa \$30.600 / Botella
\$155.600

8A La Foto Crianza
Blend - España
Copa \$32.800 / Botella
\$174.900

vino caliente

Copa
\$29.900



bebidas

sake en vaso

Momokawa Organic
Oregón, USA
nigori (sin filtrar), junmai ginjo,
cremoso y tropical. \$39.900
junmai ginjo, ligero y frutal.
\$39.900

Momokawa Diamond
Oregón, USA
\$39.900

sake en jarra
(frío)

Momokawa Diamond / Organic
Oregón, USA
\$39.900

sake en botella

Hana-kizakura (300ml)
Kyoto, Japón
junmai ginjo, ligero y con aroma
floral. \$139.900

Momokawa Organic (750ml)
Oregón, USA
nigori (sin filtrar), junmai ginjo,
cremoso y tropical. \$166.900
junmai ginjo, ligero y frutal.
\$166.900

Momokawa Diamond (750ml)
Oregón, USA
\$166.900

otras bebidas

Agua Manantial
Sin gas (500 ml)
\$7.900

Agua Manantial
Con gas (300 ml)
\$7.300

Gaseosas (330 ml)
\$6.700

Soda o Ginger (300 ml)
\$7.900

日本酒
カクテル



前菜

entradas

Nasu Miso
Berenjena al horno al carbón
con soya dulce, servida con
salsa de miso y plátano.
\$19.400

entradas

Sunomono

Pepino en salsa de vinagre de arroz, ume, kombu, salsa soya, marañón y naranja.
\$8.200

Miso-shiru

Sopa de miso con tofu, alga wakame y cebolla tipo oriental.
\$11.200

Tofu fresco

Con cebollín, soya y jengibre.
\$12.300

Edamame

Frijol de soya al vapor con sal.
\$14.300

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).
\$21.900



フンタン wontons

Negi-wontons (5 unid.)

Preparados al vapor.

Servidos con cebolla larga, vinagre y salsa racha a base de salsa soya y chile.

Rellenos de cerdo con salsa chashu a base de soya. \$19.800

Rellenos de setas, jengibre y ajonjolí, con mirín y salsa soya.

\$24.900

[volver al índice](#)



餃子

gyozas

(5 unid.)

Servidas con vinagre y salsa racha a base de salsa soya y chile, o con una infusión de salsa de soya y aceite de ajonjolí.

Rellenas de setas, jengibre y ajonjolí.

Con pechuga de pollo \$27.900

Con lomo de res \$30.900

Rellenas de nira, col china y ajonjolí.

Con shitake \$29.900

Con cerdo y salsa de ostras \$30.900

Con camarón \$35.900



いつもの clásicos izakaya

Tori mizore yaki

Contramuslo de pollo en horno al carbón, preparado con sake y yuzu kosho picante con salsa soya agridulce y daikon rallado.
\$28.900

[volver al índice](#)



clásicos izakaya

Mabo tofu

Tofu fresco con carne molida de res y cerdo, setas, guisantes y arveja, salteados en caldo de pollo, salsa soya, aceite de ajonjolí y jengibre.

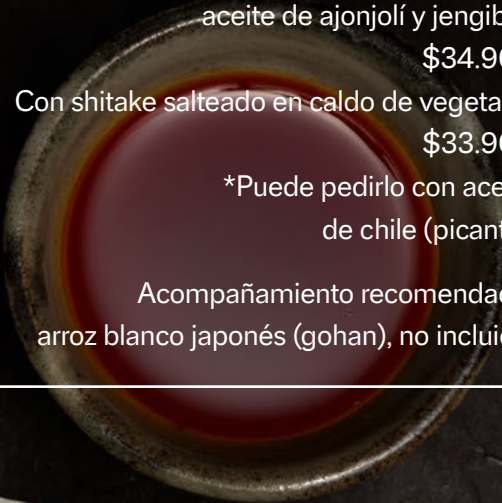
\$34.900

Con shitake salteado en caldo de vegetales

\$33.900

*Puede pedirlo con aceite de chile (picante).

Acompañamiento recomendado: arroz blanco japonés (gohan), no incluido.





clásicos izakaya

Curry rice japonés

Curry hecho en casa servido con arroz blanco japonés (gohan) y encurtidos fukujin-zuke de vegetales. 21.900

Con vegetales en horno al carbón \$26.900

Con cadera de res en horno al carbón \$39.900

ensaladas

Ensalada izakaya

Lechuga mizuna con aderezo de miso y wasabi, aguacate, marañón y rábano.

\$18.400

Ensalada con aguacate y algas

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

\$26.900

[volver al índice](#)



焼き物

horno al carbón

pinchos de vegetales

Piman-yaki (2 unid.)

