

ENTRANTES

GILDA COREANA (4 UDS) Atún rojo con sésamo, piparra, seta shitake, loto encurtido y kimchi nivel 6.	8	BAO BUN COREANO Pan al vapor estilo coreano con kimchi y crujiente de ibérico.	10
CALDO DE INVIERNO CON NOODLES DE YEMA Caldo hecho durante 12 horas con noodles de yema y sésamo.	7		

PRINCIPALES

ZZAMPONG RAMEN Caldo picante de mar y montaña con fideo tradicional, gambón, mejillones y chipirón.	18	K.F.C. (KOREAN FRIED CHICKEN) Muslo de pollo frito estilo coreano con queso de hierba fresca y daikon. *OPCIÓN DE ALIÑO: picante o soja con ajo frito.	17
ROYAL TTEOKBOKKI Gnocchi coreano de arroz con salsa soja tradicional, setas y pastel de pescado frito.	15	COSTILLA DE CERDO Costilla de cerdo asada durante 8 horas con salsa teriyaki.	18
FRITURA CALLEJERA DE SEÚL Típica fritura callejera de Seúl (huevo, rulo de alga, albóndiga de pescado y tofu) con una salsa picante dulce.	18 SSAM PERFECTO PARA COMPARTIR	
BIBIMBAP Atún rojo o bulgogi (ternera), verdura salteada sobre arroz coreano aliñado con gochujang. OPCIÓN: Atún rojo o bulgogi o vegetariano.	13	SSAM DE BRISKET GOCHUJANG Brisket asado durante 10 horas con 6 especias y gochujang con salsa ssam, lechugas vivas, encurtidos y hierbas de temporada para ssam.	19
CHAP CHE SALTEADO Noodles coreanos de boniato, tiradito de carne y verdura de temporada con aliño de salsa de soja. *OPCIÓN: vegetariano.	15	SSAM DE PANCETA IBÉRICA Panceta ibérica cocinada durante 36 horas con salsa ssam, lechugas vivas, encurtidos y hierbas de temporada para ssam.	18
CURRY DE CARRILLERA Curry de carrillera guisada con manzana, y acompañamiento de arroz coreano blanco.	20	

EXTRAS

PUÑO MAKI (ONIGIRI) Arroz coreano con aliño gochujang o condimentos en forma de triángulo envuelto con alga nori. *OPCIÓN: picante o sin picante.	5
--	---

명순

LUKE

El equipo de LUKE Delivery preparamos con cariño cada pedido para que puedas sentirte como en nuestra casa.

En nombre de todos: gracias por tu confianza. Estamos deseando volver a verte,

LUKE JANG

¿QUIERES INSPIRACIÓN PARA TERMINAR
DE PREPARAR ALGUNOS PLATOS EN CASA?



Mira cómo
preparamos
nuestros **ssam**



Y así
disfrutamos
de los **bao**