



KOREAN GRILL



Nuestra historia...

Korean Grill nació del corazón. De la nostalgia por los sabores de casa, de los recuerdos que se despiertan con cada platillo, y del deseo profundo de compartir lo que amamos con los demás.

Soñábamos con un lugar donde el aroma del bulgogi, el crujir del kimchi y el calor de la parrilla al centro de la mesa unieran a las personas, como lo hacen en Corea. Donde asar la carne al grill no solo fuera parte del platillo, sino parte de la experiencia: cocinar juntos, reír, compartir.

Un espacio donde no solo se venga a comer, sino a vivir momentos, a crear memorias, a sentirse en familia.

Hoy ese sueño vive en Querétaro. Y cada vez que nos visitas, formas parte de él.

Bienvenido a Korean Grill.



Entradas



YANG NYEOM CHICKEN

양념치킨

Pollo frito rebozado en salsa barbecue coreana picante espolvoreado con cacahuetes tradicionales.

Fried chicken with spicy Korean BBQ sauce sprinkled with peanuts.

\$195



FRIED CHICKEN

후라이드치킨

Pollo frito crujiente acompañado con salsa Honey Mustard.

Crispy fried chicken with honey mustard dressing.

\$195

**GANJANG CHICKEN**

간장치킨

Pollo frito rebozado y bañado en salsa de soya, ligeramente picante, espolvoreado con cacahuate y ajo laminado..

Crispy fried chicken with soy sauce, slightly spicy, sprinkled with peanuts and sliced garlic.

\$195

GAMJAJEON DE TRUFA

트러플 감자전

Panqueque de papa finamente cortada estilo coreano bañado de aderezo de trufa negra y espolvoreado con crocante de Samgyupsal(panceta).

Korean-style finely sliced potato pancake with black truffle dressing and sprinkled with crispy Samgyupsal (pork belly).

\$195



KIMCHI JEON

김치전

Pancake coreano a
base de kimchi.korean pancake
with Kimchi.\$195**HEMUL PAJEON**

해물파전

Pancake coreano a base
de vegetales y calamar y
mejillón y camarón.Korean pancake with
vegetables and squid.\$240**JEON / FRITURAS TRADICIONALES COREANAS**

Este platillo, presente en festividades como el Seollal y el Chuseok, simboliza abundancia y buenos augurios. En la cultura coreana, el jeon no solo es una delicia gastronómica, sino también un platillo que promueve la convivencia, ideal para compartir en reuniones familiares o entre amigos, y que refleja la rica tradición y los sabores de Corea.

KASTU SAND

카츠샌드

Sándwich de lomo de cerdo empanizado aderezado con mostaza dijon con finos toques de teriyaki.

Pork loin sándwich battered with Dijon mustard and subtle teriyaki notes.

\$190

**TADAKI DE RES**

(CARPACCIO DE RES)

소고기 타다끼

150 grs de carne new york prime.

(BEEF CARPACCIO)

150 grs of new york prime beef.

\$350

ENSALADA DE TOFU

두부 샐러드

Mezcla de lechugas con tofu frito, jitomate cherry, finas láminas de manzana y aderezo de ajonjolí.

Tofu salad mixed in apple dressing.

\$190



CAMARÓN CHILLI

칠리 새우

Camarón rebozado con salsa agridulce.

Battered shrimp with sweet & sour sauce.

\$290



CAMARÓN CREMOSO

크림 새우

Camarón rebozado bañado en salsa blanca cremosa de la casa.

Battered shrimp with creamy sauce.

\$290





Sushi y Kimbap

Kimbap

Rollo coreano relleno de arroz, huevo y verduras.

Korean roll filled with rice and vegetables.



KIMBAP VEGETARIANO

야채김밥

VEGGIE KIMBAP

\$135

KIMBAP DE RES

소고기김밥

BEEF KIMBAP

\$160



KIMBAP DE ATÚN

참치김밥

TUNA KIMBAP

\$150



Sushi

SUSHI DE RES

소고기초밥

Arroz al vapor estilo nigiri acompañado de una lámina de res corte New York USDA Prime.

