



SÓRU

Restaurante Coreano

Estilo de Seúl

Platos Coreano y Japonés

Horarios de Atención

Lunes a Sabado 12:30 PM a 10:00 PM Domingo : Cerrado

Zona Rosa, Londres # 227, PB, Col. Juarez , CDMX

Instagram: @soru_izakaya_restaurante

Pagina Web: soru-izakaya.com

Restaurante SÓRU (55) 5122 7660

Sra. Inés Moon (55) 3232 9869



Teishoku del Día : Comida Corrida

Teishoku (정식: 定食: をください) es la palabra japonesa para un conjunto de comida pre-seleccionada que incluye un plato principal, arroz, tres guarniciones de acompañamiento y una sopa misoshiru. A diferencia de los menús a la carta, donde se eligen los platos individuales, aquí se elige simplemente lo que se quiere para su platillo principal (Res, Cerdo, Salmón, Tonkatsu), el arroz y la sopa automáticamente vienen con él.



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

**Los platos pueden variar de acuerdo al material del día sin previo aviso.

***Los precios ya incluyen IVA.



Combo A

BBQ Estilo de Coreano para 2-3 personas \$1195

*Bebidas aparte



Va bien con Soju!



Bulgogi 750g



Sundubu Jjigae



Huevo en Barro



Arroz al Vapor

Combo B

Estilo de China para 2-3 personas \$655

*Bebidas aparte



Cerdo frito con Salsa Agri dulce



Jajangmen



Mandu Coreano, 6 piezas

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

**Los platos pueden variar de acuerdo al material del día sin previo aviso.

***Los precios ya incluyen IVA.



Combo C

Comida Snack para 2-3 personas

\$495
*Bebidas aparte



Tteokbokki



Soru Ramen



Va bien con cerveza!



Mandu Coreano, 6 piezas

Combo D

Para Tomar para 2-3 personas

\$965
*Bebidas aparte



Dubu Kimchi



Haemul-pajeon



Huevo en Barro



Va bien con Makgeolli

Combo E

Para Vegetarianos para 2-3 personas

\$695
*Bebidas aparte



Dolsot Bibimbap sin carne



Ensalada de pulpo; mediano



Soba

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.
** Los platos pueden variar de acuerdo al material del día sin previo aviso.
*** Los precios ya incluyen IVA.



Entrada/Botana

Edamame al Vapor

vainas de soya inmaduras hervidas con sal; orgánico y saludable

\$65

Agedashi Tofu 일식두부튀김

tofu frito con salsa de teriyaki, 170g

\$145

Gyoza Frito de Cerdo 일식만두튀김

empanada frita rellena de cerdo, verduras y cebollín; 6 piezas

\$145

Kimchi Mandu 김치만두

empanada estilo coreano rellena de verduras y Kimchi

4 piezas \$135

6 piezas \$155

Chapchae Mandu 잡채만두

empanada estilo coreano rellena de fideos y verduras

4 piezas \$135

6 piezas \$155

Elote con Queso Plancha 옥수수콘치즈

plancha de queso fundido con elote

\$135

Cream de Piñones 잣죽

cream de arroz con granos de piñones

\$220

Dedos de Queso Empanizado 치즈스틱

queso mozzarella empanizados con dips, 4 piezas

\$145



Ensaladas

Ensalada de Alga con Salmón

ensalada con salmón, alga y cebolla

\$175

Ensalada de Pulpo con Verdura---Mediano \$245 /Grande \$290

ensalada con pulpo, aguacate, jitomate y cebolla con salsa de limón y aceite de oliva

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Platos Coreano y Japonés

Frito/Tempura

Tempura de Camarón 6 piezas	\$285
Tempura de Calamar Coreano 9 - 10 piezas	\$350
Tempura de Verduras 9 - 10 piezas variedad de verduras fritas del día (calabaza, chile, camote ó verdura oriental)	\$265
Tempura Mixto con Camarones, Calamares y Verduras	\$295



Teppanyakis

Teppanyakis de Res res fino importado y mezcla de verduras a la plancha	\$250
Teppanyakis de Mariscos mariscos y mezcla de verduras a la plancha	\$285
Teppanyakis Mixto combinación de ingredientes y mezcla de verduras a la plancha	\$280
Anguila Entera a la Plancha con revuelto de chile, ajo, salsa gochujang	\$630
Salmón a la Plancha con mantequilla y acompañado verduras, champiñon, jitomate y cebolla	\$280



