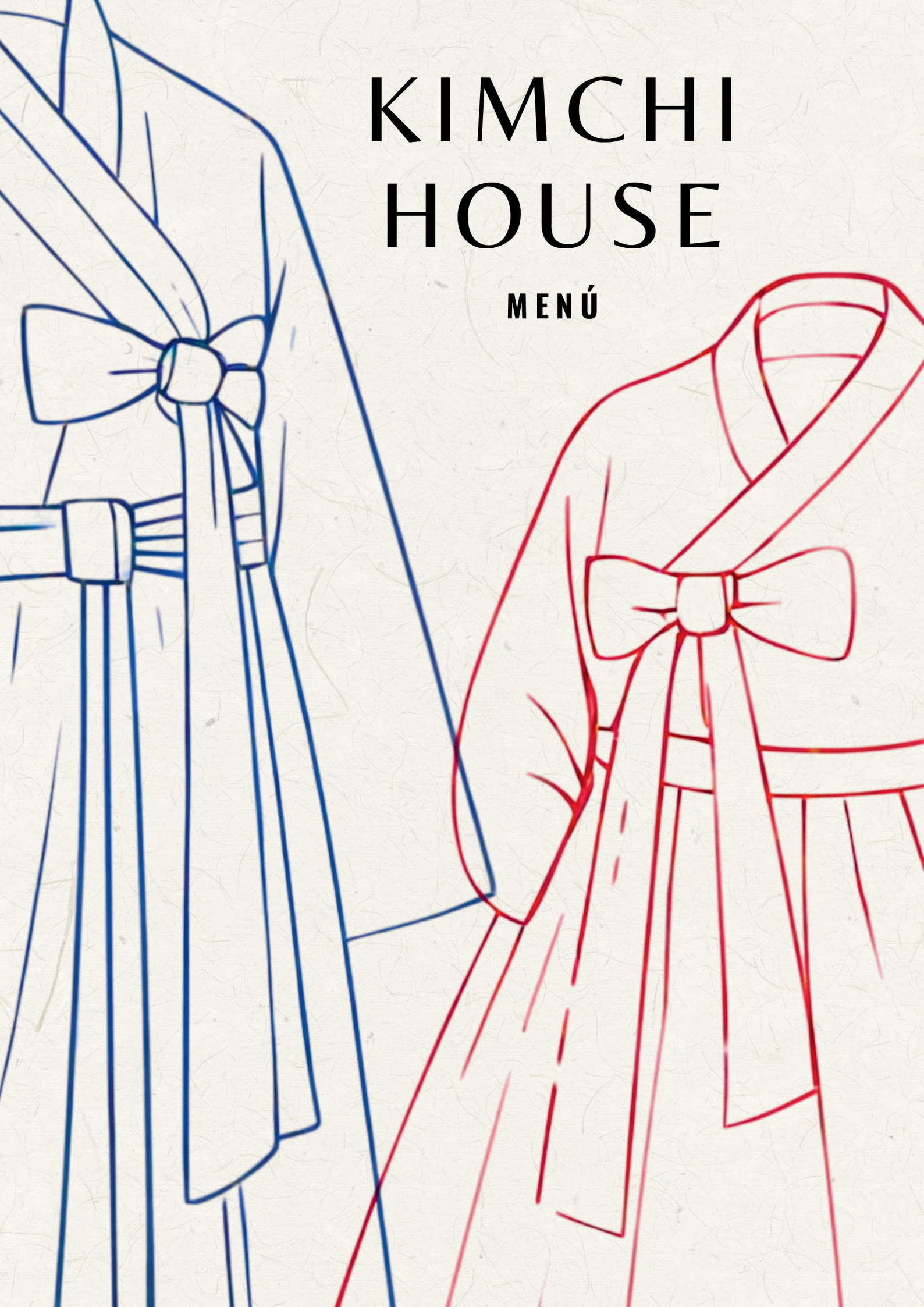


KIMCHI HOUSE

MENÚ





SAMGYEOPSAL

Q80.00

Láminas de panceta de cerdo asadas al estilo coreano, jugosas y llenas de sabor. Servidas con arroz y una variedad de acompañantes coreanos tradicionales , que incluyen kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