Pimentón verde japonés
y soya dulce.

\$11.800

Yaki-tofu (2 unid.)

Tofu con salsa soya dulce. \$14.800

Shitake-yaki (2 unid.)

Shitake japonés con sal marina.

\$19.800

pinchos de pollo

Yakitori de negima (2 unid.)

Pincho de pollo con cebolla larga y
soya dulce.

\$23.900

[volver al índice](#)

Yaki-niku

Cortes delgados de bife ancho al
horno al carbón con salsa yakiniku,
servidos con lechuga para enrollar.

\$41.900



Tetsu-yaki

Bife ancho al horno al carbón
con espárragos, pimentón verde
y salsa ponzu.

\$41.900

Costillas de cerdo

Servidas con salsa de la casa,
acompañadas de tostadas de
arroz o porción de arroz.

\$41.900

[volver al índice](#)



**horno al
carbón**

Shoga-yaki

Cortes de cerdo al horno al carbón marinados con soya, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, jengibre y ajo acompañado de ensalada de repollo, lechuga mizuna, cebolla y mayonesa preparada con shichimi Wok (mezcla de ajonjolí y especias) y salsa ponzu con aceite de oliva.

\$32.800

Wonton-ramen

Consomé de vegetales,
tallarines preparados sin
huevo al estilo hakata,
wontons de tofu, shitake,
cebollín y aceite de ajonjolí.
\$36.900

ラーメン

ramen

Shio-ramen

Consomé de pollo, tallarines
preparados con huevo, salsa
chashu (a base de soya y
cerdo), cebolla larga, aceite
de ajonjolí y limón yuzu.

Portobello, con consomé de
vegetales y salsa soya, sin
chashu \$19.200

Contramuslo de pollo
\$34.600

Chashu (costilla de cerdo)
\$38.900

[volver al índice](#)

ramen

Wonton-Shina-soba

Consomé con tallarines preparados con huevo, cebolla larga, aceite de ajonjolí, alga nori y limón yuzu.

Con wontons de cerdo, consomé de pollo y salsa chashu (a base de soya y cerdo) \$27.800

Con wontons de shitake, consomé de vegetales y salsa soya \$28.700

Ko-men

Tallarines preparados con huevo, lechuga mizuna, cebolla larga, pepino, kombu, alga nori y aceite de ajonjolí.

Portobello con salsa soya acompañado con un consomé de vegetales \$21.900

Contramuslo de pollo, con salsa chashu (a base de soya y cerdo) acompañado con un consomé de pollo \$27.900



ramen

Hiyashi-chuka

Tallarines fríos, con aceite de ajonjolí, salsa soya, vinagre, pepino y huevo.

Con pollo al horno al carbón

\$31.600

Con cerdo al horno al carbón

\$32.700

[volver al índice](#)

丼物 donburis

Kakuni-don

Cerdo cocido lentamente en salsa soya, bok choy, huevo marinado, cebolla larga sobre arroz blanco (gohan).
\$38.900



Yakitori-don

Shitake y pimentón verde con salsa soya dulce, sobre arroz blanco.

Con yaki-tofu al horno
\$25.900

Con yakitori (pincho de pollo)
\$28.700

A close-up, top-down view of a dark, rustic bowl filled with Yaki-meshi. The rice is a warm, golden-brown color, indicating it has been fried. It is mixed with various ingredients: small, bright orange cubes of carrot, green zucchini pieces, and white, irregular chunks of meat, likely chicken or pork. The bowl is set against a dark, textured background. In the upper left corner, a portion of a dark wooden lid is visible.

飯

arroz

Yaki-meshi

Arroz salteado al wok con shitake, calabacín, cebolla, zanahoria y ajo.

\$26.700

Con pollo \$30.600

Con chashu (cerdo) \$33.700

*Puede pedirlo con kimchi (picante).

[volver al índice](#)

Two whole baked trout fish are shown vertically on a metal grill. The fish are golden-brown with some charred spots, indicating they have been cooked over heat. The grill has a grid pattern. The background is dark.

お魚

pescados

Trucha al horno 🍷

Entera con sal marina, acompañada de ensalada de repollo, lechuga mizuna, cebolla y salsa ponzu con aceite de oliva. \$41.900

[volver al índice](#)



pesca responsable



acuicultura



talla adecuada



artes de pesca selectivas



especie no amenazada



temporada

Desde 2008 trabajamos junto a pescadores artesanales para implementar prácticas responsables como la pesca selectiva y de bajo impacto. Nuestra oferta de pescados depende de su disponibilidad natural. Apoyar la pesca responsable no es una tarea fácil, por eso agradecemos su comprensión.

pescados

Kama J ⚓

Corte clásico japonés (parte del cuello del pescado). Pargo o medregal al horno al carbón o cocido en salsa soya.
\$18.900

Salmón saikyo-yaki 🐟

Filete de salmón marinado con miso dulce. Acompañado de ensalada de repollo, lechuga mizuna, cebolla y salsa ponzu con aceite de oliva.
\$56.900

*Acompañamientos recomendados: arroz blanco japonés (gohan) o tallarines con limón y pimienta, no incluidos.

