

WOK[®]  IZAKAYA
居酒屋

Zona T

居酒屋



índice

飲み物	bebidas
前菜	entradas
ワンタン 餃子	wontons y gyozas
揚げ物	tempura y apanados
いつもの	clásicos izakaya
サラダ	ensaladas
焼き物	horno al carbón
ラーメン	ramen
飯	arroz
丼物	donburis
麺類	tallarines
お魚	pescados
おにぎり	onigiris
握り 刺身	nigiri y sashimi
巻き寿司	maki
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. 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. 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. 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

Infusión de flor de Jamaica
(Sin azúcar) \$8.400



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



Soda de gulupa
\$8.400

bebidas

ビール
ウイスキー

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

Pola del pub (330ml)
India pale ale (ipa) \$16.900

Asahi (330ml) \$15.900

Singha (330ml)
Tailandia \$17.900

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



Wok thai sabai

Ron, sake, piña y albahaca thai.

\$37.900



Woktini

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

\$37.900

Sake tamarindo

Con soda, azúcar y limón.

\$27.600



[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



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 (katsuo o vegetales). \$11.200

Tofu fresco

Con cebollín, soya y jengibre. \$12.300

Edamame

Frijol de soya al vapor con sal. \$14.300

Yasai-harumaki (2 unid.)

Spring roll frito relleno con palmito, shitake, col china, zanahoria y tallarines de frijol. \$18.900

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

Menchi-katsu (2 unid.)

Croquetas apanadas de lomo molido y cebolla. Servidas con salsa tonkatsu. \$26.900

Rollito de papel de arroz

Cortes de pescado, mibuna, pepino y queso crema.

De trucha \$26.900

De atún \$30.900



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.)

Rellenas de nira y col china,
servidas con vinagreta de soya.

De shitake \$29.900

De cerdo \$30.900

De camarón \$35.900

[volver al índice](#)



揚げ物

tempura y apanados

Servidos con salsa tempura
a base de soya.

Kagi-age

Camarón, calamar, cebolla
y cilantro en tempura.

\$36.900

Ebi tempura (5 unid.)

Langostino tempura.

\$31.400

[volver al índice](#)

いつもの clásicos izakaya

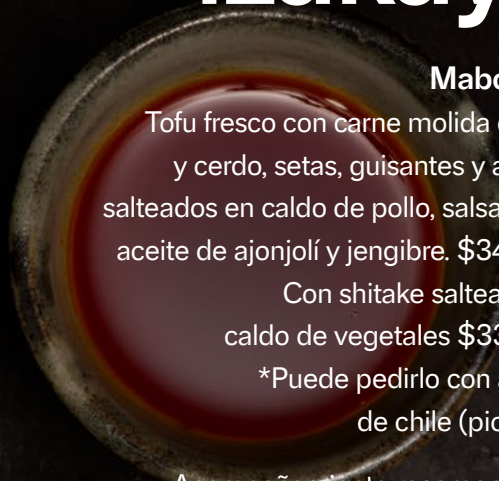
Mabo tofu

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.



[volver al índice](#)



Tori mizore yaki

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

clásicos izakaya

いつもの

Katsu

Chuleta de cerdo apanada (panko, harina de trigo y huevo) con salsa tonkatsu (a base de tomate y salsa negra) y ajonjolí, servida con ensalada de mizuna, repollo y cebolla roja con aderezo de jengibre y soya.
\$35.900

Tori-katsu

Pechuga de pollo apanada, rellena de queso, shiso con salsa tonkatsu (a base de tomate y salsa negra) y ajonjolí.
\$36.900



clásicos izakaya

Curry rice japonés

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

Con vegetales apanados (4 variedades) \$27.900

Con pechuga de pollo apanada \$34.900

Con chuleta de cerdo apanada \$37.900

Con camarones jumbo apanados (8 unid.) \$43.900

ensaladas

Ensalada izakaya

Lechuga mizuna con aderezo de miso y wasabi, aguacate, marañón y rábano.
\$18.400

Ensalada de tomate

Variedad de tomates servidos con salsa ponzu, mayonesa miso y sal marina.
\$28.600

[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 tsukune

Pincho de contramuslo de pollo molido y soya dulce.

