

BIENVENIDO A
YORI
KOREAN - FOOD AND GRILL

메뉴

**TU RESTAURANTE
DE COMIDA
COREANA
FAVORITO**

@yorikoreangrill



MENÚ



ENTRADAS		간식	
DUBU KIMCHI Tajadas de tofu acompañadas de kimchi asado. 26K	BULGOGUI ROLLS Verduras enrolladas en corte delgado de chata fina de res en salsa bulgogui. 28K	MANDÚ Dumplings al vapor - 6 piezas. Acompañados de vinagreta de soya y vinagreta picante de cochujang.	
		Res 27K	Cerdo 25K
		Pollo picante 25K	Kimchi 27K
GARLIC SHIITAKE Hongos shiitake con tajadas de ajo freidas salteados con cebolla y zanahoria en aceite de ajonjolí. 28K			

ACOMPÑANTES

반찬

MU CUBES

PORCIÓN.

Cubos encurtidos agridulces de rábano.

7K

OI MUCHIM

PORCIÓN.

Pepino europeo en vinagreta picante de cochujang con ajonjolí.

9K

KIMCHI

PORCIÓN.

Lechuga col china fermentada y picante.

10K

고기류

YORI

**A S A D O
C O R E A N O
K B B Q**

**LA ETAPA DE COMER
ASADO COREANO TE
RECOMENDAMOS NO
SALTÁRTELA.**



요리

@yorikoreangrill

K B B Q

Para asar en la mesa o preparado en cocina

JEYUK BOKUM

PANCETA DE CERDO PICANTE

56K

Corte ultra delgado de panceta de cerdo picante con variedad de vegetales. Acompañado de arroz blanco, ssamjang, aceite de ajonjolí y mix de lechugas.

BULGOGUI

CHATA DE RES

59K

Chata de res en corte delgado en salsa bulgogui con vegetales. Acompañado de arroz blanco, ssamjang, aceite de ajonjolí y mix de lechugas.

★ Se recomienda hacer envueltos en lechuga con salsa ssamjang. Acompañe con arroz blanco "Gonggi bab".



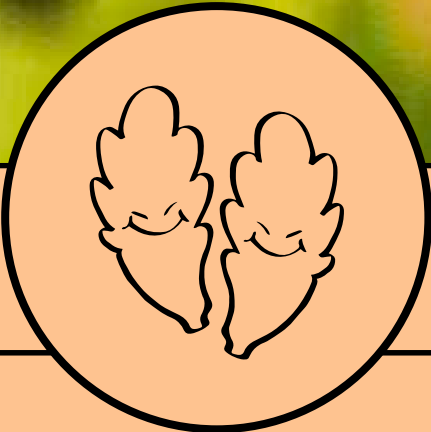
Jeyuk bokum

KBBQ — Únicamente para asar en la mesa		
SAM KIOP SAL PANCETA DE CERDO Corte de panceta de cerdo. Acompañado de ssamjang, aceite de ajonjolí y mix de lechugas. 54K	L.A. GALBI COSTILLA DE RES Corte delgado de costilla de res adobado en salsa galbi. Acompañado de ssamjang, aceite de ajonjolí y mix de lechugas. 59K	SESAMO BONELESS CHICKEN PIERNA PERNIL DE POLLO Pierna pernil deshuesado con ajo y aceite de ajonjolí. Acompañado de ssamjang, aceite de sesamo y mix de lechugas. 56K

★ Se recomienda acompañar con arroz blanco coreano.

ACOMPAÑANTES — KBBQ	
MUSHROOM & VEGGIE MIX VARIEDAD DE SETAS PARA ACOMPAÑAR EL KBBQ Champiñon blanco y shiitake, ajo picado, cebolla cabezona, zucchini y chile. Acompañados de ssamjang, aceite de ajonjolí con sal y pimienta.  Para ser asados en la mesa. 42K	MU SSAM [ACOMPAÑANTE] Rodajas de rábano encurtido para hacer envueltos.  8K

L O N C H E R A



도시락

DOSHIRAK

De lunes a
viernes en
horario de
almuerzo

BULGOGUI DOSHIRAK

Lonchera de almuerzo con Bulgogui, acompañado de arroz, kimchi, variedad de verduras, ssamjang, lechuga para envueltos y caldo de miso.

