

UJEONG
KOREAN BBQ



TTEOKBOKKIE

\$16

Korean rice cakes in
house gochujang sauce
with cheese.

KFC WINGS

\$15

Delicious deep fried wings in
corn batter with ginger honey
or Spicy Gochujang.

PANKO SHIRMP

\$14

Fried tempura shrimp, with
side of aioli. Ask for our spicy
sauce

CORN CHEESE

\$10

Creamy corn, with mozzarella
cheese grated on top, served
with wonton chips on the side

SHIRMP PANKO BAO BUNS

\$10

Panko fried shrimp, served in
steamed bao buns With a
kimchi sauce on top.

APERITIVOS / APPETIZERS



PORK KIMCHI MANDU

\$14

Pulled Pork, kimchi and
green onions.
Over House aioli, and
house dressings

SALMON SASHIMI \$18

Fresh salmon on ponzu
bed and topped with
sweet gochujang
mayonnaise

CREAM CHEESE MANDU

\$13

Deep fried dumplings filled with
cream cheese scallions with sweet
and sour sauce.

K-FRENCH FRIES

\$13

Crispy french fries with house
Gochujang sauce, Korean Ailoi,
Kimchi and green onions.

Tostones

\$6

Golden, twice-fried green plantains — crispy on the outside, tender inside — lightly seasoned with salt.

KIMCHI STEW

\$10

A clean and comforting broth made with miso, soy sauce, and fresh ginger. Simple, savory, and aromatic

PORK BAO

\$14

Delicious soft buns filled with oven made pork, in Kimchi BBQ topped with pickled onions and cucumber.



APERITIVOS / APPETIZERS



TONKATSU

\$12

Japanese Pork Tenderloin, breaded in Panko and house sauce.

EDEMAME

\$8

Edemame in a honey sweet sauce, finished with salt.

MISO STEW

\$10

A clean and comforting broth made with miso, soy sauce, and fresh ginger. Simple, savory, and aromatic

PLATOS / PLATES

Kimchi Fried Rice \$18

Stir fried rice with kimchi and fried egg.

Korean Fried Rice \$16

Stir fried rice, with vegetables, garlic, ginger and honey.

Dolsot Bibimbap \$25

Hot Skillet served with pigaio white rice on bottom but fluffy rice on top with delicious mixed Korean veggies. With Bulgogi or Chicken.

Japchae \$19

Sweet potato noodles made in a savory stir fry ginger honey sauce with fresh vegetables.

Korean Ramen \$21

Miso and ginger broth with noodles, nori, spinach and egg. Deliciously simple. Choose between Chicken or Beef.

Add meat for additional cost



KOREAN BBQ

Bulgogi Ujeong

Finas láminas de res marinadas en nuestra salsa secreta de soya, ajo, pera y especias coreanas. Dulce, tierno y lleno de umami. El clásico que todos piden. — \$55

Ribeye

Premium Corte marmoleado de alta calidad, cortado en tiras finas para que lo cocines exactamente a tu punto. \$60

Brisket

Pecho de res estilo coreano, corte delgado y sabroso con mucho carácter. \$45

Pork Belly

Panceta de cerdo fresca (sin marinar), cortada gruesa. Se asa en la mesa y se envuelve con ajo, chile y lechuga.

¡La reina de la parrilla! \$48

Chicken Bulgogi

Pollo tierno marinado en salsa dulce y ligeramente picante. más ligera pero igual de sabrosa del clásico. \$45

La parrilla coreana con alma boricua. Todas las porciones están pensadas para compartir (Ujeong = Amistad). Se sirven con banchan fresco del día, lechuga para ssam, arroz jasmine.

¡Todo se asa en tu mesa!



KOREAN BBQ

New york steak

New York Steak premium, jugoso y bien marmolado, salpimentado con steak seasoning. Se cocina en tu mesa en la parrilla coreana hasta quedar dorado por fuera con el interior tierno y al punto perfecto.

\$49

Fresh salmon bbq

Salmon fresco de alta calidad, sazonado con sal, pimienta negra y aceite de sésamo. Cocinado en tu mesa hasta lograr una piel ligeramente caramelizada y un centro suave y jugoso, resaltando su sabor natural.

\$49

Shrimp bbq

Camarones jumbo frescos, sazonados con sal, pimienta negra y aceite de sésamo. Se cocinan en tu mesa en la parrilla coreana hasta quedar dorados y ligeramente caramelizados por fuera, con el interior tierno y jugoso.

\$55

La parrilla coreana con alma boricua. Todas las porciones están pensadas para compartir (Ujeong = Amistad). Se sirven con banchan fresco del día, lechuga para ssam, arroz jasmine. ¡Todo se asa en tu mesa!



KOREAN BBQ

Ujeong Feast for two - \$150

(Para Dos Personas)

La experiencia perfecta para compartir en pareja o con alguien especial.

Disfruta de un Meat Sampler generoso con una selección de nuestras carnes premium a la parrilla: jugoso Bulgogi, tierno Chicken Bulgogi, crujiente Pork Belly y New York. Acompañado de arroz frito coreano (o Kimchi Fried Rice), Tonkatsu, una variedad de banchan tradicionales y nuestro kimchi casero.

Para cerrar con broche de oro, incluimos postres que fusionan lo mejor de Corea y Puerto Rico.

Ideal para una cena romántica, celebración íntima o simplemente para consentirse. Ven a vivir la verdadera experiencia Korean BBQ con el toque boricua que solo Ujeong tiene.



COCTELS

RED DRAGON \$12

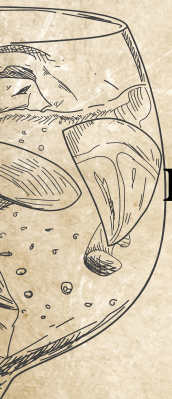
Pitaya, Elderflower, Soju, pineapple, vodka and lime.

Ginger Basil Mojito \$12

Ginger, Basil, rum boricua and lime. Topped with soda.

Cherry Blossom \$12

Fresh Orange, Lime, Passoa topped with cava



Dark Samurai

\$14

Whiskey, Kahlua, angustura bitter, cocoa bitter.

Young Forever \$12

Aperol, Mezcal, Lime, Fresh Orange Juice and salt on rim.

Taste of Love \$10

Pama, Rum. lime, orange juice cranberry, honey syrup.



BEERS

- SAPPORO \$6.50
- SAPPORO LIGHT \$6.50
- LUCKY BUDDAH \$5.50
- TSINGTAO \$6
- MEDALLA \$4
- MICHELOB \$4
- JEJU \$14 (Korean beer)
- COUNTRYFOLK \$14

(korean beer)

OTROS

- REGULAR SOJU \$18
- WINE GLASS \$11
- PLUM WINE \$11
- SODAS \$3
- WATER \$6
- JUICES \$5

