



BIENVENIDO A
YORI
KOREAN - FOOD AND GRILL

여리

TU RESTAURANTE
DE COMIDA
COREANA
FAVORITO

@yorkoreangrill



MENÚ



ENTRADAS

간식



DUBU KIMCHI

Tajadas de tofu acompañadas de kimchi asado.



28K

BULGOGUI ROLLS

Verduras enrolladas en corte delgado de chata fina de res en salsa bulgogui.

32K

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

HATDOGUS

NUEVO

Banderillas crocantes de salchicha super ranchera, queso mozzarella o mixtas.

16K



Hat dogu

A COMPAÑANTES

YORI



A COMPAÑANTES

반찬

MU CUBES PORCIÓN.

Cubos encurtidos agridulces de rábano.

8K



KIMCHI PORCIÓN.

Lechuga col china fermentada y picante.

12K



고기로

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****62K***PANCETA DE CERDO PICANTE*

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****65K***CHATA DE RES*

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 "Gongi bab".

*Jeyuk bokum*

K B B Q

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.

58K

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.

64K

* Se recomienda acompañar con arroz blanco coreano.

ACOMPAÑANTES

KBBQ

MUSHROOM & VEGGIE MIX

VARIEDAD DE SETAS PARA ACOMPAÑAR EL KBBQ

Champiñón 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.

39K

MU SSAM

[ACOMPAÑANTE]

Rodajas de rábano encurtido para hacer envueltos.

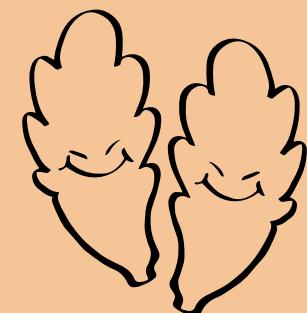


8K

L O N C H E R A

도시락

DOSHIRAK



BULGOGUI DOSHIRAK

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

46K



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.



42K

J E Y U K B O K U M DOSHIRAK

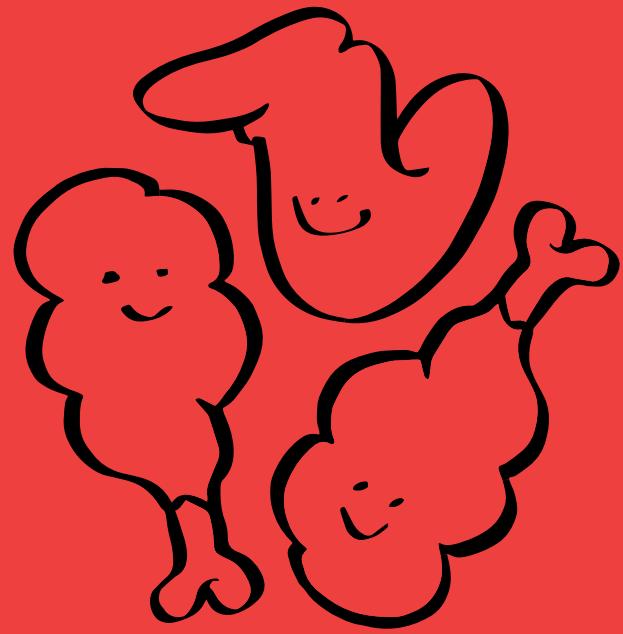
Lonchera de almuerzo con Jeyuk bokum, acompañado de arroz, kimchi, variedad de verduras, ssamjang, lechugas para envueltos y caldo de miso.



46K

FRITURAS

튀김



DORADO, CRUJIENTE
Y CON TODO EL
SABOR COREANO.
KFC COREANO Y
DONKATSU, EL LADO
MÁS ADICTIVO DE

요리

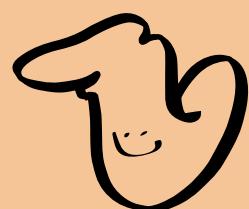
@yorikoreangrill

KFC**YORI***Korean fried chunks**Don Katsu*

KOREAN FRIED CHUNKS

POLLO FRITO AL ESTILO COREANO

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



DON-KATSU

NUEVO

Milanesa de cerdo
apanada bañada en
salsa Donkatsu,
acompañada de arroz
blanco coreano y
ensalada de repollo
de la casa.

