

MENU

RAMYON



VEGETALES \$60

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, huevo.

POLLO \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, pollo desbrado.

RES \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, fajitas de res.

CHULETA \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, chuleta ahumada.

QUESO \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, queso manchego y queso americano.

TTEOK-MANDU \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, empanadas fritas, lomo de res.

KIMCHI \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, tofu, kimchi.

CAMARON \$65

Zanahoria, cebolla, hongos, espinaca, camarones cocidos.



KP ESPECIAL \$90

El ramyon de la casa, con los ingredientes a gusto.

Queso oaxaca, Queso manchego, Queso amarillo, Aguacate, Zanahoria, Elote dulce, Cebolla, Hongos, Espinaca, Huevo, Pollo, Res, Chuleta, Mandu, Kimchi, Tofu, Nariño, Aja.

El ramyon se basa en fideos rizados no demasiado finos ni demasiado gruesos, los cuales se cuecen y se les acompaña con un caldo o seco, al gusto del consumidor: carne, pollo, verduras etc.

Hay ramyon de muchos tipos, Sin embargo el ramyon más común es el de carne y el de verduras, Además de muchos sabores o estilos de ramyon, tienes ramyon muy picante, picante o sin picante.

KIMBAP



El Kimbap o Kimbap es uno de los platos mas conocidos de la cocina coreana.

Se elabora con arroz blanco cocido y verduras que son incluidas dentro del mismo.

Finalmente es enrollado con alga prensada.

Una vez cortado en trozos se come frio.

Hay quien lo confunde con el sushi japonés, pero

hay que tener en cuenta que uno esta elaborado

de pescado y el otro de verdura.



VEGETALES \$50

Huevo, Omuk, Surimi Salchicha, Zanahoria

Espinaca, Navo

RES \$50

Huevo, Omuk, Surimi Salchicha, Zanahoria

Espinaca, Navo

POLLO \$50

Huevo, Omuk, Surimi Salchicha, Zanahoria

Espinaca, Navo

QUESO \$50

Huevo, Omuk, Surimi Salchicha, Zanahoria

Espinaca, Navo

ATUN \$50

Huevo, Omuk, Surimi Salchicha, Zanahoria, Espinaca, Navo, atun

BOKKEUMBAP

El bokkeumbap es Arroz frito. Es un plato de la cocina coreana elaborado de una receta que incluye el arroz como ingrediente principal. Básicamente, consiste en un arroz cocido que se saltea junto con las verduras, carne o mariscos.

VEGETALES \$50

Zanahoria, Cebolla, Calabaza, Hongos, Elote.

RES \$60

Zanahoria, Cebolla, Calabaza, Hongos, Elote, Carne de res.

POLLO \$60

Zanahoria, Cebolla, Calabaza, Hongos, Elote, Carne de pollo.

MEZCLADO \$65

Zanahoria, Cebolla, Calabaza, Hongos, Carne de res, Carne de pollo.

KIMCHI \$65

Zanahoria, Cebolla, Calabaza, Hongos, Kimchi

Huevo estrellado.

CAMARON \$70

Zanahoria, Cebolla, Calabaza, Hongos

Carne de res, Carne de pollo, Camarón

OMURICE \$50

Omelette relleno de bokkeumbap



JJIN MANDU



GUN MANDU



Mandu (empanadas estilo coreanas), es un alimento hecho a base de masa de harina relleno de verduras y carnes que puede comerse cocido o frito. Además puede comerse agregándolo a una sopa durante el invierno, cocido durante el verano.

6 piezas \$50

12 piezas \$80



TTEOKBOKKI

El tteokbokki es un popular platillo coreano y fue parte de la cocina de la corte real coreana.

Los ingredientes del tteokbokki incluye gochujang, una pasta

picante hecha de pimiento, pasta de arroz.,

odeng (pastel de pescado),

los huevos duros,

mandus (dumplings coreanos) fritos,

ramyon

(que entonces se convierte en rabokki/labokki)

y verduras.

Es un plato que normalmente es picante pero

puede variar dependiendo los gustos

del comensal.

Se elaboraba cociendo los ingredientes

en un caldo picante.

Se servía en la corte real y era considerado

un ejemplo representativo de la alta cocina.

\$70

personal

\$120

2 personas

BULGOGI \$120

El Bulgogi son tiras delgadas marinadas de carne vacuna

sazonadas con salsa de soja, azúcar, aceite de sésamo

y ajo, por esa razón es que la carne es tan tierna

Se acompaña con verduras y arroz.

Es común colocarla dentro de hojas de lechuga para

comerla con la mano, como un bocado.



El samgyupsal bokum, es carne de cerdo (tocino)

marinado con gochujang (pasta de chile) y azúcar,

por lo que es un platillo picante - dulce.

La carne se corta en pequeñas laminas y se saltea

junto con verduras y aceite de sésamo, se acompaña con arroz

Es delicioso para aquellos que les gustan este tipo de

sabores.

SAMGYUPSAL BOKUM \$120



SUNDUBUJJIGAE \$100

Es un jigae (estofado) picante hecho con dubu (tofu).

El plato se monta y se prepara directamente en el cuenco de servir,

que normalmente está hecho de gruesa y robusta porcelana, aunque también

puede ser de piedra sólida.

El sundubu jigae, una receta de comida coreana con trozos de

tofu blanco y carne de cerdo, sumergido en una burbujeante

sopa de color rojo brillante especiada.

Se añade un huevo crudo al jigae cuando aún hierve. Este plato se come

con arroz blanco cocido. Se consume mucho y es una de las comidas

favoritas en Corea del Sur.

KIMCHIJJIGAE \$100

Un jigae típico está condimentado con chiles y se sirve

a los comensales hirviendo.

Kimchi jigae se hace con kimchi y otros ingredientes

tales como tofu en dados, cerdo, chile y especias.

Se prepara a menudo en los hogares coreanos

a partir de kimchi fermentado, lo que da

un sabor más fuerte y proporciona mayores

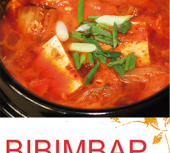
cantidades de lactobacillus presentes también en el yogur.

Se dice que el estofado es más sabroso si se prepara

con kimchi fermentado, mientras el fresco da un sabor mas ligero.

Se acompaña con arroz.

Suele cocinarse y servirse hirviendo en el cuenco de servir.



DOLSOT BIBIMBAP



Bibimbap es un plato popular de la gastronomía de Corea.

Literalmente significa "arroz mezclado" o "comida mezclada".

Consiste en un cuenco de arroz con vegetales y carne encima.

Al momento de comerlo se deben revolver los ingredientes

y agregarles aceite de sésamo y gochujang (pasta de pimiento picante rojo).

Es una comida que se sirve en un plato frío.

La variación más común es el Dolsot Bibimbap.

Es un Bibimbap que se sirve dentro

de un cuenco caliente. La característica es que al estar el cuenco

caliente hay que removerlo bastante rápido para que el arroz no se pegue.

Esta comida entra más caliente que el Bibimbap normal,

así que es buena para los meses fríos ya que, junto con el picante, puedes entrar

en calor fácilmente.

Generalmente al Dolsot Bibimbap se le suele añadir un

huevo por encima que se rompe y se mezcla con el arroz y las demás ingredientes.

BIBIMBAP



\$100



KP CHICKEN



El Pollo frito de Corea es conocido por su piel crujiente, llevada a cabo al freírlo dos veces.

Como resultado de este proceso de cocción, el pollo se convierte en crujiente y menos grasoso.

\$100

media orden

\$150

plato entero

Praga 40, col. Juarez (entre Londres y Hamburgo)

