



@yorikoreangrill

YORI



M E N Ú

E N T R A D A S		A S A D O C O R E A N O K B B Q		D O S H I R A K		L O N C H E R A O A L M U E R Z O	
DUBU KIMCHI  26K Tajadas de tofu acompañadas de kimchi asado.				<i>Recomendamos la experiencia de asar las carnes en la mesa. Haga envueltos en lechuga con salsa Ssamjang. Acompañe con arroz blanco "Gonggi bab".</i>		<i>De lunes a viernes en horario de almuerzo</i>	
BULGOGUI VEGGIE ROLLS 24K Verduras enrolladas en corte delgado de chata fina de res en salsa Bulgogui.						BULGOGUI DOSHIRAK 44K Lonchera de almuerzo de Bulgogui, acompañado de arroz, kimchi, espinaca y raíces en ajonjolí, ssamjang, lechuga para envueltos y caldo de miso.	
MINI KIMBAB ROLLS <i>Rollos miniatura de Kimbab, acompañados de vinagreta de soya y vinagreta picante.</i>		PARA ASAR EN LA MESA O PREPARADO EN COCINA 		JEYUK BOKUM  56K PANCETA DE CERDO PICANTE -250 gr Corte ultra delgado de pierna de cerdo picante con variedad de vegetales. Acompañado de arroz blanco, ssamjang, aceite de sesamo y mix de lechugas.		JEYUK BOKUM DOSHIRAK  44K Lonchera de almuerzo con Jeyuk bokum, acompañado de arroz, kimchi, espinaca y raíces en ajonjolí, ssamjang, lechugas para envueltos y caldo de miso.	
VEGGIE 24K JEYUK BOKUM  28k BULGOGUI 28k				BULGOGUI 58K CHATAS DE RES FINO-250 gr Chata de res en corte delgado en salsa soya dulce con verduras. Acompañado de arroz blanco, ssamjang, aceite de sesamo y mix de lechugas.		DUBU DOSHIRAK  39K Lonchera de almuerzo con tofu, acompañado de arroz, kimchi, espinaca y raíces en ajonjolí, ssamjang, lechuga para envueltos y caldo de miso.	
DUMPLINGS 		ÚNICAMENTE PARA ASAR EN LA MESA 		ACOMPANANTES K B B Q		MUSHROOM & VEGGIE MIX  42K VARIEDAD DE SETAS PARA ACOMPAÑAR EL KBBQ Champiñon blanco, crimini, shiitake y portobelo. Acompañados de ssamjang, aceite de ajonjolí con sal y pimienta. <i>Para ser asados en la mesa.</i>	
MANDU <i>[DUMPLINGS] Al vapor - 6 Piezas Acompañados de vinagreta de soya.</i>		RES CERDO 27K POLLO PICANTE  25K KIMCHI   27K		MU SSAM  8K [ACOMPANANTE] Rodajas de rábano encurtido para hacer envueltos.			
ACOMPANANTES		<i>Se recomienda acompañar con arroz blanco coreano.</i>		KFC - KOREAN FRIED CHICKEN 			
MU CUBES  7K PORCIÓN. Cubos de rábano encurtido agri dulce.		SAM KIOP SAL 50K PANCETA DE CERDO - 350 gr Corte de panceta de cerdo. Acompañado de ssamjang, aceite de sesamo y mix de lechugas.		KOREAN FRIED CHUNKS 39K AL ESTILO COREANO - 300 gr Acompañado de porción de Mu cubes. SWEET & SPICY 			
OI MUCHIM   9K PORCIÓN. Pepino europeo en vinagreta de cochujang con ajonjolí		L.A. GALBI 58K COSTILLA DE RES - 350 gr Corte delgado de costilla de res adobado en salsa galbi. Acompañado de ssamjang, aceite de sesamo y mix de lechugas.		CHI-MEK CHICKEN + MEKJU (CERVEZA) 62K <i>300 gr de Korean fried chunks Acompañado de porción de Mu cubes. 3 Cervezas Club Colombia.</i>			
KIMCHI  10K PORCIÓN Lechuga col china fermentada y picante.		SESAMO BONELESS CHICKEN 49K PIERNA PERNIL DE POLLO - 300 gr 2 piezas de pierna pernil deshuesado, asado en ajo y aceite de ajonjolí. Acompañado de ssamjang, aceite de sesamo y mix de lechugas.					