**SWEET & SPICY****45K****48K**

@yorikoreangrill

B A B ARROCES

YORI

**EN COREA, EL
ARROZ (BAB)
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)

B A B



Bibimbab



Bibimbab vegetariano



Bibimbab vegano

ARROCES



BIBIMBAB

52K

ARROZ PARA MEZCLAR CON CARNE Y HUEVO

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

-CON CALDO DE MISO

62K

BIBIMBAB VEGETARIANO

48K

ARROZ PARA MEZCLAR CON HUEVO

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

-CON CALDO DE MISO

58K

BIBIMBAB VEGANO

52K

ARROZ PARA MEZCLAR CON HONGOS SHIITAKE

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

-CON CALDO DE MISO

62K

**YORI BAB**

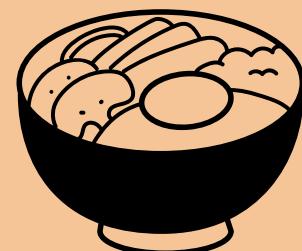
ARROZ MIXTO FRÍO DE LA CASA

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

52K

-CON CALDO DE MISO

62K

**KIMCHI BOKUM BAB** 🔥**48K**

ARROZ FRITO CON KIMCHI

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

-CON CALDO DE MISO

58K



Kimchi bokum bab

GONG GI BAB**9K**

[PORCIÓN]

Arroz blanco coreano

ヨリ

YORI

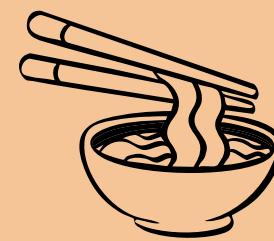
M Y U N P A S T A S

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

@yorkoreangrill



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.



44K

JAPCHE*PASTA DE PATATA*

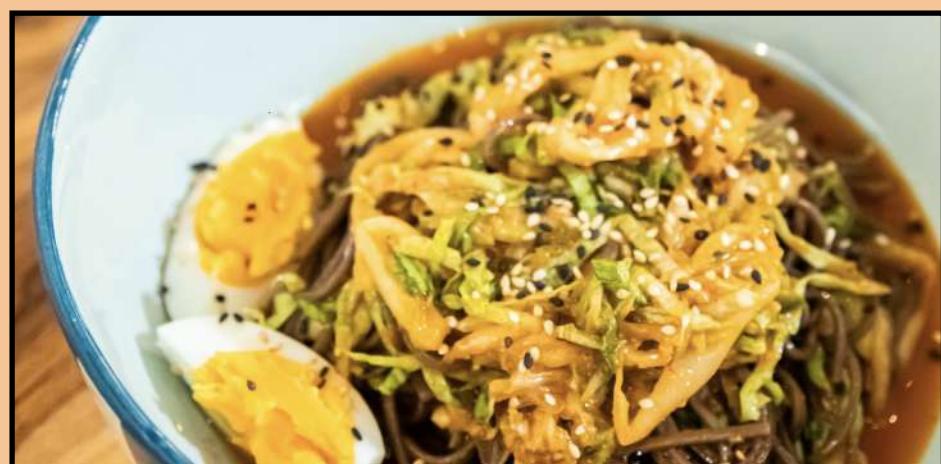
Fideo a base de patata con espinaca, cebolla cabezona, zanahoria, y hongo shiitake, salteado en aceite de ajonjolí dulce.



52K



JAPCHE



BIBIM GUKSU

RAMYUN*NOODLE INSTANTÁNEO COREANO*

20K

Noodles instantáneos coreanos en sopa picante marca Shin Ramyun. Acompañado de Kimchi.



