

Crea tu propio Bibimbap

Frío ó Caliente **€6,800**

Escogé los ingredientes a tu gusto:

Paso 1:

Base

- Arroz Blanco
- Arroz Integral

Paso 2:

Proteína

- Bulgogi (Res)
- Dakgogi (Pollo)
- Daejigogi (Cerdo)
- Dubu (Tofu)
- Pollo Teriyaki
- Pollo Picante
- Camarón Dulce
- Camarón Picante

Paso 3:

Vegetales

Puedes elegir hasta 7 opciones

- Brocoli
- Cebolla
- Chile Dulce
- Edamame
- Espinaca
- Frijol Nacido
- Garbanzos
- Kale
- Hongos
- Surime
- Maiz Dulce
- Pepino
- Repollo
- Tomate
- Wakame
- Zanahoria
- Zuchinni

Paso 4:

Salsa

- Teriyaki
- Gochujang
- Koso (Ajonjoli con soya)
- Mayo-Sriracha
- Aceite de Ajonjoli
- Hot Oil
- Soya Light
- Soya Regular
- Soya Sin Gluten



Entradas

Mandoo (5 und)

-Cerdo

-Vegetales

₡3,000

Japchae

₡4,800

Kimchi-Jjigae

Acompañado de arroz

₡6,000

Platos Fuertes

Korean BBQ

Acompañado de arroz y ensalada

-Bulgogi (Res)

-Dakgogi (Pollo)

-Daejigogi (Cerdo)

₡6,800

Tako

Tacos de BBQ Coreano (3)

-Bulgogi (Res)

-Dakgogi (Pollo)

-Daejigogi (Cerdo)

-Mixto

₡3,900

Ko Bao

Bao Buns (2)

-Bulgogi Empanizado

-Bulgogi (Res)

-Cerdo Picante

-Pollo Teriyaki

-Pollo Picante

-Camaron Teriyaki

-Camaron Picante

₡5,000

Ramyun

Ramen Coreano

-Picante

-Tradicional

₡6,500

Kasseu

Acompañado de arroz

y ensalada

-Pollo

₡6,800



RestauranteBibibab



bibibaber

Asian Fried Chicken

Servidos en una cama de arroz blanco o integral

- Orange Chicken
- Honey Chicken
- Sweet and Sour Chicken
- Teriyaki Chicken
- Bam Bam Chicken 🔥

₡5,000

Arroz Frito

- Pollo **₡4,000**
- Res
- Camarón **₡6,000**



RestauranteBibibab



bibibaber