Sopa/Noodle

Nabeyaki Udon fideos udon con verduras, Oden(pasta de pescado) y huevo en una cacerola	\$235
Tempura Udon fideos udon con tempura	\$285
Yaki Udon fideos salteados con carne y verduras	\$235
Soru Ramen ramen estilo coreano con verduras y huevo	\$140
Soru Ramen especial de Res ramen estilo coreano con res	\$180
Soru Ramen especial de Camarón ramen estilo coreano con camarón	\$180
Soba 메밀국수 fideos finos del alforfón, Se sirven fríos con una salsa en que se los sumergen	\$235
Milmen 밀면 fideos blanco de harina y almidón con caldo frío	\$245
Naengmen 냉면 fideos fríos en un caldo frío	\$245
Jajangmen 짜장면 fideos chinos coreanos con salsa espesa de chunjang, cerdo en cubitos y verduras	\$245
 Jjamppong 짬뽕 una sopa china coreana de fideos picante con mariscos y verduras	\$270



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.
***Los precios ya incluyen IVA.



Don/Arroz

- | | |
|--|--------------|
| Dolsot Bibimbap 돌솥비빔밥 | \$240 |
| arroz al vapor elaborado con carne, verduras, huevo y salsa de gochujang | |
| Kimchi bokkeumbap 김치볶음밥 | \$215 |
| arroz frito con tocino y col fermentada | |
| Yakimeshi 일식볶음밥 | \$215 |
| arroz frito con res molido, verduras y germen de soya | |
| Yakimeshi mixto 일식볶음밥 | \$240 |
| arroz frito con res molido, camarón y verduras y germen de soya | |
| Yakimeshi camarón 일식볶음밥 | \$240 |
| arroz frito con camaron, verduras y germen de soya | |
| Unagidonburi 장어덮밥 | \$285 |
| arroz con anguila, aguacate y nori | |
| Tonkatsu Clasico 돈까스 | \$240 |
| lomo de cerdo empanizado con salsa; incluye arroz al vapor | |
| Saengseonkatsu 생선까스 | \$255 |
| pescado empanizado con salsa; incluye arroz al vapor | |
| Curry 카레라이스 | \$270 |
| currei preparado con carne de res y verdura | |



Jjigae y Tang Estofado coreano acompañado con arroz

- | | |
|--|--------------|
| Sundubu jjigae 순두부찌개 | \$240 |
| estofado coreano picante hecho con tofu, marisco, verdura y salsa de gochujang | |
| Mandu-Sundubu jjigae 만두순두부찌개 | \$255 |
| Sundubu jjigae agregado con mandu, 1 pieza | |
| Kimchi jjigae 돼지갈비 김치찌개 | \$250 |
| estofado coreano picante hecho con tofu, costilla de cerdo y kimchi | |
| Samgye-tang 삼계탕 | \$340 |
| sopa tradicional de corea con pollo, arroz glutinoso y ginseng etc. | |
| Seolleongtang 설렁탕 | \$270 |
| sopa elaborada con hueso de pierna de buey típica de la cocina coreana | |
| Galbitang 갈비탕 | \$270 |
| sopa coreana hecha de costilla corta de buey estofado y otros ingredientes | |
| Sogogikukbap 소고기국밥 | \$270 |
| sopa coreana hecha de res corta de buey estofado y otros ingredientes | |



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Rollo & Maki

Gimbap (Futomaki Coreano) 김밥

enrollados en alga prensada con arroz blanco y otros ingredientes

\$195

Temaki Sushi Estilo Cono 2 piezas

rollito de sushi en forma de cono con pescado, pepino y aguacate. 2 piezas

\$180

Inari Sushi Especial 유부초밥:

arroz en bolsitas de tofu frito con sala tampico, aguacate, 6 piezas

\$235

Triángulo de Arroz 삼각김밥: おにぎり: Onigiri 2 piezas

arroz enrollado en alga con carne ó pescado; hecho en triángulo, 2 piezas

\$160

California Roll

camarón, aguacate y pepino

\$190

Philadelphia Roll

salmón, queso crema y pepino

\$210

Tampico Roll

rica pasta de cangrejo, queso y aguacate

\$210

Akemi Roll

rollo empanizado, surimi, camarón, queso crema, aguacate y salsa tampico

\$235

Anguila Roll

anguila, aguacate, pepino, cebollin frito y queso crema

\$285

Salmón Roll

rollo con salmón fresco, pepino, queso y aguacate

\$255



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Nigiri/ Sashimi

Nigiri Sushi Mixto / Especial: Hamachi o Anguila

6pz	\$280	\$330
9pz	\$380	\$495
12pz	\$480	\$660

Sashimi Mixto / Especial: Hamachi o Anguila

atún, salmón y pescado del día

mediano	\$280	\$480
grande	\$380	\$680
premium	\$550	\$850

Jamachi Sashimi la delicia japonesa 방어회

mediano	\$480
grande	\$680
premium	\$850

Salmón Sashimi Salmón Gombuzeme: 다시마숙성 연어회

mediano	\$280
grande	\$380
premium	\$550

Pulpo Sancochado con Salsa Coreano 문어숙회 y 초고추장

Pulpo Sazonado con Verdura y Salsa 문어숙회야채무침

mediano	\$335
grande	\$395
premium	\$580



Tamago(huevo), Ebi(camarón), Pulpo, Ikura(hueva de salmón), Salmón, Unagi(Anguila), Maguro(atun), Kanikama(surimi), Hamachi(cola amrilla), Suzuki(robalo), Pescado del día

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.

