



# 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



Mandu Coreano, 6 piezas



Va bien con cerveza!

**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

### G yoza 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

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



### Teppanyakis

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



### Sopa/Noodle

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

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



## Jjigae y Tang Estofado coreano acompañado con arroz

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

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

\*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

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

### Postres

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

### Café y Bebidas

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



\*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



<b>BOTELLA</b>	
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 \$195
- doble 60 ml \$255
- Don Julio 70 750ml con Botana Seca (마른 안주포함) \$2200



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

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