



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 cacahuates 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**

간장 치킨

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

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

---

**\$195****GAMJAJEON DE TRUFA**

트리플 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

두부샐러드

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**

칠리새우

Camarón rebozado con  
salsa agridulce.

Battered shrimp with  
sweet & sour sauce.

**\$290**



**CAMARÓN CREMOSO**

크림새우

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

떡볶이

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

김치찌개

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

Kimchi soup with tofu and vegetables and samgyupsal.

\$190

## DENJANGJJIGUE

된장찌개

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**

짜뽕탕

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

짜장면

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



## SAMGYUPSAL ALIOLI

삼겹살 알리올리

Spaguetti con alioli y pancetta.

Alioli spaguetti 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)

양념 갈비

Costilla de res marinada al estilo coreano (yangnyeomgalbi).

**\$450**



# Cerdo

**PANCETA SAMGYUPSAL***(250 grs)*

삼겹살

**SAMGYUPSAL BACON****\$350****DEGIGALBI***(250 grs)*

돼지갈비

Costilla de cerdo marinada en salsa barbecue coreana.

**Korean-style bbq pork ribs.****\$390****JANGYEONSAL***(250 grs)*

항정살

Cortes finos de papada de cerdo.

**Thin cuts of pork jowls.****\$350****GOCHUJANG  
DEGIGALBI**

고추장 돼지갈비

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.