-OPCIONAL CON HUEVO

22K

**MANDU
SHIITAKE
RAMYUN***RAMYUN CON MANDÚ*

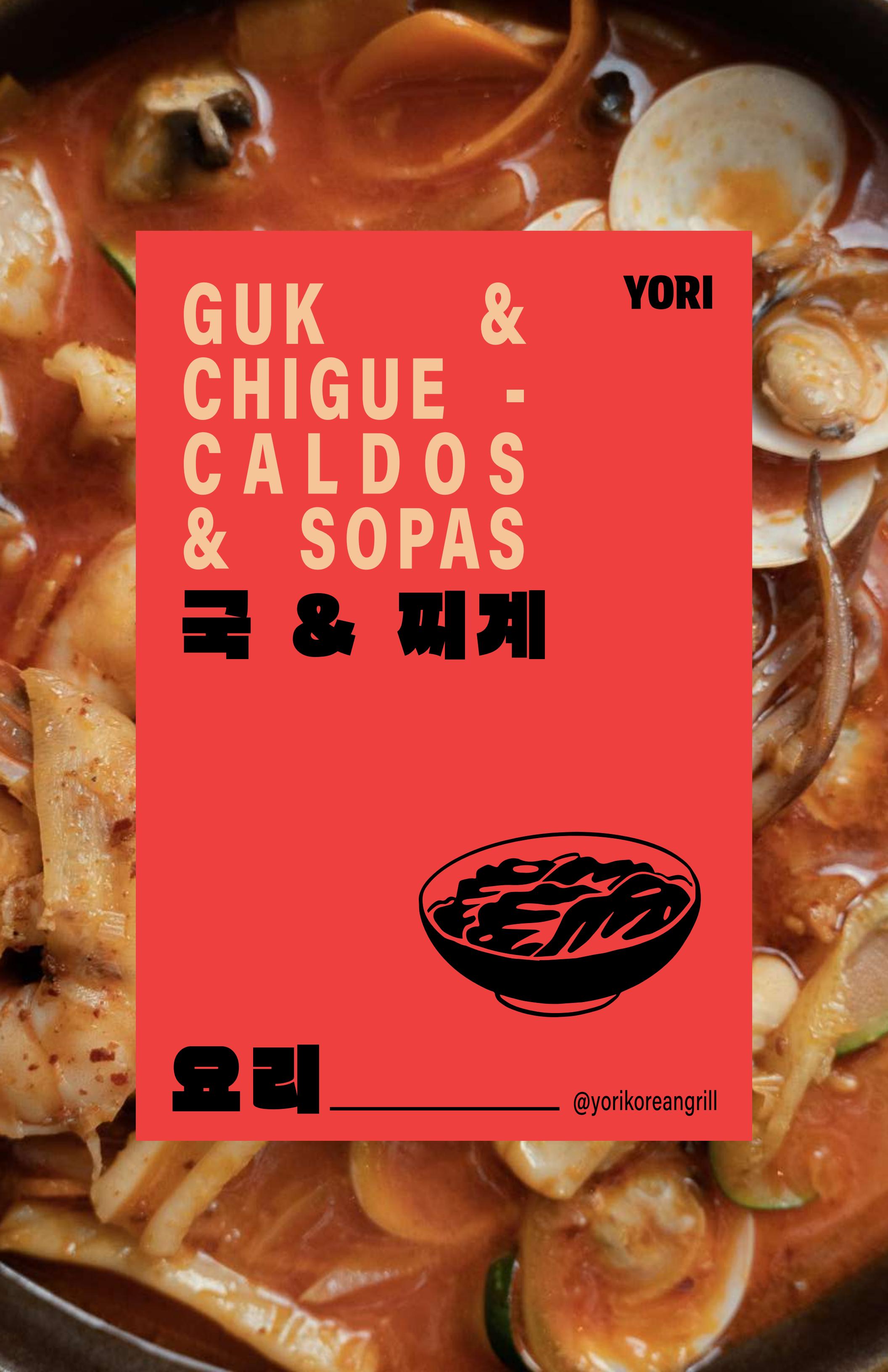
32K

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

34K



GUKE CHIGUE - CALDOS & SOPAS

YORI

국 & 찌개



요리

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



Champong



Kimchi chigue

CHAMPONG**NUEVO****85K****SOPA PICANTE**

Sopa picante de sabor intenso con pasta, verduras y un montón de mariscos.

**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.

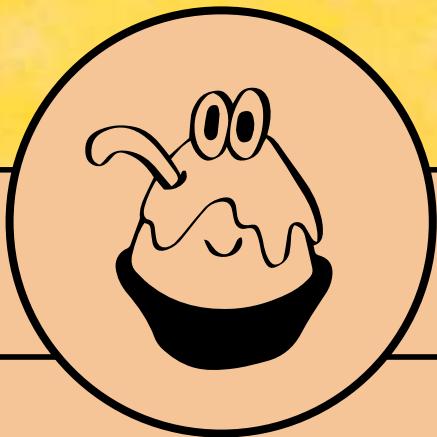
**KIMCHI CHIGUE**

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

48K**DENJANG GUK****CALDO DE MISO**

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

14K



YORI

BINGSU - RASPAO COREANO



BINGSU DE FRUTAS

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

RASPAO COREANO

16K

BEBIDAS

음료수

YORI



요리

@yorikoreangrill

BEBIDAS CALIENTES**CAFÉ AMERICANO**

6K

**TÉ PROBIÓTICO
DE TEMPORADA**

9K

B E B I D A S**AGUA CON / SIN GAS**

7K

Manantial en botella.

GASEOSA

8K

Productos Coca-Cola.

SODA CON FRUTA

12K

Soda con pulpas de maracuyá, fresa, piña, lulo o frutos rojos.

CERVEZAS**CLUB COLOMBIA** 12K**STELLA ARTOIS** 14K**CORONA** 14K**LINO COLPA** 14K**LINO NE IPA** 17K**SOJU
BOTELLA****CHAMISUL