GALBI

Q160.00

Costillas con hueso marinados al estilo coreano, asados para resaltar su sabor dulce y ahumado. Servidos con arroz y una selección de acompañantes coreanos tradicionales , que incluyen kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



ANCHANGSAL

Q180.00

Entraña de res al estilo BBQ coreano, tierno y jugoso, asado para resaltar su sabor natural. Servido con arroz y acompañantes coreanos tradicionales : kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



SENG GALBI

Q180.00

Costillas de res sin hueso, sin marinar, asadas al estilo BBQ coreano para resaltar su sabor natural y jugosidad. Servidas con arroz y acompañantes coreanos tradicionales : kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



KKOT DEUNG SIM

Q160.00

Corte ribeye de res, tierno y marmoleado, asado al estilo BBQ coreano para resaltar su jugosidad y sabor intenso. Servido con arroz y acompañantes coreanos tradicionales : kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



MEUN MOKSAL

Q110.00

Lomo de cerdo marinado en salsa coreana picante, asado al estilo BBQ coreano para lograr un sabor intenso y jugoso. Servido con arroz y acompañantes coreanos tradicionales : kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



BULGOGI

Q120.00

Tiras de carne marinadas en salsa coreana dulce y salada, asadas al estilo tradicional para lograr un sabor suave y jugoso. Servidas con arroz y acompañantes coreanos tradicionales : kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



JEYUK BOKKEUM

Q80.00

Tiras de cerdo salteadas en una salsa coreana picante y llena de sabor, preparadas al estilo tradicional. Servidas con arroz y acompañantes coreanos tradicionales : kimchi, rábano picante, brotes de soya, doraji, pepino coreano, repollo sazonado y verduras salteadas.



KIMCHI JJIGAE

Q80.00

Estofado tradicional coreano preparado con kimchi fermentado, cerdo, tofu y verduras, cocido lentamente en un caldo intenso y reconfortante, lleno de sabor.



DOENJANG JJIGAE

Q75.00

Estofado tradicional coreano preparado con pasta de soya fermentada (doenjang), tofu y verduras, cocido lentamente para lograr un sabor profundo, casero y reconfortante.



YUKAEJANG

Q80.00

Sopa tradicional coreana picante preparada con carne de res deshebrada, brotes de soya, verduras y especias coreanas, cocida lentamente para lograr un caldo profundo, intenso y reconfortante.



BIBIMBAP

Q75.00

Plato tradicional coreano de arroz acompañado de verduras salteadas, proteína al gusto, huevo y salsa coreana gochujang, diseñado para mezclarse y disfrutar todos los sabores en un solo bowl.



DOLSOT BIBIMBAP

Q80.00

Bibimbap tradicional servido en olla de piedra caliente, con arroz crujiente en el fondo, verduras salteadas, proteína al gusto, huevo y salsa coreana gochujang que se mezcla al momento para intensificar su sabor.



CHAP JJAЕ

Q75.00

Fideos de camote salteados al estilo tradicional coreano, mezclados con verduras y carne, sazonados con soya y aceite de ajonjolí para lograr un sabor suave y balanceado. Un platillo clásico y muy aromático.



CHUNCHEON DAK GALBI

Q190.00

Trozos de pollo salteados al estilo tradicional de Chuncheon, cocinados con verduras y una intensa salsa coreana picante a base de gochujang. Un platillo lleno de sabor, ideal para disfrutar caliente.



BUDAE JJIGAE JEONGOL

Q250.00

Versión para compartir del tradicional estofado coreano estilo army stew, preparado con salchicha, jamón, fideos, verduras y una salsa coreana picante. Servido en olla caliente para disfrutarlo al centro, intenso y reconfortante.