Maguro tataki ⚓

Cortes de atún sellado servido con alga wakame, salsa soya, mirín, rábado y wasabi.
\$28.900

pescados

Tartar de pescado 🍣🍣🍣

Con aguacate, jengibre, mirin,
soya, shiso y cebollín oriental.
\$39.700



Yaki onigiri (3 unid.)

Al horno al carbón con salsa de
soya dulce. \$7.400

Yaki onigiri de atún (3 unid.) 🍣

Tartar de atún con salsa soya,
cebollín, wasabi y jengibre,
servido sobre arroz crocante.
\$24.700

おにぎり
onigiris

Uno de los bocados más
auténticos y populares de la
comida japonesa.
bola de arroz rellena con:

Trucha ahumada (1 unid.) 🍣
\$16.900

Palmito del Putumayo (1 unid.)
\$13.900

甘味

postres

Anmitsu

Mochi con helado de vainilla, cascos de mandarina en almíbar, frijol azuki cocido con panela, salsa de arequipe y de frutos rojos.

\$18.400



[volver al índice](#)



Daifuku mochi

(1 unidad) Relleno con fresa
y torta de chocolate.
\$8.200

(1 unidad) Relleno con
fresa y frijol azuki.
\$7.300

postres

- Affogato**
Espresso con helado de vainilla y caramelo de miso.
\$10.200
- Tres leches de té matcha**
\$20.400

café

- Café** \$6.400
- Capuccino** \$7.300
- Latte** \$8.300
- Espresso** \$5.400
- Espresso doble** \$6.600
- Macchiato** \$5.600
- Todos los cafés se pueden pedir descafeinados y/o con
leche deslactosada. Con leche de marañón + \$3.500



té

Matcha latte \$5.900

Con leche de marañón. \$9.400



té (jarra)

Verde japonés \$7.300

Jazmín. Tailandia \$7.300

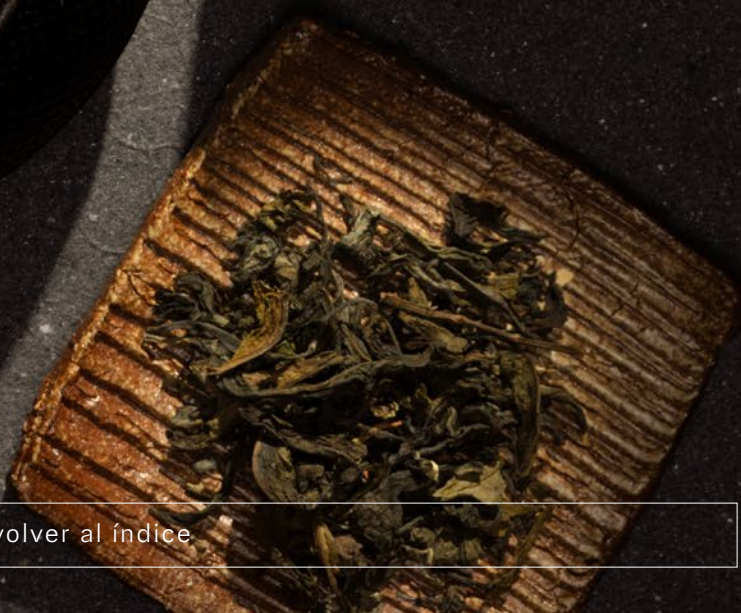
Verde Wok \$7.300



infusiones

Hierbabuena, limonaria y cidrón \$3.600

Jengibre y miel \$5.300



[volver al índice](#)

adiciones

Huevo en ramen
\$2.900

Arroz blanco (gohan)
\$5.900

Tallarines a base de huevo y harina
de trigo, preparados con limón, pimienta
del Putumayo y salsa soya
\$4.300

Contramuslo de pollo en ramen
\$17.300

Chashu (costilla de cerdo) en ramen
\$17.900

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

追加

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.

PRECIOS VÁLIDOS A PARTIR DE FEBRERO DE 2026. LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS.

RESPIRE CON TRANQUILIDAD, WOK IZAKAYA ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE CIGARRILLO. 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.



居酒屋