FRESH** 55K**DURAZNO** 55K

COCTELES & MOCKTAILS SIN ALCOHOL

EN YORI, CADA
COCTEL ES UNA
EXPERIENCIA.

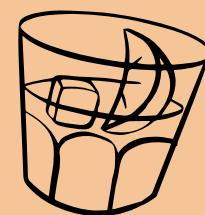


DESCUBRE NUESTRAS
CREACIONES Y CLÁSICOS
IMPERDIBLES.

요리

— ¡PRUÉBALOS TODOS!

COCTELES 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.

42K

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.

46K

ROSITA MULE

VARIACIÓN DE MOSCOW
MULE CON VODKA
ABSOLUT.

Vodka infusionado con
romero y maracuya,
acompañado de jengibre
y un toque de limón.

42K

SOJU BERRY

YORI SIGNATURE

SOJU CHAMISUL FRESH

Los arándanos toman protagonismo
aportando su color característico
en combinación ideal con el licor
coreano Soju.

44K

LULO JACK

YORI SIGNATURE

JACK DANIELS No. 7

El lulo y el whiskey se unen en una
combinación espumosa y refrescante.

44K

YORI CHINGÓN

YORI SIGNATURE

TEQUILA JIMADOR &
MEZCAL OJO DE TIGRE

Infusión con tonos cítricos de
toronja con base de mezcal
y tequila.

48K

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.

20K



JEJU ISLAND

0% Alcohol

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

20K

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.

20K

YORI

KOREAN - FOOD AND GRILL

여리

TU RESTAURANTE
DE COMIDA
COREANA
FAVORITO

@yorkoreangrill