C C H I M SUDADOS		KIMBAB   ROLLS	BINGSU - RASPAO COREANO		
<p>DEJI GALBI CCHIM  59k <i>SUDADO PICANTE DE COSTILLA DE CERDO BABY CARNUDA</i></p> <p>Costillas carnudas de cerdo con verduras en salsa picante sudado a presión. Acompañado de arroz blanco coreano y porción de Mu cubes.</p> <p>GALBI CCHIM 68K <i>SUDADO DE COSTILLA DE RES</i></p> <p>Costillas de res con verduras en salsa a base de soya dulce, con hongos Shiitake, sudado a presión. Acompañado de arroz blanco coreano y porción de kimchi.</p> <p>DAK DORI TANG  46K <i>SUDADO PICANTE DE PIERNA PERNIL DE POLLO DESHUESADO</i></p> <p>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.</p>		<p>BULGOGUI KIMBAB 42K <i>KIMBAB TRADICIONAL DE BULGOGUI</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, carne de res bulgogui, espinaca en ajonjolí, zanahoria, rábano encurtido y huevo.</p> <p>YEJUK KIMBAB  44K <i>KIMBAB DE CERDO PICANTE</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, carne de cerdo picante, repollo asiático, pepino europeo rayado, zanahoria salteada y mizuna verde.</p> <p>TUNA KIMBAB 49K <i>KIMBAB DE ATÚN</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, atún rayado, rábano encurtido, huevo, espinaca en ajonjolí y zanahoria salteada.</p> <p>SPICY TUNA KIMBAB  49K <i>KIMBAB DE ATÚN PICANTE</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, atún picante, mizuna verde, zanahoria salteada, rábano encurtido y espinaca en ajonjolí.</p>		<p>BINGSU DE MANGO 14K <i>RASPAO COREANO DE MANGO</i></p> <p>Copos de nieve de leche dulce, con leche condensada y topping de mango.</p> <p>BINGSU DE FRUTOS ROJOS 14K <i>RASPAO COREANO DE FRESA</i></p> <p>Copos de nieve de leche dulce, con leche condensada y topping de fresas.</p>	
		B A B ARROCES			
<p>BIBIMBAB 48K <i>ARROZ PARA MEZCLAR CON CARNE Y HUEVO</i></p> <p>Arroz blanco coreano, con carne, verduras, huevo y aceite de ajonjolí. Acompañado de caldo de miso pequeña y salsa picante cochujang (opcional ).</p> <p>-CON CALDO DE MISO _____ 58K</p> <p>BIBIMBAB VEGETARIANO 44K <i>ARROZ PARA MEZCLAR CON HUEVO</i></p> <p>Arroz blanco coreano con verduras, huevo y aceite de ajonjolí. Acompañado de salsa picante cochujang (opcional ).</p> <p>-CON CALDO DE MISO _____ 54K</p> <p>BIBIMBAB VEGANO  48K <i>ARROZ PARA MEZCLAR CON PORTOBELO</i></p> <p>Arroz blanco coreano con verduras, champiñón portobelo y aceite de ajonjolí. Acompañado de caldo de miso pequeña y salsa picante cochujang (opcional ).</p> <p>-CON CALDO DE MISO _____ 58K</p>		<p>KIMCHI KIMBAB  42K <i>KIMBAB DE KIMCHI</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, kimchi asado, huevo, repollo asiático, rábano encurtido, espinaca en ajonjolí y zanahoria salteada.</p> <p>KIMBAB VEGANO  38K <i>KIMBAB DE VEGETALES</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, espinaca en ajonjolí, pepino europeo, rábano encurtido, zanahoria salteada, mizuna verde, zucchini verde y amarillo, y pimentón rojo asado.</p> <p>SHIITAKE KIMBAB  45K <i>KIMBAB DE HONGOS SHIITAKE</i></p> <p>Hoja de alga (kim), arroz blanco con aceite de ajonjolí, hongo shiitake, pepino europeo, zanahoria salteada, mizuna verde, y zucchini verde.</p>			
<p>YORI BAB  48K <i>ARROZ MIXTO FRÍO DE LA CASA</i></p> <p>Arroz blanco coreano con trocitos de panceta de cerdo, verduras, mizuna, lechuga, pepino, raíces en ajonjolí, kimchi asado y huevo frito. Acompañado de caldo de miso pequeña y salsa picante cochujang (opcional ).</p> <p>-CON CALDO DE MISO _____ 58K</p> <p>KIMCHI BOKUM BAB  42K <i>ARROZ FRITO CON KIMCHI</i></p> <p>Arroz picante con kimchi, trocitos de panceta de cerdo y huevo frito.</p> <p>-CON CALDO DE MISO _____ 52K</p> <p>GONG GI BAB 9K [PORCIÓN]</p> <p>ARROZ BLANCO COREANO</p>		<p>Disfrute de los Kimbab con nuestras salsas de la casa. </p> <p>*Vinagreta de soya *Vinagreta picante de la casa</p>			
		GUK & CHIGUE - CALDOS & SOPAS			
		<p>KIMCHI CHIGUE  48K</p> <p>Sopa de kimchi a base de panceta de cerdo, con tofu. Acompañado de arroz blanco coreano.</p> <p>DENJANG CHIGUE  48K <i>SOPA DE MISO LIGERAMENTE PICANTE</i></p> <p>Sopa de miso ligeramente picante a base de panceta de cerdo, con variedad de verduras y cubitos de tofu. Acompañado de arroz blanco coreano y porción de kimchi.</p> <p>DENJANG GUK 14K <i>CALDO DE MISO</i></p> <p>Caldo de miso con hojas de acelga y cubitos de tofu. </p>			
		B E B I D A S C A L I E N T E S			
		 <p>CAFÉ AMERICANO 6K YUJA CHA - TÉ DE CIDRA 9K TÉ DE MIEL Y JENGIBRE 9K</p>			
		B E B I D A S			
		<p>AGUA CON / SIN GAS 6K Manantial en botella.</p> <p>GASEOSA 6K Productos Coca-Cola.</p> <p>SODA CON FRUTA 9K Soda con pulpas de maracuyá, fresa, piña, lulo o frutos rojos.</p> <p>LIMONADA DEL DÍA 7K</p>			
		C E R V E Z A S			
		<p>CLUB COLOMBIA 10K STELLA ARTOIS 12K CORONA 12K CORONA ZERO 10K BBC ROSE 14K MODELO 15K LINO COLPA 12K LINO NE IPA 15K</p>			
		<p>SOJU CHAMISUL FRESH BOTELLA</p> <p>48K</p> 			
		<p>@yorikoreangrill</p>			

