

APERITIVOS / APERITIFS

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

sam shitake  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

sashimi de salmón 연어회 (5 cortes) 13,00

salmon (5 pieces)

opcional sin gluten / gluten free option  +1,00

sashimi de atún 참치회 (5 cortes) 16,00

tuna (5 pieces)

opcional sin gluten / gluten free option  +1,00

galbi gun mandu 갈비찜만두 12,00

5 empanadas de ternera natural al vapor en salsa de „galbi“ /
5 steamed dumplings with free - range beef in “galbi” sauce

bocado coreano de pollo campero 닭강정  12,50

pollo campero dulce y picante frito / deep fried sweet spicy free-range chicken

séun(a partir de las 18:30) 해물녹두전 15,00

crepe de judía mungo con marisco y puerro

mungo bean pancake with seafood and leek (from 6.30 pm)

opcional con verduras / optional with vegetables  12,00

opcional sin gluten / gluten free option  +1,00


SOPA / SOUP

sopa wonton 6,50

con empanadas de pollo campero y hierbas / with small dumplings, filled with free-range chicken and herb

sopa de kimchi 김치찌개  22,00

kimchi, cerdo ibérico de bellota y tofu ecológico / kimchi, acorn-fed iberian pork and organic tofu

 picante / spicy

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

 vegetariano / vegan

todo el pescado crudo ha sido previamente congelado, siguiendo la normativa sanitaria / all raw fish has been previously frozen, following health regulations

 sin gluten / gluten free




no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

PLATOS POPULARES COREANOS / POPULAR KOREAN FOODS

bibimbap (돌솥) 비빔밥	19,00
arroz en bol de granito caliente con verduras y huevo eco y entrecôte/ rice, served in a hot granite bowl with vegetables and organic egg and entrecôte	
opcional con / to choose with:	
vegetariano / vegetarian 	17,50
salmón / salmon	19,00
opcional sin gluten / gluten free option 	+1,00
sabche 잡채	15,50
fideos de boniato, entreôte, verduras y huevo eco / sweet potato noodles, entrecôte, vegetables and organic egg	
opción vegetariano o vegano / vegetarian or vegan 	14,50
spicy chilli chicken 닭갈비 	19,50
pollo campero estofado con verduras en salsa coreana de chilli, muy picante stewed free-range chicken with vegetable in very hot korean chilli sauce	
calamares a la coreana 오징어볶음 	22,00
en marinada de „gochusang” con verduras / squid in „gochusang” marinade with vegetables	
so bulgogi 소 불고기	22,00
entrecôte, marinado en salsa de soja barbacoa / entrecôte, marinated in barbecue soy sauce	

ESTILO BIBAP / BIBAP STYLE









thai red curry  	19,80
salmón salteado en salsa de curry rojo y coco / fried salmon in red curry - coconut - sauce	
opcional con espárrago verde, brócoli y tofu 	17,00
to choose green asparagus, broccoli and bio tofu	
seoul curry chicken 카레라이스 	15,00
pollo campero crujiente al curry coreano con verduras crispy free - range chicken in korean curry sauce with vegetables	
pato de bi bap	17,00
pato empanado en salsa “teriyaki” con verduras y anacardos deep fried crispy duck in teriyaki sauce with vegetables and cashew nuts	
opcional con / to choose with 	18,00
en salsa de curry rojo y coco con lichi y tomate cherry / red curry and coco sauce with lychee and cherry tomato	


	picante / spicy	no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer
	vegetariano / vegan	todo el pescado crudo ha sido previamente congelado, siguiendo la normativa sanitaria / all raw fish has been previously frozen, following health regulations
	sin gluten / gluten free	no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

SUSHI BAR


bowl de sushi	17,00
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	
opcional vegetariano / vegetarian option 	16,00
opcional sin gluten / gluten free option	+1,00
tártaro de atún 	19,80
aguacate, cebolleta, "tobiko" y aliño de kimchi / tuna tartar, avocado, wild chive, "tobiko" and kimchi sauce	
sushi vegan power roll	15,00
arroz negro, espárrago verde, aguacate, shimeji en salsa de zanahoria y jengibre / black rice, green asparagus, avocado, shimeji in carrot and ginger sauce	
opcional sin gluten / gluten free option	+1,00
sushi tempura roll	19,80
tempurizado con salmón, queso cremoso, espárragos / salmon, creamy cheese and asparagus in tempura	
sushi los enamorados	19,50
atún, salmón, langostinos en tempura, aguacate, queso cremoso / tuna, salmon, king prawn tempura, avocado, cream cheese	
sushi spicy tuna roll 	19,80
atún, salsa kimchi, aguacate y „tobiko“ / tuna, kimchi marinade, avocado and „tobiko“	
sushi de solomillo flambeado	19,80
tempura de espárrago, cebollino y mayo de trufa / flambeéd beef filet, asparagus and spring onion tempura	

+ kimchi

ensalada kimchi de bi bap  	7,50
(lechugas, fruta temporada y pepino en salsa de kozusang)	
kimchi fermentado original   	3,50
kimchi fermentado "temple food"   	3,50

 picante / spicy

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

 vegetariano / vegan

todo el pescado crudo ha sido previamente congelado, siguiendo la normativa sanitaria / all raw fish has been previously frozen, following health regulations

 sin gluten / gluten free

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

POSTRES / DESSERTS

gofre de pez 8,50
xeixa, chocolate negro, helado sésamo / mallorquín wheat flour, black chocolate, sesame ice cream

tiramisu de “macha” 6,50
mascarpone, té verde ecológico, galletas, pistacho tostado (sin lactosa) / organic green tea, “biscuit”, toasted pistachio (lactose free)

helado  3,50
té verde / green tea
sesamo blanco / white sesame
chocolate / chocolate



picante / spicy

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer



vegetariano / vegan

todo el pescado crudo ha sido previamente congelado, siguiendo la normativa sanitaria / all raw fish has been previously frozen, following health regulations



sin gluten / gluten free

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

ALÉRGENOS / ALLERGENS

-  crustáceo - sea food
-  huevos - eggs
-  pescado - fish
-  leche; lactosa - milk; lactose
-  gluten - gluten
-  cacahuetes; anacardos - peanuts; cashews
-  soja - soy
-  frutos secos - dried fruit
-  mostaza - mustard
-  sésamo - sesam
-  sulfatos - sulfates
-  apio - celery
-  moluscos - mollusks
-  altramuces - lupines

PLATOS / DISHES

sam salmón flambeado



sam shitake fresco



galbi gun mandu



bocado coreano de pollo campero



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



pastel de arroz coreano con mozzarella



sushi tempura roll

