

# KOREAN BBQ

Estilo de comida tradicional coreana en la que puedes preparar tu propia proteína al carbón sobre una parrilla incrustada en la mesa. Se acompaña con una variedad de vegetales, guarniciones, salsas y algunos complementos extra.

## Carnes marinadas en salsas asiáticas

### Spicy Meat

Carne marinada a base de kochijan, Tom yum, manzana verde y un toque de soya.

### Tradicional

Carne marinada a base de soya, jengibre, ajo, cebolla, manzana verde y un toque de Sake y Mirin.

## EXTRAS

Calabaza Italiana (100g)	\$50
Cebolla morada (100g)	\$50
Champiñones (100g)	\$80
Berenjena (100g)	\$60
Pimientos (100g)	\$60
Arroz Gohan (190g)	\$50
Pan Bao (2 pzs)	\$40
Bok Choy (100g) <b>IMPORTADO</b> *sujeto a disponibilidad*	\$60
Enoki (100g) <b>IMPORTADO</b> *sujeto a disponibilidad*	\$400
Hongo Shimeji (100g) <b>IMPORTADO</b> *sujeto a disponibilidad*	\$450
Shiso (hoja)	\$15
Kimchi (100g)	\$75

## PROTEÍNAS

(marinadas)

Pork Belly (100g)	\$130
Papada de cerdo (100g)	\$130
Aguja norteña de res (100g)	\$155
Rib Eye Choice (100g)	\$600
Costilla cargada (100g)	\$170

**PREMIUM** Venta mínima 28,35 g.  
Proteína sujeta a disponibilidad.

 New York Wagyu Japonés	\$635
 Filete Wagyu Japonés	\$685
 Rib Eye Wagyu Australiano	\$485
 Filete Wagyu Australiano	\$425

## PRECIO

### Pareja

\$800

Incluye 100g de kimchi, ensalada de pepinos encurtidos, salsas, 100g de vegetales, hojas de lechuga y aprox. 150g de aguja norteña.

### Grupal (4 personas)

\$1,500

Incluye 200g kimchi, ensalada de pepinos encurtidos, salsas, 200g de vegetales, hojas de lechuga y aprox. 300g de aguja norteña.