YORI

C O C T E L E S



<p>Y O R I C L A S S I C S</p>		<p>Y O R I S I G N A T U R E</p>		
<p>MARGARITA DE GULUPA Y MANGO BICHE 38K</p> <p><i>VARIACIÓN DE MARGARITA CON TEQUILA JIMADOR BLANCO.</i> Coctel acompañado de un sabor frutal de mango verde y gulupa con una crusta de sal de la casa.</p> <p>DE LA BUENA 42K</p> <p><i>VARIACIÓN DE MOJITO CON RON VIEJO DE CALDAS BLANCO.</i> Sirope infusionado de hierba buena, tonos cítricos de limón acompañado de una crusta de sal picante.</p> <p>ROSITA MULE 38K</p> <p><i>VARIACIÓN DE MOSCOW MULE CON VODKA ABSOLUT.</i> Vodka infusionado con romero y maracuya, acompañado de jengibre y un toque de limón.</p> <p>LA FLOR MARTINI 35K</p> <p><i>VARIACIÓN DE MARTINI CON GIN BOMBAY.</i> Toma como ingrediente principal una infusión de flor de jamaica, con leves tonos cítricos de naranja y limón.</p> <p>NEGRONI SOUR 45K</p> <p><i>VARIACIÓN DE NEGRONI CON GIN BOMBAY, CAMPARI & VERMOUTH.</i> Caracterizado por tonos cítricos de limón y naranja, el gin, campari y vermout en una presentación espumosa.</p>		<p>SOJU BERRY 40K</p> <p><i>SOJU CHAMISUL FRESH</i> Los arandanos toman protagonismo aportando su color característico en combinación ideal con el licor coreano Soju.</p> <p>LULO JACK 38K</p> <p><i>JACK DANIELS No. 7</i> El lulo y el whiskey se unen en una combinación espumosa y refrescante.</p> <p>REY JULIEN 38K</p> <p><i>RON VIEJO DE CALDAS</i> Ron oscuro con puré de vainilla de madagascar, acompañado de leves notas frutales de piña y limon.</p> <p>YORI CHINGON 45K</p> <p><i>TEQUILA JIMADOR & MEZCAL OJO DE TIGRE</i> Mini cantarito de barro con base de mezcal y tequila, con tonos cítricos de toronja.</p> <p>AMARÓN 40K</p> <p><i>RON VIEJO DE CALDAS</i> Representado por su sabor a naranja y con tonos dulces de almendras, potenciando así el sabor del ron oscuro.</p>		
<p>GIN & TONICS</p> 	<p>TROPICAL</p> <p><i>GIN BOMBAY & RON MALIBU</i></p> <p>El ron con matices de coco se combina para realzar el toque ácido de la maracuyá.</p> <p>39K</p>	<p>MEDITERRANEO</p> <p><i>GIN BOMBAY & TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN</i></p> <p>Con un toque ahumado de tomillo y romero, complementado con una tira de pepino, un clásico atemporal.</p> <p>39K</p>	<p>FRUTOS ROJOS</p> <p><i>GIN BOMBAY</i></p> <p>Un blend de fresa, mora y arándanos con el gin de la casa, fresco y dulce.</p> <p>42K</p>	<p>CÍTRICO</p> <p><i>GIN BOMBAY</i></p> <p>La mezcla de limón y naranja es ideal para quienes disfrutan de los cítricos con un toque sutilmente dulce.</p> <p>42K</p>
<p>MOCKTAILS SIN ALCOHOL</p>	<p>TROPIC ISLAND 18K</p> <p><i>0% Alcohol</i> La infusión de piña y coco se mezcla con maracuyá, creando un balance armonioso entre el dulce y el ácido.</p>	<p>JEJU ISLAND 18K</p> <p><i>0% Alcohol</i> Fresa infusionada con albahaca fresca, en complemento con soda de lima italiana.</p>	<p>WATERMELON GINGER 15K</p> <p><i>0% Alcohol</i> En conjunto con el sipore de jengibre y la infusión del tomillo con la sandía, revela un equilibrio entre el toque picante y lo refrescante.</p>	