44K



D U B U DOSHIRAK

Lonchera de almuerzo con tofu en reducción de soya, acompañado de arroz, kimchi, variedad de verduras, ssamjang, lechuga para envueltos y caldo de miso.



39K

J E Y U K B O K U M DOSHIRAK

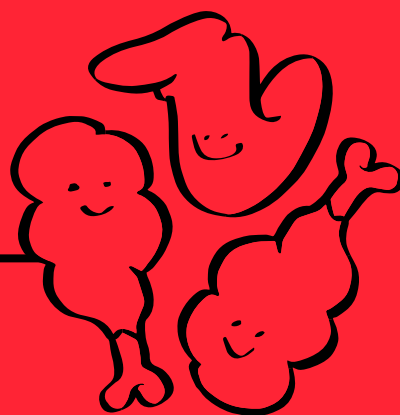
Lonchera de almuerzo con Jeyuk bokum, acompañado de arroz, kimchi, variedad de verduras, ssamjang, lechugas para envueltos y caldo de miso.



44K

K F C KOREAN FRIED CHICKEN

YORI



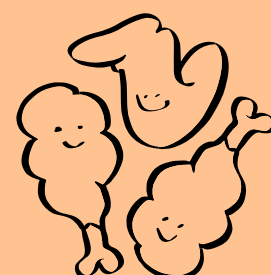
DELEITATE
CON NUESTRA
VARIEDAD DE
PLATOS



C C H I M SUDADOS

요리

@yorikoreangrill



KOREAN FRIED CHICKEN

KOREAN FRIED CHUNKS

42K

POLLO FRITO AL ESTILO COREANO

Bañado en salsa dulce y picante con maní.
Acompañado de porción de Mu cubes.

SWEET & SPICY 



Korean fried chunks



Dak dori tang

CCHIM SUDADOS



DEJI GALBI CCHIM

SUDADO PICANTE DE COSTILLA DE CERDO BABY CARNUDA

Costillas carnudas de cerdo con verduras en salsa picante, sudado a presión. Acompañado de arroz blanco coreano y porción de Mu cubes.



59K

DAK DORI TANG

SUDADO PICANTE DE PIERNA PERNIL DE POLLO DESHUESADO

Pierna pernil de pollo deshuesado sin piel, con verduras en salsa picante, sudado a presión. Acompañado de arroz blanco coreano y porción de Mu cubes.



50K

B A B ARROCES

YORI

**EN COREA, EL
ARROZ (BAP)
ES EL ALMA
DE LA MESA.**



**ACOMPAÑADO DE
INGREDIENTES FRESCOS Y
AUTÉNTICOS SABORES,
NUESTROS PLATOS DE
ARROZ SON EL EQUILIBRIO
PERFECTO ENTRE
TRADICIÓN Y SAZÓN.**

요리

[@yorikoreangrill](https://www.instagram.com/yorikoreangrill)

BIBIMBAB

48K

ARROZ PARA MEZCLAR CON CARNE Y HUEVO

Arroz blanco coreano, con carne, champinones, zanahoria, zucchini, cebolla, espinaca, raices, huevo y aceite de ajonjolí. Con salsa picante cochujang (opcional 🍲).

-CON CALDO DE MISO

58K

BIBIMBAB VEGETARIANO

44K

ARROZ PARA MEZCLAR CON HUEVO

Arroz blanco coreano, champinones, zanahoria, zucchini, cebolla, espinaca, raices, huevo y aceite de ajonjolí. Con salsa picante cochujang (opcional 🍲).

-CON CALDO DE MISO

54K

BIBIMBAB VEGANO

48K

ARROZ PARA MEZCLAR CON SHIITAKE

Arroz blanco coreano, shiitake, zanahoria, zucchini, cebolla, espinaca, raices, huevo y aceite de ajonjolí. Con salsa picante cochujang (opcional 🍲).

