

A FUSION BARBECUE RESTAURANT
KOREAN-STYLE BARBECUE

스페인식 코리안 바비큐
브랜드 비주얼 브로셔



TORO





Coreano asado carne

한국식 불고기

Carne coreana a la parrilla,
los ingredientes de la elaboración se basan
principalmente en carne de res y cerdo,
Con marinada de barbacoa auténtica estilo coreano,
conserva el aroma de la propia carne al mismo tiempo,
También tiene un sabor dulce coreano;
Sabor fuerte y suave,
fusión completa con el aroma de la carne,
El asado coreano presta especial atención
a la calidad del sabor de la carne,
Ambiente y ambiente para comer,
amado por todos.

한국식 불고기, 소고기, 돼지고기를 주원료로 합니다.
정통 불고기 양념을 곁들여 고기 자체의 구수한 맛을 살리면서
또 달콤한 한국식 맛도 겸비하고;
맛이 짭고 순하며 고기 향과 잘 어울리며 포동포동 합니다.
한국식 불고기는 고기의 품질과 맛을 각별히 중시한다.
사람들의 사랑을 받는 식사 환경과 분위기.



MENÚ MEDIODÍA

(Lunes - Viernes Mediodía no incluye los platos estrella ★)

18.90€

MENÚ INFINITY

* (Noches, festivos y fin de semana)

24.90€

MENÚ NIÑO

* (Niño de 5-10 años)

15.90€

(No incluye bebidas ni postres en todos los menus)
(Todas las personas tienen que consumir una bebida)
Por cada plato no consumido se cobra 5€

SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



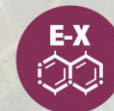
APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

ENTRANTE



1

ENSALADA DE VERDURAS

Lechugas, maíz, pimiento y salsa casera



2

ENSALADA DE GAMBAS

Lechugas, maíz, tomate cherry, aguacate, gambas y salsa casera



5

PEPINO ENCURTIDO

Pepino agri dulce



3

ENSALADA WAKAME

Algas wakame



4

KIMCHI

Col fermentada con salsa picante



7

SOPA AGRIPICANTE

Sopa agripicante (huevo, pimiento rojo, zanahoria, guisante)



8

PURÉ DE CALABAZA



6

SOPA DE ALGA Y HUEVO



신선하고 건강하다

DIMSUM

하나의 간식은 하나의 태도를 준다. (서양속담, 습관속담)바쁜 생활 속에서

달콤한 순간을 즐기는 것을 잊지 마라.

당신에게 따뜻함과 달콤함이 있기를 바랍니다.



9

XIA JIAO

Empanadilla de gambas
al vapor



12

SHU MAI

Ravioli de carne al vapor



10

XIAO LONG BAO

Bollos con relleno de carne
y verdura al vapor



11

PAN DULCE

Pan chino con relleno de
natilla al vapor



13

GYOZAS DE POLLO

Empanadilla de pollo y verduras al vapor



14

GYOZAS DE VERDURA

Empanadilla de verduras al vapor



신선한
건강

16

BAO CON POLLO

Pan Bao con poll frito,
lechuga y salsa



15

**BAO CON REBOZADO
DE VEGETALES**

Pan Bao con fritura de pimiento,
zanahoria, cebolla y calabacin



FRITURAS

17

BAO FRITO SALMÓN

Pan Bao con salmón, aguacate, mango y salsa



18

BAO FRITO CON ATÚN

Pan Bao con atún, lechuga y salsa



19

PAN FRITO



20

PATATAS FRITAS



21

GYOZA DE POLLO FRITA

Empanadilla fritas de pollo y verduras



22

GYOZA DE VERDURAS FRITA

Empanadilla fritas de verduras



23

TAKOYAKI DE PULPO

Bolas de pulpo con salsas



24

KARAAGE DE POLLO

Pollo frito sin hueso





26

POLLO LIMÓN

Pollo frito con salsa de limón



25

PATO PEKIN

Pato frito con salsa de pato



27

EBI TEMPURA

Langostinos rebozados con salsa



28

TEMPURA DE VERDURAS

Verduras rebozadas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla)



