

### APERITIVOS / APERITIFS / APERITIF

**sam salmón flambeado** ..... 13,50 (3 cortes) / 22,50 (5 cortes)  
balón de arroz encima de hoja de cogollo con salmón flambeado / **riceballs on heart salad leaves with flambéed salmon** / reisbällchen auf salatherzenblatt mit flambiertem lachs

**sam shitake vegano** ..... 9,50 (3 cortes) / 15,00 (5 cortes)  
balón de arroz encima de hoja de cogollo con shitake fresco / **riceballs on heart salad leaves with fresh shitake** / reisbällchen auf salatherzenblatt mit frischen shitakepilzen

**sashimi de salmón 연어 (5 cortes)** ..... 13,00  
salmon (5 pieces) / lachs (5 stück)

**sashimi de atún 참치 (5 cortes)** ..... 14,50  
tuna (5 pieces) / thunfisch (5 stück)

**galbi gun mandu 갈비찜만두** ..... 11,00  
5 empanadas de ternera natural al vapor en salsa de „galbi“ / **5 steamed dumplings with free-range beef in „galbi“ sauce** / 5 gedämpfte teigtaschen mit rindfleisch vom land in „galbi“ sauce

**„chicken nuggets“ coreano 닭강정** ..... 12,50  
pollo campero dulce y picante frito / **deep fried spicy free-range chicken**  
gebackenes süß-sauere hühnerbrust vom land

**séun(a partir de las 18:30) 해물녹두전** ..... 13,50  
crepe de judía mungo con marisco y puerro  
**mungo bean pancake with seafood and leek (from 6.30 pm)**  
pfannkuchen aus mungobohnen mit meeresfrüchten und lauch (ab 18:30 Uhr)  
opcional con verduras / **optional with vegetables** / wahlweise mit gemüse ..... 11,50

### SOPA / SOUP / SUPPE

**sopa wonton** ..... 6,50  
con empanadas de pollo campero y hierbas / **with small dumplings, filled with free-range chicken and herbs** / mit kleinen teigtaschen gefüllt mit freilandhühnerfleisch und kräutern

**sopa de kimchi 김치찌개** ..... 19,50  
kimchi, cerdo ibérico de bellota y tofu ecológico / **kimchi, acorn-fed iberian pork and organic tofu**  
kimchi, iberisches schwein aus eichelmast und bio-tofu

### PLATOS FAVORITOS COREANOS / TOP KOREAN FOODS /

#### TOP KOREANISCHE GERICHTE

**sabche 잡채** ..... 13,50  
fideos de boniato, entrecôte, verduras y huevo eco / **sweet potato noodles, entrecôte, vegetables and organic egg** / nudeln aus süßkartoffeln entrecôte, gemüse und bio ei  
vegano / **vegan** / vegan ..... 12,50

**bibimbap (돌솥) 비빔밥**  
arroz en bol de granito caliente con verduras y huevo eco / **rice, served in a hot granite bowl with vegetables and organic egg** / reis in heisser granit schale mit gemüsen und gebratenem bio ei

opcional con / **to choose with** / wahlweise mit:  
vegetariano / **vegetarian** / vegetarisch ..... 15,00  
vegano / **vegan** / vegan ..... 15,00  
entrecôte / **entrecôte** / entrecôte ..... 16,00  
salmón / **salmon** / lachs ..... 16,80

**calamares a la coreana 오징어볶음** ..... 19,50  
en marinada de „gochusang“ con verduras / **squid in „gochusang“ marinade with vegetables** / tintenfisch in „gochusang“ marinade mit gemüse

**so bulgogi 소불고기** ..... 19,50  
entrecot, marinado en salsa de soja barbacoa / **entrecôte, marinated in barbecue soy sauce** / entrecôte in barbecue-sojasauce mariniert

### ESTILO BIBAP / BIBAP STYLE

**seoul curry chicken 카레라이스** ..... 14,80  
pollo campero crujiente al curry coreano con verduras  
**crispy free-range chicken in korean curry sauce with vegetables**  
knusprig gebackenes freilandhuhn in koreanischer currysauce mit gemüse

**spicy chilli chicken 닭갈비** ..... 17,00  
pollo campero estofado con verduras en salsa coreana de chilli, muy picante  
**stewed free-range chicken with vegetable in very hot corean chilli sauce**  
geschmortes freilandhühnerfleisch mit gemüse in koreanischer scharfer chilli sauce

**thai red bowl** ..... 18,00  
salmón salteado en salsa de curry rojo y coco / **fried salmon in red curry – coconut – sauce**  
gebratener lachs in roter kokos - curry – sauce  
opcional con espárrago verde, brócoli y tofu ..... 15,00  
**to choose green asparagus, broccoli and bio tofu** / wahlweise mit grünem spargel brokkoli und bio tofu

**pato de bi bap** ..... 16,50  
pato empanado en salsa “teriyaki” con verduras y anacardos  
**deep fried crispy duck in teriyaki sauce with vegetables and cashew nuts**  
knusprig gebackene ente in “teriyaki” sauce mit gemüse und cashewnüssen

opcional con / **to choose with** / wahlweise mit: ..... 18,00  
en salsa de curry rojo y coco con lichi y tomate cherry / **red curry and coco sauce with lychee and cherry tomato** / in roter kokos – curry – sauce mit lychee und cherry tomato

