



HWASANJUNG

KOREAN FINE DINING

花山亭

APERITIVOS DE TEMPORADA 

- Tomate marinado y Soju Kombucha de la Casa.....El sabor agrídulce del tomate marinado al estilo coreano aumentará tu apetito. La kombucha es un té fermentado que elimina bacterias dañinas y combate enfermedades. También es rico en probióticos y su sabor agrídulce no solo aumentará su apetito, sino que le ayudará a digerir mejor.
- Gimbugak & Yukhwe.....El Yukhwe es un valioso platillo descubierto durante la dinastía Chosun. Ya que la carne de res era un recurso valioso en este tiempo, el Yukhwe era servido en el palacio real, únicamente en ocasiones festivas. La combinación del Yukhwe fresco y el Gimbugak proporciona un exquisito placer culinario.
- Hobakjuk.....El Hobakjuk provee beneficios a la salud en general. Mejora la vista, la circulación, el sistema inmune y también se sabe que tiene propiedades antiinflamatorias. Además de esto, esta cargada de la fibra que escasea en la dieta moderna de algunas personas y es baja en calorías, sin dejar de llenar su estómago.
- Deulgirum Bibimguksu.....Comida tradicional coreana de la provincia de Gangwon, fideos vermicelli recién preparados mezclados con apetitoso aceite de perilla y saladas hojas de alga rostizada que aumentarán su apetito.
- Fritura de Algas y Filete Tártaro
- Papilla de Calabaza Coreana
- Fideos Vermicelli con Aceite de Perilla y Alga Rostizada





## PLATOS PRINCIPALES

Kimchi Mandu.....El Mandu es la comida más típica en Corea, las familias y parientes se reúnen en el día de año nuevo, preparan y disfrutan de este platillo juntos. Hasta la fecha se sirve en festines.  
Dumpling de Kimchi de la Casa al Vapor

Damyang Tteokgalbi.....Este platillo es proveniente de Damyang, Corea, que es una provincia de Jeolla del Sur. “Galbi” significa costillas en coreano y “Tteok” significa pastel de arroz, se le da ese nombre debido a que el proceso de cortar, marinar y dar forma a la carne es similar al proceso de hacer pastel de arroz. La combinación de nueces mixtas y la suave y tierna torta de Galbi provee un sabor irresistible.  
Torta de Costilla Corta a la Parrilla

## COMIDA COMPLETA

Seoritae Jabgokbab      Arroz Multigrano.....El alga es la mejor fuente dietética de yodo, que ayuda a  
Deulke Miyeokkuk      Sopa de Semillas de Perilla y Algas      mantener la tiroides. También contiene antioxidantes  
Gyejul Banchan      Acompañamientos de Temporada      que protegen a las células del daño. Disfrute la comida  
tradicional coreana servida con Miyuk Deulkeguk  
preparada con corazón y alma.

## POSTRE

Sikhye.....El Shikhye es la bebida coreana más tradicional y popular,  
Bebida Tradicional de Arroz Dulce      preparada fermentando harina de cebada malteada. Es  
moderadamente dulce y su olor único a cebada es muy  
agradable.



HWASANJUNG

KOREAN FINE DINING

花山亭