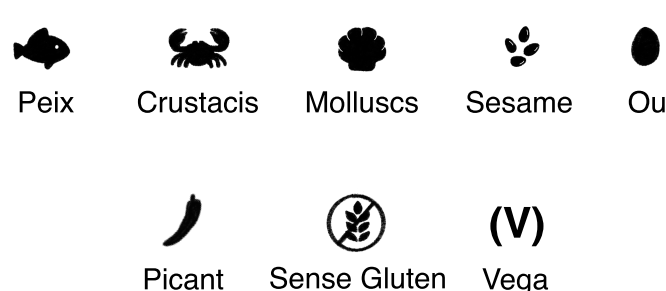


# Kimchimam<sup>ò</sup>

KOREAN GASTRONOMY AND CULTURE



## ALLERGENS



## ENTRANTS

<b>Mandu</b> 4P/ +1	6.5/+1.7
Cresta de verdures i pollastre a la planxa	
<b>Chungon (V)</b> 6P/ +1	6.5/+1.0
Rollets de primavera de verdures fregides	
<b>Yangyom Chicken</b> 4P/ +1	7.0/+1.8
Aletes de pollastre fregides en salsa dolça i picant	
<b>Kimchi Bravas (V)</b>	6.5
Patatas Bravas amb salsa toc coreana	
<b>Tofu Kimchi (V)</b>	8.0
Tofu acompanyant kimchi saltat	



## ARRÒS A BARREJAR

<b>Dolsot Bibimbap</b>	15.0
Arròs a barrejar amb diverses verdures cuites i ou fregit servit en olla calenta <b>Opció: Vegana</b>	
+ Carne: Vedella / Porc <b>Picant</b> / Pollastre <b>Picant</b>	4.0
<b>Huedupbap</b>	16.0
Arròs barrejat amb salmó cru i diverses verdures fresques	
<b>Kimchi Bokkumbap</b>	16.0
<b>Opcions: Original/ Vegetarià</b>	
Kimchi saltat amb arròs, bacó, ou fregit y formatge	
<b>+ Jang Guk</b>	4.0
Sopa petita per acompanyar l'arròs	
+ Pasta de peix fregit	2.0



## SOPA

<b>Kimchi</b>	13.5
Sopa de Kimchi amb tofu	
<b>Opcions: Porc / Atun / Vegetariana</b>	
<b>Sundubu</b>	13.5
Sopa de tofu suau amb marisc i porc picat	
<b>Dakgomtang</b>	15.5
Sopa picant de pollastre amanit amb diverses verdures	
<b>Yukguejang</b>	15.5
Sopa picant de pit de vedella asonat amb diverses verdures	
<b>+ Arroz</b>	2.5
Per acompanyar amb sopa	



## ÒBVIAMENT

<b>KIMCHI (V)</b> Tapa/ Potito 350g	3.0/8,5
Col fermentada en salsa picant	

## BEGUDA

<b>Water 0.5L</b>	2.5
<b>Sparkling water</b>	2.7
<b>Soft Drinks</b> Coca-cola/ Fanta/ Nестea	2.8
<b>Orange Juice</b>	2.8
<b>Bong Bong</b> Korean grape ball juice	3.5
<b>Shikhe</b> Korean rice drink	3.5

## CERVESA

<b>Estrella Galicia</b>	2.8
<b>Volldam</b>	3.0
<b>Clara</b>	2.7
<b>Alcohol Free</b>	2.7
<b>Cass</b> Korean beer	4.0

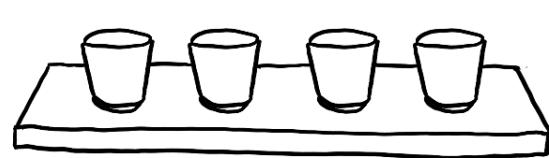
## VI

<b>Clot d'encís Roig</b> Terra Alta (DO)	18.0
<b>Roc Blanc</b> Terra Alta (DO)	20.0
<b>Monteabellón Roig</b> Ribera del duero	25.0
<b>Brau Negre Red</b> Copa / Ampolla	4.0/15.0
<b>Brau Blanc White</b> Copa / Ampolla	4.0/15.0

## LIQUOR

<b>Soju</b> Xarrup/ Ampolla	3.0 /15.0
<b>Somek for 2P</b>	9.0
<b>Makgoli</b>	15.0

## Tast de Soju 10.5



original, citron, peach, grape

## MENÚ DEGUSTACIÓ

### Entrants

Chungon x 2  
Mandu x 2  
Yangyom Chicken x 2  
Tofu Kimchi x 2

### Principal per compartir

Japche  
*Elejir:* Bulgogi o Jaeyuk o Dakgalbi + Ssam  
Dolsot bibimbap  
Tapita de Kimchi

Preguntanos!

### Postre

Unes postres per compartir

**35€/ Per Persona**

MINIM PER 2



## DUPBAP COVERED RICE

<b>Jaeyuk</b>	14.0
Porc saltat amb diverses verdures en salsa picant (Nivell de picant: baix/mig/alt)	
<b>Bulgogi</b>	15.0
Vedella saltat amb diverses verdures en salsa soja dolça	
<b>Dakgalbi</b>	14.0
Pollastre saltat amb diverses verdures en salsa picant (Nivell de picant: baix/mig/alt)	
<b>Ojingo</b>	15.0
Calamars saltat amb diverses verdures en salsa picant (Nivell de picant: baix/mig/alt)	
<b>Tofu (V)</b>	15.0
Tofu fregit amb diverses verdures i bolets en salsa soja	
<b>+ Ssam</b>	3.0
Enciam amb salsa ssamjang per acompanyar els plats de Dupbap	



## ALTRES CLÀSSICS

<b>Japche (V)</b>	13.0
Fideu de moniato amb diverses verdures i bolets en salsa soja dolça	
<b>Kimchi Jeon</b>	14.0
Tortita coreana amb kimchi i verdures	
<b>Tteokbokki</b>	13.0
Pasta d'arròs amb pasta de peix fregit i verdures en salsa picant (o soja)	
<b>Rappokki</b>	15.0
Tteokbokki amb fideus i ou dur	

## TEA, COFFEE

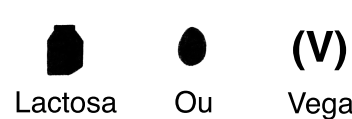
<b>Homemade Ginger tea</b> Calenta	4,0
<b>Homemade Ginger aid</b> Freda	5,0
<b>Manzanilla</b>	2,5
<b>Green Tea</b>	2,5
<b>Ginseng</b>	3,5
<b>Cafe estil coreà</b>	2,5

## COCKTAIL

<b>Matcha Soju Tonic</b>	12.0
<b>Soojunggwa mulled wine</b>	12.0

## POSTRES CASOLANES

menys gelat



<b>Mascarpone Mochi</b>	5.0
Mochi de farciment crema mascarpone, pols de cacau	
<b>Gelat amb Danpat</b>	5.5
Gelat de Vainilla amb mermelada de mongeta vermella i diversos toppings	
<b>Hotteok</b>	7.0
Pancake coreà amb gelat de vanilla	
<b>Gelat de te verde</b>	4.5
<b>Green tea Tiramisú</b>	5.8
<b>Green tea Brownie</b>	5.5