

# Kimchimam<sup>õ</sup>

GASTRONOMIA Y CULTURA COREANA



## ALLERGENOS



## ENTRANTS

<b>Mandu</b> 4P/ +1	6.5/+1.7
Empanadilla de verduras y pollo a la plancha	
<b>Chungon (V)</b> 6P/ +1	6.5/+1.0
Rollitos de primavera de verduras fritas	
<b>Yangyom Chicken</b> 4P/ +1	7.0/+1.8
Alitas de pollo fritas en salsa dulce y picante	
<b>Kimchi Bravas (V)</b>	6.5
Patatas Bravas con salsa toque coreana	
<b>Tofu Kimchi (V)</b>	8.0
Tofu acompañado kimchi salteado	

## 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

## ARRÒS A MEZCLAR

<b>Dolsot Bibimbap</b>	15.0
Arroz a mezclar con varias verduras cocidas, huevo frito y algas fritas servido en olla caliente. <i>Opción: Vegano</i>	
+ Carn: Ternera/ Cerdo	4.0
+ Picante / Pollo Picante	
<b>Huedupbap</b>	16.0
Arroz mezclado con salmón crudo y varias verduras frescas	
<b>Kimchi Bokkumbap</b>	16.0
<i>Options: Original/ Vegetariano</i>	
Kimchi salteado con arroz, bacon, huevo frito y queso	
<b>+ Jang Guk</b>	4.0
Sopita pequeña para acompañar arroz	

## DUPBAP ARRÒS CUBIERTO

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



## SOPA

<b>Kimchi</b>	13.5
Sopa de Kimchi con tofu Opciones: Cerdo / Atun / Vegetariano	
<b>Sundubu</b>	13.5
Sopa de tofu blando con marisco y cerdo picado	
<b>Dakgomtang</b>	15.5
Sopa picante de pollo sazonado con varias verduras	
<b>Yukguejang</b>	15.5
Sopa picante de falda de ternera sazonado con varias verduras	
<b>+ Arroz</b>	2.5
Para acompañar con el sopa	

## BEBIDA

<b>Agua 0.5L</b>	2.5
<b>Agua con gas</b>	2.7
<b>Refrescos</b> Coca-cola/ Fanta/ Nestea	2.8
<b>Zumo de naranja</b>	2.8
<b>Bong Bong</b> Zumo de Uva Coreana	3.5
<b>Shikhe</b> Zumo de arroz fermentada	3.5

## CERVEZA

<b>Estrella Galicia</b>	2.8
<b>Voldam</b>	3.0
<b>Clara</b>	2.7
<b>Sin Alcohol</b>	2.7
<b>Cass</b> Cerveza Coreana	4.0

## VINO

<b>Clot d'encís Red</b> Terra Alta	18.0
<b>Roc White</b> Terra Alta	20.0
<b>Monteabellón Red</b> Rivera del duero	25.0
<b>Brau Negre Red</b> Copa / Botella	4.0/15.0
<b>Brau Blanc White</b> Copa / Botella	4.0/15.0

## LIQUOR

<b>Soju</b> Chupito/ Botella	3.0 /15.0
<b>Somek for 2P</b>	9.0
<b>Makgoli</b>	15.0

### Soju combinación 10.5



original, citron, peach, grape

## OTROS CLASICOS

<b>Japche (V)</b>	13.0
Fideo de boniato con varias verduras y setas en salsa soja dulce	
<b>Kimchi Jeon</b>	14.0
Tortita fina coreana con kimchi y verduras	
<b>Tteokbokki</b>	13.0
Pasta de arroz con pasta de pescado frito y verduras en salsa picante (o soja)	
<b>Rappokki</b>	15.0
Tteokbokki con fideos y huevo duro	

## Y CLARO...

<b>Kimchi (V)</b> Tapa/ Tarrito 350g	3.0/8.5
Col fermentada en salsa picante	

## TÉ, CAFE

<b>Homemade Ginger tea</b> Caliente	4,0
<b>Homemade Ginger aid</b> Fria	5,0
<b>Manzanilla</b>	2,5
<b>Green Tea</b>	2,5
<b>Ginseng</b>	3,5
<b>Cafe estilo Coreano</b>	2,5

## POSTRES CASEROS

menos helado



<b>Mascarpone Mochi</b>	5.0
Mochi de relleno crema mascarpone, polvo de cacao	
<b>Hotteok</b>	7.0
Pancake coreano con helado de vainilla	
<b>Green tea Tiramisú</b>	5.8
<b>Green tea Brownie</b>	5.5
<b>Helado con Danpat</b>	5.5
Helado de vainilla con Danpat (mermelada de judía roja) y varios toppings	
<b>Helado de te verde</b>	4.5