



## 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.



## Entrada/Botana

### Edamame al Vapor

vainas de soja inmaduras hervidas con sal; orgánico y sano

\$65



### Agedashi Tofu 일식두부튀김

tofu frito con salsa de soya

\$145



### Gyoza Frito de Cerdo 만두튀김

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

\$145

### Kimchi Mandu 김치만두

empanada estilo coreano rellena de verduras y Kimchi, 5 piezas

\$145

### Elote con Queso Plancha 옥수수콘치즈

plancha de queso fundido con elote

\$135

### Cream de Piñones 잣죽

cream de arroz con granos de piñones

\$180

### Dedos de Queso Empanizado 치즈스틱

queso mozzarella empanizados con dips, 4 piezas

\$125

### Bolitas de Sabor de Queso Empanizado 치즈볼

donas coreanas hechas con harina de arroz glutinoso, 4 piezas

\$95



## Ensaladas

### Ensalada de Alga con Salmón

ensalada con salmón, aguacate, alga, jitomate y cebolla

\$145

### 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 mediano 6 - 7piezas</b>	<b>\$260</b>
<b>Tempura de Calamar 9 - 12piezas</b>	<b>\$350</b>
<b>Tempura de Verduras 9 - 12piezas</b>	<b>\$240</b>
variedad de verduras fritas del día (calabaza, chile, camote ó verdura oriental)	
<b>Tempura Mixto con Camarones y Verduras</b>	<b>\$280</b>



### Teppanyakis

<b>Teppanyakis de Res</b>	<b>\$250</b>
res fino importado y mezcla de verduras a la plancha	
<b>Teppanyakis de Mariscos</b>	<b>\$270</b>
Mariscos y mezcla de verduras a la plancha	
<b>Teppanyakis Mixto</b>	<b>\$270</b>
combinación de ingredientes y mezcla de verduras a la plancha	
<b>Anguila Entera a la Plancha</b>	<b>\$630</b>
Con revuelto de chile, ajo, champiñones ó setas con salsa japonesa	
<b>Salmón a la Plancha</b>	<b>\$260</b>
Con mantequilla y acompañado verduras, ajo a la plancha	



### Sopa/Noodle

<b>Nabeyaki Udon</b>	<b>\$220</b>
fideos udon con verduras, Oden(pasta de pescado) y huevo en una cacerola	
<b>Tempura Udon</b>	<b>\$270</b>
fideos udon con tempura	
<b>Yaki Udon</b>	<b>\$220</b>
fideos salteados con carne y verduras	
<b>Soru Ramen</b>	<b>\$130</b>
ramen estilo coreano con verduras y huevo	
<b>Soru Ramen especial de Res</b>	<b>\$170</b>
ramen estilo coreano con res	
<b>Soru Ramen especial de Camarón</b>	<b>\$170</b>
ramen estilo coreano con camarón	
<b>Soba 메밀국수</b>	<b>\$220</b>
fideos finos del alforfón, Se sirven fríos con una salsa en que se los sumergen	
<b>Milmen 밀면</b>	<b>\$200</b>
fideos blanco de harina y almidón con caldo frío	



\*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>\$200</b>
arroz frito con tocino y col fermentada	
<b>Yakimeshi</b> 일식볶음밥	<b>\$210</b>
arroz frito con res molido, verduras y germen de soya	
<b>Yakimeshi mixto</b> 일식볶음밥	<b>\$230</b>
arroz frito con res molido, camarón y calamar picado, verduras y germen de soya	
<b>Yakimeshi camarón</b> 일식볶음밥	<b>\$230</b>
arroz frito con camaron, verduras y germen de soya	
<b>Unagidonburi</b> 장어덮밥	<b>\$270</b>
arroz con anguila, aguacate y nori	
<b>Tonkatsu Clasico</b> 돈까스	<b>\$220</b>
Lomo de cerdo empanizado con salsa inglesa preparado	
<b>Saengseonkatsu</b> 생선까스	<b>\$220</b>
Pescado empanizado con salsa inglesa preparado	
<b>Curry</b> 카레라이스	<b>\$260</b>
Currei preparado con carne de res y verdura	



## Jjigae y Tang Estofado coreano acompañado con arroz

<b>Sundubu jjigae</b> 순두부찌개	<b>\$230</b>
estofado coreano picante hecho con tofu, marisco, verdura y salsa de gochujang	
<b>Mandu-Sundubu jjigae</b> 만두순두부찌개	<b>\$250</b>
Sundubu jjigae agregado con mandu 2~ 3 piezas	
<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>\$250</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 salmón, aguacate, 6 piezas

