

CARTA DE COMIDA



## Unas palabras antes de empezar

Queremos ser fieles a la tradición y transmitir la auténtica forma de disfrutar el Yakiniku. Por eso, recomendamos algunas pautas para vivir la experiencia tal y como se hace en Japón, su país de origen.



- 
- 1** Comenzamos por clásicos como Kimchi, Namur (verduras aliñadas) o unas algas nori tostadas, que ayudan a entrar en situación y pueden servir de acompañante a lo largo de toda la comida. Mientras encendemos la barbacoa, también puede degustarse el **Yukke** (steak tartar estilo coreano) o el **Tonsoku** (tarrina de manita de cerdo).

---

  - 2** A continuación, llegan las carnes. Sin duda, las estrellas de la velada. Presentamos cada pieza en cortes casi perfectos y con un aliño suave, acompañada de verduras variadas o Sanchu (lechugas en salsa miso), con la que preparar deliciosos rollitos. Si lo desea, el primer trozo puede ser colocado en la parrilla por su camarero, pero la idea es que sea usted quien aprenda a cocinar la carne a su gusto.  
**¡Es parte de la diversión!**

---

  - 3** Una vez finalizada la degustación de carnes, lo habitual es continuar con un sabroso **Ishiyaki Bibimbap**, arroz con verduras y carne que se sirve en una piedra caliente para ser removido y colocado contra las paredes hasta dejarlo con una característica textura tostada.

---

  - 4** Para asentar el estómago, nada como una sopa de algas wakame, ternera o de miso coreano picante. Claro que, para los más atrevidos, nada como los fideos fríos al estilo coreano.

---

  - 5** Para poner punto final a la experiencia, recomendamos postres suaves y refrescantes, como nuestros helados de sésamo y té verde, elaboraciones a base de yuzu y melocotón y, para los más golosos, nuestra maceta de chocolate, de la que se come todo menos el plato.



焼き肉 YAKINIKU

離宮カルビ **Rikyu Karubi**  
Costillar

離宮ロース **Rikyu Rousu**  
Lomo

ハラミ **Harami**  
Entraña

上タン塩 **Jho Tang**  
Lengua de ternera

特上タン塩 **Toku jho Tang**  
Lengua de ternera infiltrada

レバ **Reba**  
Hígado

ハツ **Hatsu**  
Corazón

フィレ **Filet**  
Solomillo

焼き肉のお供に

## ACOMPANIAMIENTOS

キムチ

### **Kimchi Tradicional**

Col china macerada con pimentón picante

アボガドキムチ

### **Kimchi de Aguacate**

Hecho a nuestro estilo

ナムル盛り合わせ

### **Variado de Nambur**

Espinacas, soja amarilla, helecho asiático y nabo daikon en aceite de sésamo

韓国海苔

### **Alga Coreana**

Hojas de alga tostada en aceite sésamo

ユツケ刺し

### **Yukke**

Steak tartar estilo coreano

豚足刺し

### **Tonsoku**

Tarrina de manita de cerdo

野菜焼盛り合わせ

### **Yasaiyaki Moriawase**

Variado de verduras

チヨレギサラダ

### **Choregi salad**

Ensalada de lechugas, pepinos, puerro y vinagreta de cebolla caramelizada

サンチュセット

### **Sanchu set**

Hojas de lechugas tiernas con salsa de miso coreano con carne





スープ

SOPAS

ユツケジャンスープ

**Yukke jhang soup**

Sopa picante de miso rojo coreano

コムタンスープ

**Komu Tang soup**

Caldo de rabo de ternera al estilo coreano

玉子スープ

**Tamago soup**

Consomé de ternera con huevo y puerros

カルビスープ

**Karubi soup**

Sopa de costilla de ternera

麺類

PASTAS Y FIDEOS

冷麺

**Reimen**

Fideo frío al estilo coreano con vinagre de arroz

坦々冷麺

**Tanfán Reimen**

Fideos fríos estilo coreano con sopa de sésamo blanco

ユツケジャンうどん

**Yukke Jhang Udon**

Sopa picante de miso coreano con pasta udon

カルビラーメン

**Karubi Ramen**

Sopa de costilla de ternera con pasta ramen



ごはん

ARROCES

ビビンバ

**Bibimbap**

Arroz coreano

野菜とソボロ

con carnes y verduras

野菜とユツケ

con steak tartar y verduras

石焼きビビンバ

**Ishiyaki  
Bibimbap**

Arroz coreano a la piedra

野菜とソボロ

con carne y verduras

野菜とユツケ

con steak tartar y verduras

サムゲタン

**Samgyetang**

Pollo con arroz glutinoso  
en sopa de ginseng

白御飯

Arroz blanco

本日のデザート

POSTRES

アイスクリーム

**Ice Cream y Sorbete**

黒ごま

Sésamo Negro

抹茶

Té verde Matcha

柚子のシャーベット

Sorbete de Yuzu

柚子

**Yuzu**

Chocolate blanco y mousse  
de té verde con Yuzu

桃

**Momo**

Melocotón con helado de  
vainilla Bourbon con fruta  
de la pasión

鉢植え

**Maceta**

Maceta de chocolate negro  
y mousse de café



離宮コース

MENÚ RIKYU

お通し

**Aperitivo**

キムチ

**Kimchi**

ナムル

Variado de **namur**

韓国海苔

**Alga nori** coreana

ユツケ

**Yukke** Steak tartar coreano

豚足

**Tonsoku Sashimide** Manita de cerdo

焼き肉

**YAKINIKU**

特上タン塩

Lengua de ternera infiltrada

離宮カルビ

Asado de Tira

尾崎牛の特選ロース

Wagyu Ozaki Rouse

尾崎牛の特選カルビ

Wagyu Ozaki tapilla lomo alto

サンチュ

**Sanchu** Hojas de lechugas y puerros con salsa Miso

石焼きビビンバ

**Bibimbap** Arroz a la piedra con verduras y carne

ユツケジャンスーブ

**Yukke Jhang** Sopa picante de Miso coreano

デザート

**Postre**