Nigiri style steamed rice with New York USDA Prime beef.

\$220



SUSHI DE SALMÓN

연어초밥

Arroz al vapor estilo nigiri, acompañado de una lámina de salmón fresco.

Nigiri style steamed rice with fresh salmon strips.

\$220

SUSHI DE CAMARÓN

새우갈릭초밥

Nigiri de camarón con teriyaki y ajo, gratinado con queso mozzarella, acompañado de salsa gochujang mayo.

Shrimp nigiri with teriyaki and garlic, grilled mozzarella cheese, served with gochujang mayo sauce.

\$220





Plato fuerte

BIBIMBAP

비빔밥

Cuenco de arroz gohan acompañado de variedad de vegetales, carne New York y salsa coreana acompañada con un huevo frito.

Gohan rice bowl with vegetables, New York and topped with fried egg.

\$290



TTEOKBOKKI

떡 빵 오]

Pastel de arroz y vegetales acompañado de salsa picante coreana.

Rice cake and vegetables with korean spicy sauce.

\$220

+\$45 QUESO EXTRA

KIMCHI BOKKUMBAP

김치볶음밥

Arroz y kimchi salteado
con pollo y acompañado
con huevo frito.

Fried rice and kimchi
stir-fried with chicken
and fried egg.

\$220



OJINGUSOMYEN

오징어 소면

Calamar cocido con salsa
picante acompañado
con fideo coreano.

Spicy squid with korean
noodles.

\$295





Sopa



KIMCHIJJIGUE

김 치찌개

Sopa de Kimchi ligeramente picante acompañada de vegetales y tofu y panceta de cerdo.

Kimchi soup with tofu and vegetables and samgyupsal.

\$190

DENJANGJJIGUE

된 장찌개

Sopa a base de denjamg, tofu, vegetales y carne de res.

Denjang soup with tofu, vegetables and New York beef.

\$190



HEMUL SUNTOFU

해물순두부

Tradicional sopa de tofu suave, almejas frescas, vegetales (papa, cebolla, calabaza) y huevo, ligeramente picante.

Traditional mild tofu soup with fresh clams, vegetables (potato, onion, zucchini), and egg, mildly spicy."

\$220



SOPAS Y FIDEOS / SALUD Y LONGEVIDAD

Platos esenciales de la cocina coreana, que combinan sabores reconfortantes y nutritivos. Las sopas, como el kimchi jjigae, son perfectas para equilibrar una comida, mientras que los fideos (guksu) se disfrutan en diversas versiones, desde fríos y picantes hasta calientes y sabrosos. Son platos que representan tradición, ideales para compartir en cualquier ocasión.

JJAMPONGTANG

짬뽕탕

Sopa de noodles coreana
picante con mezcla de mariscos.

Spicy korean noodles with
shrimp, mussels and squid.

\$400

**ODENTANG**

PARA 2 PERSONAS

오뎅탕

Caldo ligero estilo coreano
con pastel de pescado.

Fish cake korean
style broth.

\$400



Fideos y pasta



JAPCHE

잡채

Fideo de camote sazonado con salsa coreana y acompañado de vegetales y carne de res.

Sweet potato noodle with Korean sauce and New York beef.

\$250



KALGUKSU

칼국수

Fideo coreano acompañado de mezcla de mariscos.

Korean noodle with shrimp, mussels and squid.

\$290



JJAMPONG

짬뽕

Fideo coreano picante acompañado de mezcla de mariscos.

Korean spicy noodle with shrimp, mussels and squid.

\$290

**BIBIMGUKSU**

비빔국수

Fideo frío con salsa dulce coreana ligeramente picosa.

Cold noodles with sweet and spicy Korean sauce.

\$190

CURRY UDON

카레우동

Curry estilo coreano ligeramente picante, pasta udon fresca y lomo empanizado con toques de salsa teriyaki.

Korean-style mildly spicy curry, fresh udon noodles, and pork loin with teriyaki sauce.

\$250





Menú de Niños

COCHI DE TTEOKGALBI

떡갈비 꼬치

Brocheta asada de carne a base de res y cerdo finamente picada con vegetales, marinada en salsa B.B.Q coreana.