-CON CALDO DE MISO

58K





YORI BAB

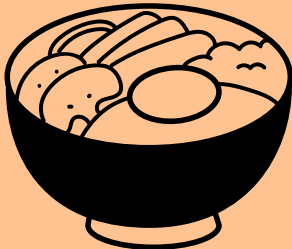
ARROZ MIXTO FRÍO DE LA CASA

Arroz blanco coreano con trocitos de panceta de cerdo, verduras, lechuga, pepino europeo, raíces en ajonjolí, kimchi y huevo frito. Con vinagreta picante chojang (opcional 🍲).

-CON CALDO DE MISO

58K

48K



KIMCHI BOKUM BAB 🍲

46K

ARROZ FRITO CON KIMCHI

Arroz picante con kimchi, trocitos de panceta de cerdo y tortilla de huevo.

-CON CALDO DE MISO

52K



Kimchi bokum bab

GONG GI BAB

9K

[PORCIÓN]

Arroz blanco coreano

면류

YORI

**M Y U N
P A S T A S**

**ATRÉVETE A
PROBAR UNA
NUEVA FORMA
DE DISFRUTAR
LA PASTA.**

@yorikoreangrill _____



P A S T A S		
BIBIM GUKSU PASTA FRÍA PICANTE Fideo de soba frío con kimchi, pepino europeo, lechuga y semilla de ajonjolí molido en salsa picante de cochujang.  42K	JAPCHE PASTA DE PAPATA Fideo a base de patata con espinaca, cebolla cabezona, zanahoria, y hongo shiitake, salteado en aceite de ajonjolí dulce.  48K	



JAPCHE



BIBIM GUKSU

RAMYUN	NOODLE INSTANTÁNEO COREANO Noodles instantáneos coreanos en sopa picante marca Shin Ramyun. Acompañado de Kimchi. -OPCIONAL. CON HUEVO 20K	18K 
----------------------------	--	--

MANDU SHIITAKE RAMYUN	RAMYUN CON MANDÚ Noodles instantáneos coreanos en sopa picante marca Shin Ramyun con hongos shiitake y 3 unidades de Mandú de cerdo. Acompañado de Kimchi. -OPCIONAL. CON HUEVO 32K	30K 
---	---	--

**GUK &
CHIGUE -
CALDOS
& SOPAS
국 & 찌개**

YORI



요리

[@yorikoreangrill](#)



Kimchi chigue



Denjang chigue

KIMCHI CHIGUE

48K

Sopa de kimchi a base de panceta de cerdo, con tofu. Acompañado de arroz blanco coreano.



DENJANG CHIGUE

48K

SOPA DE MISO LIGERAMENTE PICANTE

Sopa de miso ligeramente picante a base de panceta de cerdo, con variedad de verduras y tofu. Acompañado de arroz blanco coreano y porción de kimchi.

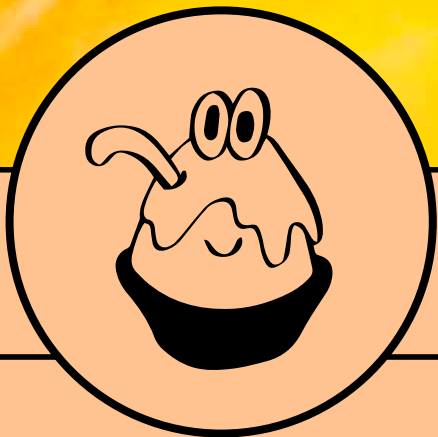


DENJANG GUK

14K

CALDO DE MISO

Caldo de miso con hojas de lechuga col y cubitos de tofu.



YORI

BINGSU - RASPAO COREANO



BINGSU DE FRUTAS

Copos de nieve de leche, con leche condensada y topping de frutas.

