

Kimchimam^õ

GASTRONOMIA Y CULTURA COREANA



ALLERGENOS



ENTRANTS

Mandu 4P/ +1	6.5/+1.7
Empanadilla de verduras y pollo a la plancha	
Chungon (V) 6P/ +1	6.5/+1.0
Rollitos de primavera de verduras frías	
Yangyom Chicken 4P/ +1	7.0/+1.8
Alitas de pollo fritas en salsa dulce y picante	
Kimchi Bravas (V)	6.5
Patatas Bravas con salsa toque coreana	
Tofu Kimchi (V)	8.0
Tofu acompañado kimchi salteado	



ARRÒS A MEZCLAR

Dolsot Bibimbap	15.0
Arroz a mezclar con varias verduras cocidas, huevo frito y algas fritas servido en olla caliente. Opción: Vegano	
+ Carn: Ternera/ Cerdo Pollo	4.0
Huedupbap	16.0
Arroz mezclado con salmón crudo y varias verduras frescas	
Kimchi Bokkumbap	16.0
Options: Original/ Vegetariano	
Kimchi salteado con arroz, bacon, huevo frito y queso	
+ Jang Guk	4.0
Sopita pequeña para acompañar arroz	



SOPA

Kimchi	13.5
Sopa de Kimchi con tofu	
Opciones: Cerdo / Atun / Vegetariano	
Sundubu	13.5
Sopa de tofu blando con marisco y cerdo picado	
Dakgomtang	15.5
Sopa picante de pollo sazonado con varias verduras	
Yukguejang	15.5
Sopa picante de falda de ternera sazonado con varias verduras	
+ Arroz	2.5
Para acompañar con el sopa	

BEBIDA

Agua 0.5L	2.5
Agua con gas	2.7
Refrescos Coca-cola/ Fanta/ Nestea	2.8
Zumo de naranja	2.8
Bong Bong Zumo de Uva Coreana	3.5
Shikhe Zumo de arroz fermentada	3.5

CERVEZA

Estrella Galicia	2.8
Volldam	3.0
Clara	2.7
Sin Alcohol	2.7
Cass Cerveza Coreana	4.0

VINO

Clot d'encís Red Terra Alta	18.0
Roc White Terra Alta	20.0
Monteabellón Red Rivera del duero	25.0
Brau Negre Red Copa / Botella	4.0/15.0
Brau Blanc White Copa / Botella	4.0/15.0

LIQUOR

Soju Chupito/ Botella	3.0 /15.0
Somek for 2P	9.0
Makgoli	15.0

Soju combinación 10.5



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes
Chungon x 2
Mandu x 2
Yangyom Chicken x 2
Tofu Kimchi x 2
Principal para compartir
Japche
<i>Elejr entre:</i> Bulgogi o Jaeyuk o Dakgalbi + Ssam
Dolsot bibimbap
Tapita de Kimchi
<i>Preguntanos!</i>
Postre
Un postre para compartir
35€/ Por Persona
MÍNIMO PARA 2
OPCIÓN VEGANO DISPONIBLE



DUPBAP ARRÒS CUBIERTO

Jaeyuk	14.0
Cerdo salteado con varias verduras en salsa picante	
(Nivell de picante: bajo/medio/alto)	
Bulgogi	15.0
Ternera salteado con varias verduras en salsa soja dulce	
Dakgalbi	14.0
Pollo salteado con varias verduras en salsa picante	
(Nivell de picante: bajo/medio/alto)	
Ojingo	15.0
Calamares salteados con varias verduras en salsa picante	
(Nivell de picante: bajo/medio/alto)	
Tofu (V)	15.0
Tofu frito con varias verduras y setas en salsa soja	
+ Ssam	3.0
Lechuga con salsa ssamjang para acompañar los platos de Dupbap	



OTROS CLASICOS

Japche (V)	13.0
Fideo de boniato con varias verduras y setas en salsa soja dulce	
Kimchi Jeon	14.0
Tortita fina coreana con kimchi y verduras	
Tteokbokki	13.0
Pasta de arroz con pasta de pescado frito y verduras en salsa picante (o soja)	
Rappokki	15.0
Tteokbokki con fideos y huevo duro	



Y CLARO...

Kimchi (V) Tapa/ Tarrito 350g	3.0/8.5
Col fermentada en salsa picante	

TÉ, CAFE

Homemade Ginger tea Caliente	4,8
Homemade Ginger aid Fria	6,5
Manzanilla	2,5
Green Tea	2,5
Ginseng	3,5
Cafe estilo Coreano	2,5

POSTRES CASEROS

menos helado



Mascarpone Mochi	5.0
Mochi de relleno crema mascarpone, polvo de cacao	
Hotteok	7.0
Pancake coreano con helado de vainilla	
Green tea Tiramisú	5.8
Green tea Brownie	5.5
Helado con Danpat	5.5
Helado de vainilla con Danpat (mermelada de judía roja) y varios toppings	
Helado de te verde	4.5