Beef rib and pork minced and vegetable grilled with korean bbq sauce.

\$150



DONKATSU

돈까스

Lomo de cerdo empanizado.
Breaded pork loin.

\$150



SAMGYUP SAL ALIOLI

삼겹살 알리올리

Spaghetti con alioli y pancetta.
Alioli spaghetti with samgyusal.

\$150

Carnes



Todas nuestras carnes llevan un proceso de maduración (Wet aging) de mínimo dos semanas de maduración.

Todos los menú de carne incluye set de guarnición y tabla de hoja.

All our meats go through a maturation process (Wet aging) of at least two weeks of maturation.

Res



RIB EYE HIGH
CHOICE
(700 grs)

등심

\$1,700

RIB EYE HIGH
CHOICE
(350 grs)

등심

\$935

RIB EYE
HIGH CHOICE
(350grs)

등심

\$690



STEAK DE
NEW YORK
HIGH CHOICE

채끝살

(350 grs)

\$690



LA COMIDA ES UNA EXPERIENCIA SOCIAL COMPARTE Y DISFRUTA.

El grill coreano, o gogi-gui, es una tradición profundamente valorada en Corea, donde compartir la comida alrededor de la parrilla fortalece los lazos familiares y amistosos.

¡ES MÁS QUE UNA COMIDA, ES UN MOMENTO DE CONEXIÓN!

Instrucciones para disfrutar del Grill Coreano

1. Cocina tu carne: Coloca los trozos de carne en la parrilla caliente y cocínalos a tu gusto o el mesero puede hacerlo por ti.
2. Prepara tu bocado: Toma una hoja de lechuga, agrega carne, arroz y condimentos (samjang , sal o wasabi). Envuelve todo y disfruta de un delicioso ssam.
3. Acompaña con banchan: Prueba los pequeños platos de acompañamiento como kimchi, encurtidos y más, que equilibran el sabor de la carne.

Res



NEW YORK
HIGH CHOICE
(220 grs)
채끝살
\$450

UDE GALBI

(COSTILLA DE RES)

(600 grs)

우대갈비

Short rib marinada 24 horas en salsa a base de soya y futas, servida sellada y sobre el hueso en laminas.

Short rib marinated for 24 hours in soy-based fruit sauce, served on the bone in slices.

\$1,400**UDE GALBI**

(COSTILLA DE RES)

(250 grs)

우대갈비

\$700**USEOL**

LENGUA DE RES

우설

200 grms

Láminas de lengua de res para cocinar en la parrilla.

USEOL -Beef Tongue:
Slices of beef tongue for grilling.

\$500

Res**CHADOLBAKI**

(220 grs)

차돌박이

\$390

**SALCHISAL**

(CHUCK FLAP TAIL)

살치살

Finas laminas de costilla de res previamente maduradas para dar mayor suavidad y sabor.

Salchisal (Beef Rib):

Thin slices of aged beef rib for enhanced tenderness and flavor.

\$450

**COSTILLA YANGNYEOMGALBI**

(250 grs)

양념갈비

Costilla de res marinada al estilo coreano (yangnyeomgalbi).

\$450

Cerdo

**PANCETA SAMGYUPSAL**

(250 grs)

삼겹살

SAMGYUPSAL BACON

\$350

**DEGIGALBI**

(250 grs)

돼지 갈비

Costilla de cerdo marinada en salsa barbecue coreana.

Korean-style bbq pork ribs.

\$390

**JANGYEONSAL**

(250 grs)

향정살

Cortes finos de papada de cerdo.

Thin cuts of pork jowls.

\$350

**GOCHUJANG
DECIGALBI**

고추장돼지갈비

Costilla de cerdo marinada con salsa BBQ coreano picante.

Korean-style spicy bbq pork ribs.

\$390



Guarniciones

ARROZ GOHAN \$55

밥

GOHAN RICE

CHILES TOREADOS \$30

모듬야채

KOREAN-STYLE VEGETABLE MIX

TABLA DE HOJAS \$120

모듬야채

Variedad de hojas fermentadas
tradicionales coreanas.