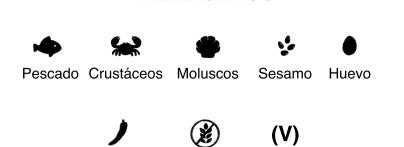


GASTRONOMIA Y CULTURA COREANA



ALLERGENOS



Sin Gluten Vegano

1//

ENTRANTS

| Mandu 4P/ +1 Empanadilla de verduras y pollo a la plancha | 6.5/+1.7 |
|--|----------|
| Chungon (V) 6P/ +1Rollitos de primavera de verduras frtias | 6.5/+1.0 |
| Yangyom Chicken 4P/+1 /Alitas de pollo fritas en salsa dulce y picante | 7.0/+1.8 |
| Kimchi Bravas (V) / Patatas Bravas con salsa toque coreana | 6.5 |
| 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. <i>Optión: Vegano</i> | |
| + Carn: Ternera/ Cerdo Picante / Pollo Picante | 4.0 |
| Huedupbap 📤 🛂 | 16.0 |
| Arroz mezlado 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 pequeñita para acompañar arroz | |



SOPA

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

BEBIDA

2.5

18.0

Agua 0.5L

| 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'encis Red Terra Alta

| 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

Elejir entre: Bulgogi o Jaeyuk o Dakgalbi + Ssam Dolsot bibimbap Tapita de Kimchi

Preguntanos!.

Postre

Un postre para compartir

35€/ Por Persona

MÍNIMO PARA 2 **OPCIÓN VEGANO DISPONIBLE**



DUPBAP ARRÒS CUBIERTO

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



OTROS CLASICOS

| Japche (V) & Fideo de boniato con varias verduras y setas en salsa soja dulce | 13.0 |
|---|------|
| Kimchi Jeon / | 14.0 |
| Tteokbokki / | 13.0 |
| Rappokki / • • • • • • • • • • • • • • • • • • | 15.0 |



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 Mochi de relleno crema mascarpone, polvo de cacao | 5.0 |
|--|-----|
| Hotteok Pancake coreano con helado de vanilla | 7.0 |
| Green tea Tiramisú | 5.8 |

Green tea Brownie

Helado de te verde



5.5

5.5

4.5

Helado con Danpat Helado de vanilla con Danpat (mermelada de judia roja) y varios toppings