\$21.400

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

**horno al
carbón**

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

Wasabi burger

Cadera y lomo de res, cortes de aguacate, cebolla ocañera encurtida, mayonesa japonesa con wasabi, shiso, nori y salsa soya dulce en pan brioche.
Servida con anillos de cebolla. \$32.600



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 shi-chimi 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, shitake y wonton de tofu.

\$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.

Contramuslo pollo \$34.600

Chashu (costilla de cerdo)

\$38.900

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

[volver al índice](#)

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 slices of zucchini, and pieces of white, tender meat, likely chicken or pork. The bowl is set against a dark, textured background, and a wooden lid is partially visible in the upper left corner.

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](#)

丼物 donburis

Tempura-don

Tempura de pechuga de pollo, cebolla, zapallo y shiso, sobre arroz blanco (gohan) servido con salsa tempura.

\$24.200

Kakuni-don

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

\$38.900

Yakitori-don

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

Con yaki-tofu al horno. \$25.900

Con yakitori (pincho de pollo).

\$28.700

[volver al índice](#)



Yaki-soba

Tallarines preparados con huevo, sellados al wok con repollo y salsa tonkatsu.

Con shitake \$25.900

Con cerdo \$32.800

麵類

tallarines

Seiro-udon

Pasta udon fría, acompañada con salsa caliente a base de soya y bonito, con contramuslo de pollo al horno al carbón. Servido con shichimi Wok. \$24.300

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

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 釣鰯

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

Sakana saka-mushi 釣魚

Pescado del día al vapor con verduras (shitake y zanahoria), sal marina, sake y aceite de cebolla larga (preparación 20 minutos).
\$63.900

Salmón saikyo-yaki 鮭

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

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

Konbu (1 unid.)
\$9.200

握り 刺身

nigiri y sashimi

Nigiri 🍣🍣🍣

Variedad de nigiris de pescado del día.
(3 unid.) \$23.600
(6 unid.) \$39.900

Sashimi del día 🍣🍣🍣

Cortes de pescado del día. \$27.900

Chirashi don izakaya 🍣🍣🍣

Variedad de cortes de pescado, langostino, shitake dulce, tamago, pepino, shiso y jengibre, servidos sobre arroz de sushi. \$36.900

巻き寿司

maki

Futo maki veggie (8 unid.)

Shitake dulce, espárrago, palmito del Putumayo, espinaca, zanahoria encurtida, tamago y ajonjolí, envuelto en rábano o alga nori según disponibilidad. \$21.700

Setas (8 unid.)

Setas, tomate seco, espinaca y espárragos, envuelto en aguacate, limón y puré de cítricos. \$27.600

Negi maki (8 unid.) 🍣 🌶️

Atún, cebollín, salsa soya y wasabi. \$25.600

Ebi kani roll (8 unid.) 🍤

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

Salmón maki (8 unid.) 🍣

Salmón, aguacate y ajonjolí. \$29.900

California (8 unid.) 🍣

Camarón, palmito de cangrejo y mayonesa, aguacate, pepino y ajonjolí. \$33.600

Ebi maki (8 unid.) 🍣

Langostino tempura, shiso, pepino, cebollín y ajonjolí. \$36.900

Futo maki (8 unid.) 🍣 🌶️ 🍣

Salmón y trucha curados, pescado, masago, aguacate, cebollín, shiso y jengibre. \$36.900

甘味

postres

Anmitsu

Mochi con helado de vainilla, cascotes 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

Tartaleta de chocolate
Frambuesa o arándanos según temporada.
\$20.900

Wontons \$17.900

Creme brulee de limonaria
con galleta de coco \$17.900

Tres leches de té matcha \$20.400

Cheesecake de frutos rojos \$19.900

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

De verano \$6.300

infusiones

Hierbabuena, limonaria y cidrón \$3.600

Jengibre y miel \$5.300

Manzana con hierbas aromáticas \$7.400

[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
- Bola de helado
- Vainilla. \$7.100

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