### SUSHI BAR

**bowl de sushi** ..... 14,00  
arroz de vinagre, sashimi salmón, pepino, aguacate, mango y zanahoria, servido con salsa de soja  
**vinegar rice, sashimi salmon, cucumber, avocado, mango and carrot, comes with soy sauce**  
essigreis, lachs sashimi, gurke, mango avocado und karotte dazu sojasauce

**sushi vegan power roll** ..... 14,00  
arroz negro, espárrago verde, aguacate, shimeji en salsa de zanahoria y jengibre  
**black rice, green asparagus, avocado, shimeji in carrot and ginger sauce**  
schwarzer reis, grüner spargel, avocado, shimeji in möhren- und ingwersauce

**tártaro de atún** ..... 19,00  
aguacate, cebolleta, “tobiko” y aliño de kimchi / **tuna tartar, avocado, wild chive, “tobiko” and kimchi sauce** / thunfisch tartar, avocado, schnittlauch, “tobiko” und kimchisauce

**sushi de solomillo flambeado** ..... 19,00  
tempura de espárrago, cebolleno y mayo de trufa  
**flambéed beef fi let, asparagus and spring onion tempura, and truffl e mayo**  
flambierto rinderfilet spargel- und frühlingzwiebel- tempura und trüffel mayo

**sushi spicy tuna roll** ..... 19,00  
atún, salsa kimchi, aguacate y „tobiko“ / **tuna, kimchi marinade, avocado and „tobiko“**  
thunfisch kimchimarínade avocado und „tobiko“

**sushi los enamorados** ..... 19,50  
atún, salmón, langostinos en tempura, aguacate, queso cremoso / **tuna, salmon, king prawn tempura, avocado, cream cheese** / thunfisch lachs riesengarnele - tempura, avocado frischkäse

**kimchi fermentado vegano 김치** ..... 4,50  
kimchi de repollo chino / **chinese cabbage kimchi** / kimchi aus chinakohl

**kimchi fermentado 김치** ..... 4,50  
kimchi de repollo chino / **chinese cabbage kimchi** / kimchi aus chinakohl

**ensalada kimchi “bi bap”** ..... 7,00  
lechugas y frutas / **lettuce and fruit** / salat und obst

**salsa de soja sin gluten** ..... 1,00  
soy sauce without gluten / **glutenfreie sojasauce**



sin gluten, pero la salsa contiene gluten! / **gluten free, but the**



poco picante / **little spicy** / etwas scharf



picante / **hot** / scharf



muy picante / **very hot** / sehr scharf



vegano / **vegan** / vegan

no empleamos reforzantes / **we do not use flavor enhancer** / wir kochen ohne künstliche Zusatzstoffe

todo el pescado crudo ha sido previamente congelado, siguiendo la normativa sanitaria  
**all raw fish has been previously frozen, following health regulations**  
vorschriftsmäßig wurden rohe fische vorher tiefgefroren

### REFRESCOS CASEROS / HOME MADE SOFTDRINKS

agua de jengibre .....	3,00
jengibre ecológico y limón / ginger water with organic ginger and lemon	
kombucha .....	4,50
té verde ecológico, naranjas de soller / organic green tea, oranges from soller	

### REFRESCOS / SOFTDRINKS

agua sin gas 500ml .....	2,50
still water	
agua con gas 700ml .....	4,50
sparkling water	
coca cola / coca cola zero 237ml .....	3,00
sprite / fanta 237ml .....	3,00
ice tea maracuyá .....	3,50
tonic water fever-tree .....	4,50

### CERVEZAS / BEER

caña 250 ml .....	2,50
draft	
caña mediana 350 ml .....	2,80
caña grande 500 ml .....	4,50
cerveza sin alcohol 330ml .....	2,80
alcohol-free beer	
clara, shandy .....	3,50
„rosa blanca“ 330ml .....	3,90
mallorca	
artesano artisan 330ml .....	4,50
mallorca	
cerveza coreana .....	4,50
korean beer	
shinga 300 ml .....	4,50
thailandesa / thai	
sapporo 300 ml .....	4,50
japonesa / japanese	

### PLATOS / DISHES / GERICHTE

sam salmón flambeado	
sam shitake fresco	
galbi gun mandu	
„chicken nuggets“ coreano	
séun	
sopa wonton	
sopa de kimchi	
sabche	
bibimbap	
calamares a la coreana	
so bulgogi	
seoul curry chicken	
spicy chilli chicken	
thai red bowl	
pato de bi bap	
sashimi de salmón	
sashimi de atún	
bowl de sushi	
vegan power roll	
tártaro de atún	
sushi de solomillo flambeado	
spicy tuna roll	
los enamorados	
kimchi fermentado	

### ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGENEN

	crustáceo - sea food - meeresfrüchte
	huevos - eggs - eier
	pescado - fish - fisch
	leche; lactosa - milk; lactose - milch; laktose
	gluten - gluten - gluten
	cacahuetes; anacardos - peanuts; cashews - erdnüsse; cashew
	soja - soy - soja
	fruta seca - dried fruit - trockenfrüchte
	mostaza - mustard - senf
	sésamo - sesam - sesam
	sulfatos - sulfates - sulfate
	apio - celery - sellerie
	moluscos - mollusks - weichtiere
	altramuces - lupines - lupinen