\$220

### 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

\$190

### Tampico Roll

Rica pasta de cangrejo, queso y aguacate

\$200



### Akemi Roll con cebollin frito

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

\$210

### Anguila Roll

Anguila, aguacate, pepino, cebollin y queso crema

\$250

### Salmón Roll

Rollo con salmón fresco, pepino, queso y aguacate

\$220



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

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



## Nigiri/ Sashimi

### Nigiri Sushi

6pz	\$280
9pz	\$380
12pz	\$480



### Sashimi Mixto atún, salmón y pescado del día

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



### Jamachi 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	\$280
grande	\$380
premium	\$550



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) 300g-----\$450**

Res importado especial con Lechuga y Salsa de pasta de soya



**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 Coreano y Japonés

### Platos Calientes **안주**

**Cerdo salteado 제육볶음** \$250  
cerdo salteado con verduras, soya y salsa coreana

**Pollo frito dulce** \$270  
pollo frito se enharina y freirlo con ó sin salsa dulce soya japonesa  
Cerdo Frito

**Cerdo frito con Salsa Agridulce 탕수육** \$270  
cerdo agridulce lleva ananá (piña) en daditos como parte

**Bulgogi 불고기** \$250  
carne de res salteado con verduras, soya y salsa coreana

**Calamar Salteado 오징어볶음** \$350  
Calamar salteado con soya y salsa coreana picante con verduras

**Huevo en Barro 계란찜** \$170  
huevo al vapor a base de caldo dashi con ingredientes de temporada

**Chapchae Coreano 잡채** \$290  
fideos transparentes coreanos de boniato con verduras y res

**Haemul-pajeon 해물파전** \$360  
tortillas de mariscos con cebolleta

**Kimchi-jeon 김치전** \$220  
tortillas de kimchi

**Tortilla de Carne de Res 육전** \$450  
**Tortilla Mixta 모듬전** \$330

carne, hoja de kenny, ajonjoli, pescado,: depnde de material del dia

**Tteokbokki 떡볶이** \$220  
pastel de arroz con verdura, huevos y condimentos con salsa picante de gochujang

con camote frito 5~ 6 piezas + Costo adicional \$120  
con mandu ( gyoja coreano ) 5~ 6 piezas + Costo adicional \$120

**Dakdori-tang 닭도리탕** \$580  
Estofado de pollo coreano picante; para 3 personas

**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; para 2-3 personas

**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.**



## 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	<b>\$185</b>
<b>Helado con Anko</b> Dos bolas de vainilla 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 Naranja 360 ml</b>	<b>\$45</b>
<b>Jugo de Piña 360 ml</b>	<b>\$45</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>\$45</b>
<b>Café frio con Hielo 250 ml</b>	<b>\$55</b>
<b>Café Coreano (Coffee Mix)</b>	<b>\$35</b>
<b>Té verde Fría 300 ml</b>	<b>\$40</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.





## Cerveza

Corona 355ml	\$50
Modelo Especial Modelo Negra 355ml	\$58
Cerveza Micheladas con Su Elección 355ml + Mas	\$10
Sapporo Premium Clara Japonés 355ml	\$99
Sapporo Premium Clara Japonés 600ml	\$169
Asahi Clara Japonés 355ml	\$99



## Licor Coreano

Soju Chamisul Original 360ml	\$120
Soju Chamisul Fresh 360ml	\$120
Makgeolli 쌀막걸리: Vino de Arroz Coreano 750ml	\$250

## Sake Japonés

COPA 90ml	
ShoChikuBai Sake	\$85
Yamamoto Honke Sake	\$95
Ozeki Sake	\$100



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 liter

\*Precio por Descorcho: \$550

### BOTELLA

\$660  
\$1250

\$145

\$255



## Cocktail 130 ~150ml

Calpis Soju Calpico y Soju  
Carajillo Licor 43 y Café Expreso 1 oz  
Desarmador Absolut Vodka y Jugo de Naranja

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

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

\$115  
\$125  
\$85

\$165  
\$165

\$165  
\$165  
\$165  
\$125



## Tequila

Tequila Derecho un caballito 60ml con Limón y Sal 60ml  
Copa de Tequila 60ml  
DON JULIO 70 750ml con Botana Seca (마른 안주포함)

\$195  
\$195  
\$2200



\*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.  
\*\*\* Los precios ya incluyen IVA.