PLATOS CALIENTES

36

ARROZ BIBIMBAP

Huevo, zanahoria, calabacín, setas, espinacas, brotes de soja y salsa picante



맛있는 주식



34
ARROZ BLANCO



35
ARROZ CON
POLLO Y CURRY
Curry, pollo, pimienta,
guisantes, zanahoria y huevo



37
ARROZ CON
TERNERA Y QUESO
Ternera, pimiento, zanahoria
y queso al horno



31
JAPCHAE
Fideos de boniato frito
(ternera, huevo, pimienta,
zanahoria, cabolla)



29
YAKISOBA
Tallarines fritos (huevo,
repollo, cabolla y zanahoria)



30
UDON FRITO
Udon frito (huevo, repollo,
cabolla y zanahoria)



32
SHIN RAMYUN
Fideos con sopa picante
(huevo, gamba, seta, alga)



33
RAMYUN
Fideos con sopa
(huevo, gamba, seta, alga)





38

TTEOKBOKKI CON QUESO /PICANTE 🌶️

Pasta de arroz,gamba,zanahoria, sepia,pimiento y cebolla en salsa picante



39

GAMBAS CON QUESO

Gambas con salsa de queso al horno



40

TOFU CON SALSA AL HORNO 🌶️

Tofu con salsa de ternera y cebolla al horno



41

HUEVO FRITO CON SALSA AL HORNO 🌶️

Huevo frito con salsa de ternera y cebolla al horno



42

POLLO GONG BAO 🌶️

Cacahuete,pimiento y chilli



43

POLLO AGRIDULCE CON PIÑA

Pollo y piña



44

POLLO CON CURRY

Curry,zanahoria,pimiento y cebolla



정교한 미식

45

POLLO FRITO CRUJIENTE 🌶️

Pollo frito,pimiento y cebolla



46

TERNERA HONGKONG

Ternera frita, pimiento y cebolla



47

TERNERA CON PIMIENTA

Ternera y patata



48

TERNERA CON SALSA DE OSTRAS

Ternera, pimiento y cebolla



49

GAMBAS AGRIPICANTE

Gambas, pimienta y brócoli



50

SARTEN DE GAMBAS

Gambas, brócoli, pimiento y hongo negro



51

SARTEN DE TERNERA Y POLLO

Ternera y pollo, brócoli, zanahoria, cebolla, hongo negro y chilli



52

SARTEN DE SURTIDO

Zanahoria, brócoli, cebolla, pimiento, calabacín, bamboo y chilli



진미를 만끽하다

VERDURAS



53
CHAMPIÑON



54
SETAS ENOKI ★



57
CALABACIN



55
PIÑA



56
PIMIENTO PEQUEÑO/
DE PADRÓN



58
LECHUGA

TERNERA



한국식 불고기, 쇠고기, 돼지고기를 주로 만든 재료,
한국식의 정통 바비큐 양념장과 배합,
고기 자체의 향을 보존하고 있으며 달콤한 한국식 맛도 겸용;
육질이 신선하고 쫄음이 많아 뒷맛이 좋다.
한국식 불고기는 고기의 품질과 맛,
식사 환경과 분위기 등을 각별히 배려해 사랑받는 음식이다.



59

COSTILLA SIN HUESO
CON PIMIENTO
ENCURTIDO 〰



60

COSTILLA SIN
HUESO CON
PIMIENTA
NEGRA



61

COSTILLA SIN HUESO
CON SALSA DE AJO



62

COSTILLA SIN HUESO
CON SALSA CASERA 〰



63

LOMO ALTO



64

LOMO ALTO CON
SALSA PIMIENTA



65

LOMO ALTO CON
SALSA CASERA



66

ENTRAÑA

