

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 shiitake 9,50 (3 cortes) / 15,00 (5 cortes)

balón de arroz encima de hoja de cogollo con shiitake fresco /
riceballs on heart salad leaves with fresh shiitake

nigiri triple de “chotoro” de atún 15,00

triple nigiri from tuna “chotoro”
triple nigiri with “chotoro” tuna

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 12,50

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 wonton 6,50

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



picante / spicy



vegetariano / vegan



sin gluten / gluten free

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

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

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

PLATOS POPULARES COREANOS / POPULAR KOREAN FOODS

sopa de kimchi 김치찌개 22,00

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

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

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 bowl 21,50

salmón salteado en salsa de curry rojo y coco / fried salmon in red curry – coconut – sauce

opcional con verduras y tofu ecológico / to choose with vegetables and organic tofu 16,00

seoul curry chicken 17,00

pollo campero crujiente al curry coreano con verduras
Crispy free - range chicken in korean curry sauce with vegetables

pato de bibap 19,50

pato crujiente en salsa “teriyaki” con pak choi, naranjas, anacardos
Crispy duck breast in “teriyaki” sauce with pak choi, orange and cashew nuts

 picante / spicy

 vegetariano / vegan

 sin gluten / gluten free

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

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

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 con arroz negro / to choose with black rice	+1,50
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 de 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 / flambeed beef filet, asparagus and spring onion tempura	

+ kimchi

ensalada kimchi de bi bap 🌱🌶️	7,50
(lechugas, frutas temporadas en salsa de gochusang, green leaves, seasoning fruits in gochujang sauce)	
kimchi fermentado original 🌶️🌶️🌶️	3,50



picante / spicy



vegetariano / vegan



sin gluten / gluten free

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

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

no empleamos reforzantes / we do not use flavor enhancer

ALÉRGENOS / ALLERGENS

-  crustáceo - sea food
-  huevos - eggs
-  pescado - fish
-  leche; lactosa - milk; lactose
-  gluten - gluten
-  cacahuètes; 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



nigiri triple



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