BBQ Estilo de Coreano

Filete de Res Importado (수입소고기) 270g

\$485

res importado especial con Lechuga y Salsa de pasta de soya



Filete de Res Nacional Fino(Chadolbegui 차돌배기) 300g

\$450

acompaña de Salsa con Chile y Cebolla

Tocino de Cerdo (삼겹살) 300g

\$300

con Lechuga y Salsa de pasta de soya



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.

Platos Calientes **안주**

-  **Cerdo salteado 제육볶음** **\$270**
cerdo salteado con verduras, soya y salsa coreana; 250g; incluye arroz al vapor
-  **Dubu Kimchi 두부김치** **\$450**
un popular plato coreano de kimchi salteado servido con tofu; 850g
- Pollo frito dulce** **\$285**
pollo frito se enharina y freirlo con ó sin salsa dulce soya japonesa; 250g
- Cerdo frito con Salsa Agridulce 탕수육** **\$285**
cerdo con verduras; 250g
- Bulgogi 불고기** **\$285**
carne de res salteado con verduras, soya y salsa coreana; 250g; incluye arroz al vapor
-  **Calamar Salteado 오징어볶음** **\$370**
Calamar salteado con soya y salsa coreana picante con verduras; 250g; incluye arroz al vapor
- Huevo en Barro 계란찜** **\$170**
huevo al vapor a base de caldo dashi con ingredientes de temporada
- Chapchae Coreano 잡채** **\$320**
fideos transparentes coreanos de boniato con verduras y res
- Haemul-pajeon 해물파전** **\$380**
tortillas de mariscos con cebolleta
- Kimchi-jeon 김치전** **\$220**
tortillas de kimchi
- Tortilla de Carne de Res Fino 육전** **\$450**
- Tortilla Mixta 모듬전** **\$450**
carne, hoja de kenny, ajonjoli, pescado,: depnde de material del dia
- Tteokbokki 떡볶이** **\$235**
pastel de arroz con verdura, huevos y condimentos con salsa picante de gochujang
- con camote frito 6 piezas + Costo adicional **\$120**
- con mandu (gyoja coreano) 4 piezas + Costo adicional **\$120**
- Tteokbokki estilo palacio 궁중떡볶이** **\$235**
elegante tteokbokki palaciego hecho con pasteles de arroz, carne y salsa de soja sin caldo
- Dakdori-tang 닭도리탕** **\$580**
Estofado de pollo coreano picante; para 3 personas
-  **Dak Galbi 닭갈비** **\$595**
pollo marinado en salsa de gochujang, salteado con verduras y tteok
- mediano, 600g para 2-3 personas **\$595**
- grande, 850g para 3-4 personas **\$895**
- Budae jjigae 부대찌개** **\$580**
un tipo de sopa coreana espesa parecida a un estofado con carne enlatada y spam con condimento coreano, relacionado con historia de la Guerra de Corea
- mediano para 2-3 personas **\$580**
- grande para 3-4 personas **\$750**
- Ori-baeksuk 오리백숙** **\$1400**
Estofado coreano de pato entero; para 3-4 personas

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.





Sóru Especial : Plato Especial en Serie

\$700 por personal

Guarniciones Básicos
Crema de Piñones

Ensalada de Pulpo y Aguacate
ó Ensalada de Alga con Salmón

Agedashi Tofu

Sashimi Salmón Gombuzeme
Sushi Surtido (Salmón, Atún y Inari Sushi)
Tempura Mixto (Camarón y Verduras)

Teppanyaki de Res ó Mariscos

Nabeyaki Udon ó Sopa Coreano con
Arroz Blanco

Té Verde con Arroz tostado
Postre · Helado con Anko ó Pastel de
cajeta

Sóru Especial : Plato Especial Embajada

\$1000 por personal

Guarniciones Básicos
Crema de Piñones

Ensalada de Pulpo y Aguacate
ó Ensalada de Alga con Salmón

Agedashi Tofu

Sashimi Salmón Gombuzeme
Sushi Surtido
(Salmón, Atún, Inari Sushi, Nigiri sushi, Futomaki)

Res a la plancha estilo coreano
Chambarete con Ensalada estilo Coreano
Tempura Mixto (Camarón y Verduras)

