

GUAYNABO · PUERTO RICO

— ◆ —  
우정

UJEONG

KOREAN BBQ  
— ◆ —

*La parrilla coreana con alma boricua*

APERITIVOS · PLATOS · KOREAN BBQ · BEBIDAS

*Ujeong significa amistad*

# Aperitivos

전 채



## PARA COMPARTIR

### CROQUETAS DE BACALAO 9

*Croquetas crujientes de bacalao.*

### K-FRENCH FRIES 9

*Con aioli coreano, gochujang, kimchi y cebollín.*

### CORN CHEESE 8

*Maíz cremoso gratinado con mozzarella y wonton chips.*

### PAJEON 9

*Panqueque de cebollín, crujiente por fuera y tierno por dentro.*

### TONKATSU 10

*Lomo de cerdo en panko con salsa tonkatsu de la casa.*

### KFC WINGS 12

*Korean fried chicken. Miel y jengibre o gochujang picante.*

### TTEOKBOKKI 13

*Pastelitos de arroz en gochujang de la casa, gratinados con queso.*

### PASTELILLOS DE BULGOGI 8

*Rellenos de bulgogi, con bechamel de parmesano.*

### CHICHARRÓN 7

*En salsa de yogurt y guayaba.*

## MANDU, BAO Y MAR

### CREAM CHEESE MANDU 10

*Dumplings fritos de queso crema y cebollín, con salsa dulce de chile.*

### PORK KIMCHI MANDU 12

*Cerdo, kimchi y cebollín sobre aioli y vinagreta de la casa.*

### PORK BAO 10

*Cerdo al horno en kimchi BBQ, con cebolla curtida y pepino.*

### SHRIMP PANKO BAO 10

*Camarón en panko en pan bao al vapor, con salsa de kimchi.*

### PAKHO SHRIMP 12

*Camarones en tempura con aioli. Pide nuestra salsa picante.*

### SALMON SASHIMI 15

*Salmón fresco sobre ponzu, con mayonesa dulce de gochujang.*

# Platos

식 사



## KOREAN FRIED RICE 12

*Arroz salteado con vegetales, ajo, jengibre y miel.*

## KIMCHI FRIED RICE 14

*Arroz salteado con kimchi, coronado con huevo frito.*

## JAPCHAE 15

*Fideos de batata salteados en jengibre y miel, con vegetales frescos.*

## KOREAN RAMEN 17

*Caldo de miso y jengibre con fideos, nori, espinaca y huevo. Pollo o res.*

## DOLSOT BIBIMBAP 19

*En piedra caliente: arroz crujiente, vegetales coreanos y bulgogi o pollo.*

*Añade proteína a cualquier plato por un cargo adicional*

## SOPAS

## KIMCHI STEW 8

*Caldo picante de kimchi con repollo, cebolla y aceite de sésamo.*

## MISO STEW 8

*Caldo de miso, soya y jengibre fresco. Sencillo y aromático.*

UJEONG · KOREAN BBQ

# Korean BBQ

고기구이



*Todo se asa en tu mesa. Servido con banchan del día, lechuga para ssam y arroz jasmine.*

## DE LA TIERRA

### BULGOGI UJEONG 39

*Láminas finas de res en soya, ajo y pera. El clásico de la casa.*

### CHICKEN BULGOGI 29

*Pollo marinado en salsa dulce, ligeramente picante.*

### PORK BELLY 34

*Panceta fresca cortada gruesa. Envuélvela con ajo, chile y lechuga.*

### BRISKET 34

*Pecho de res en corte fino, sabroso y con carácter.*

### RIBEYE 49

*Corte premium marmoleado, en tiras finas para asar a tu punto.*

### NEW YORK STEAK 42

*Jugoso y marmoleado, sazonado con steak seasoning.*

## DEL MAR

### FRESH SALMON BBQ 39

*Salmón fresco con sal, pimienta negra y aceite de sésamo.*

### SHRIMP BBQ 39

*Camarones jumbo con sal, pimienta negra y aceite de sésamo.*

## PARA DOS

### Ujeong Feast

99

*Bulgogi, chicken bulgogi, pork belly y New York. Con arroz frito coreano o kimchi fried rice, tonkatsu, banchan, kimchi de la casa y postre.*

# Bebidas

음료



## CÓCTELES

RED DRAGON 10

*Pitaya, elderflower, soju, piña, vodka y limón.*

DARK SAMURAI 12

*Whiskey, Kahlúa, angostura y cocoa bitters.*

GINGER BASIL MOJITO 10

*Jengibre, albahaca, ron boricua y limón. Terminado con soda.*

YOUNG FOREVER 10

*Aperol, mezcal, limón y jugo de naranja fresco. Borde de sal.*

CHERRY BLOSSOM 10

*Naranja fresca, limón y Passoã, terminado con cava.*

TASTE OF LOVE 10

*Pama, ron, limón, jugo de naranja, cranberry y sirope de miel.*

## CERVEZAS

SAPPORO 6

SAPPORO LIGHT 6

LUCKY BUDDHA 5

TSINGTAO 5

MEDALLA 4

MICHELOB 4

JEJU · coreana 12

COUNTRYFOLK · coreana 12

## OTROS

SOJU 15

VINO · copa 9

PLUM WINE 9

JUGOS 4

REFRESCOS 3

AGUA 3