RASPAO COREANO

14K

BEBIDAS

YORI

음료수



요리

[@yorikoreangrill](#)

BEBIDAS CALIENTES		
CAFÉ AMERICANO	6K	
YUJA CHA - TÉ DE CIDRA	9K	
TÉ DE MIEL Y JENGIBRE	9K	
BEBIDAS	AGUA CON / SIN GAS Manantial en botella.	6K
	GASEOSA Productos Coca-Cola.	6K
	SODA CON FRUTA Soda con pulpas de maracuyá, fresa, piña, lulo o frutos rojos.	10K
CERVEZAS		SOJU CHAMISUL FRESH BOTELLA _____ 52K 
CLUB COLOMBIA	10K	
STELLA ARTOIS	12K	
CORONA	12K	
CORONA ZERO	10K	
BBC ROSE	14K	
LINO COLPA	12K	
LINO NE IPA	15K	

YORI

COCTELES, GIN & TONICS Y

MOCKTAILS SIN ALCOHOL

EN YORI,
CADA COCTEL
ES UNA
EXPERIENCIA.

DESCUBRE
NUESTRAS
CREACIONES Y
CLÁSICOS
IMPERDIBLES.

¡PRUÉBALOS TODOS!



YORI CLASSICS		
MARGARITA DE GULUPA Y MANGO BICHE VARIACIÓN DE MARGARITA CON TEQUILA JIMADOR BLANCO. Coctel acompañado de un sabor frutal de mango verde y gulupa con una crusta de sal de la casa. 38K	MOJITO DE LA BUENA VARIACIÓN DE MOJITO CON RON VIEJO DE CALDAS BLANCO. Sirope infusionado de hierba buena, tonos cítricos de limón acompañado de una crusta de sal picante. 42K	
ROSITA MULE VARIACIÓN DE MOSCOW MULE CON VODKA ABSOLUT. Vodka infusionado con romero y maracuya, acompañado de jengibre y un toque de limón. 38K	LA FLOR MARTINI VARIACIÓN DE MARTINI CON GIN BOMBAY. Toma como ingrediente principal una infución de flor de jamaica, con leves tonos cítricos de naranja y limón. 35K	
NEGRONI SOUR VARIACIÓN DE NEGRONI CON GIN BOMBAY, CAMPARI & VERMOUTH. Caracterizado por tonos cítricos de limón y naranja, el gin, campari y vermout en una presentación espumosa.		 @yorikoreangrill

YORI SIGNATURE _____		
SOJU BERRY SOJU CHAMISUL FRESH Los arándanos toman protagonismo aportando su color característico en combinación ideal con el licor coreano Soju. 40K	LULO JACK JACK DANIELS No. 7 El lulo y el whiskey se unen en una combinación espumosa y refrescante. 38K	
	REY JULIEN RON VIEJO DE CALDAS Ron oscuro con puré de vainilla de madagascar, acompañado de leves notas frutales de piña y limón. 38K	
@yorikoreangrill 		YORI CHINGÓN TEQUILA JIMADOR & MEZCAL OJO DE TIGRE Infusión con tonos cítricos de toronja con base de mezcal y tequila. 45K
		AMARÓN RON VIEJO DE CALDAS Representdo por su sabor a naranja y con tonos dulces de almendras, potenciando asi el sabor del ron oscuro. 40K

GIN & TONICS



TROPICAL

GIN BOMBAY &
RON MALIBU

El ron con matices de coco se combina para realzar el toque ácido de la maracuyá.

39K

MEDITERRÁNEO

GIN BOMBAY & TONICA FEVER
TREE MEDITERRANEAN

Con un toque ahumado de tomillo y romero, complementado con una tira de pepino, un clásico atemporal.

39K



@yorikoreangrill

FRUTOS
ROJOS

GIN BOMBAY

Un blend de fresa, mora y arándanos con el gin de la casa, fresco y dulce.

42K

CÍTRICO

GIN BOMBAY

La mezcla de limón y naranja es ideal para quienes disfrutan de los cítricos con un toque sutilmente dulce.

42K

MOCKTAILS SIN ALCOHOL



TROPIC ISLAND

0% Alcohol

La infusión de piña y coco se mezcla con maracuyá, creando un balance armonioso entre el dulce y el ácido.

18K

JEJU ISLAND

0% Alcohol

Fresa infusionada con albahaca fresca, en complemento con soda de lima italiana.

18K

WATERMELON GINGER

0% Alcohol

En conjunto con el sirope de jengibre y la infusión del tomillo con la sandía, revela un equilibrio entre el toque picante y lo refrescante.

18K





YORI

Korean food and grill