

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 SHRIMP

\$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



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 Aioli, Kimchi and green onions.

KIMCHI SOUP

\$10

A hearty Korean comfort dish made with aged kimchi and scallions simmered in a rich, spicy broth. Bold, warming. With white rice.

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.

PLATOS / PLATES

Kimchi Fried Rice \$18

Stir fried rice with kimchi and fried egg.

Korean Fried Rice \$16

Stir fried rice, with vegetables, ginger and honey.

Dolsot Bibimbap \$25

Hot Skillet served with pegaito 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.

Jjajangmyeon \$19

White noodles in our fermented black bean paste with cabbage and onion. With Porkbelly

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. — \$65

Ribeye

Premium Corte marmoleado de alta calidad, cortado en tiras finas para que lo cocines exactamente a tu punto. — \$65

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.

\$60

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 Rib Eye. 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.



BEBIDAS / DRINKS

RED DRAGON \$12

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

UNFORGIVEN \$12

Gin, Soju, ginger syrup, lime ginger beer, angustura bitters.

Ginger Basil Mojito \$12

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

Dark Samurai

Whiskey, Kahlua, angustura bitter, cocoa bitter.

Cherry Blossom \$12

Fresh Orange, Lime, Passoa topped with cava

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.

CERVEZA / BEERS

SAPPORO \$6.50

LUCKY BUDDAH \$6.50

MEDALLA \$4

MICHELOB \$4

OTRO / OTHER

REGULAR SOJU \$18

WINE GLASS \$11

PLUM WINE \$11

SODAS

WATER

JUICES