Nabeyaki Udon ó Sopa Coreano con
Arroz Blanco ó Soba

Té Verde con Arroz tostado
Postre · Helado con Anko y
Pastel de cajeta

***정식 코스요리 주문은 삼인 이상입니다. 4시간 전까지 예약 주시면 감사하겠습니다.
(Para Sóru especial necesita pedir 4 horas con anticipación)**

****Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.**

*****Los platos pueden variar de acuerdo al material del día sin previo aviso**

******Los precios ya incluyen IVA.**



Platos Coreano y Japonés

Extras

Gohan arroz blanco	\$50	Misoshiru sopa miso con tofu	\$55
Kimchi de Col col de corea fermentada	\$65	Guarnición Completa por pedida extra	\$85

Postres

Soufflé Pancake panqueues estilo japonés super esponjosos y suaves; hecho en casa	\$185
Helado con Anko dos bolas de vanilla ó frijol rojo, servida con una chucarita de anko	\$95
Pastel, una porción	\$110
Pastel con una bola de Helado	\$130

Café y Bebidas

Agua Embotellada 400 ml	\$20
Refresco/Agua Mineral 355 ml	\$45
Jugo de Piña 360 ml	\$55
Limonada/Naranjada 400 ml	\$55
Fresa Limonada 400 ml	\$65
Calpis Water 400 ml	\$65
Bebida Coreana Ssaek Ssaek 238 ml	\$55
Aloe Vera Jugo 500 ml	\$65
Café Americano 250ml	\$55
Cappuccino / Café con Leche 250ml	\$60
Café Expreso	\$55
Café frio con Hielo 250 ml	\$65
Café Coreano (Coffee Mix)	\$35
Té verde Fría 300 ml	\$55
Té verde con arroz tostado 250 ml	\$40
Té verde con arroz tostado, una tetera 400ml	\$65
Té jengibre Coreano con miel 250 ml	\$60
Té yuza Coreano con miel 250 ml	\$60



*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.

***Los precios ya incluyen IVA.



Platos Coreano y Japonés

Cerveza

Corona 355ml	\$50
Modelo Especial Modelo Negra 355ml	\$58
Cerveza Micheladas con Su Elección 355ml	\$85
Sapporo Premium Clara Japonés 355ml	\$99
Asahi Clara Japonés 355ml	\$99
Cerveza Cubana con Su Elección 355ml	\$95



Licor Coreano

Soju Chamisul Original 360ml	\$115
Soju Chamisul Fresh 360ml	\$115
Makgeolli 쌀막걸리: Vino de Arroz Coreano 1000ml	\$250
Bokbunjaju 복분자주 Vino de frambuesas negra 375ml	\$330



Sake Japonés

COPA 90ml	
ShoChikuBai Sake	\$85
Yamamoto Honke Sake	\$95
Ozeki Sake	\$95

GARRAFA 180ml	
ShoChikuBai Sake	\$195
Yamamoto Honke Sake	\$195
Ozeki Sake Junmai	\$195



BOTELLA	
ShoChikuBai Sake 180ml	\$210
Yamamoto Honke Sake 180ml	\$210
Hakutsuru Tokusen JG 300ml	\$480
Hakutsuru Tokusen JG 720ml	\$990
Dassai 45 JDG 720ml	\$1350
Nanbu Bijin Shinpaku 720ml	\$1850

ShoChikuBai Sake 750ml	\$590
ShoChikuBai Sake 1500ml	\$950
Ozeki Sake 1500ml	\$950



*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.

***Los precios ya incluyen IVA.



Vinos

VINO TINTO

Casillero del Diablo 750ml
 H. Marqués De Riscal España 750ml
 Copa de Vino de Mesa 150ml
 Clericot frutos Jarra 1 litro

BOTELLA

\$ 630
 \$1250
 \$ 145
 \$ 285



*Precio por Descorcho: \$550



Cocktail 130 ~150ml

Calpis Soju Calpico y Soju
 Carajillo Licor 43 y Café Expresso 1 oz

\$115
 \$125

Paloma Tequila, Jugo de Limón y Squirt
 Tequila Sour Tequila, Jugo de Limón, Jarabe y Jugo de Naranja

\$165
 \$165

Margarita Tequila, Cointreau y Jugo de Limón
 Piña Colada Ron Blanco y Leche de Coco, Zumo de Piña
 Piña Colada sin alcohol

\$165
 \$165
 \$125



Tequila

Don Julio 70 Tequila Derecho un caballito sencillo 30 ml
 doble 60 ml
 Don Julio 70 750ml con Botana Seca (마른 안주포함)

\$195
 \$255
 \$2200



*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.

***Los precios ya incluyen IVA.