



MIDAM – 미담

Bienvenido a Midam.

Aquí vivirás la auténtica experiencia del barbecue Coreano.
Queremos compartirtte nuestra cultura a través de la comida.
Queremos que conozcas lo diferente pero también que descubras lo mucho que tenemos en común.
Este espacio es para que tú crees tu propia historia con Corea.

Buen provecho y isalud! (건배 / Konbe)

Daniel Lee.

Entradas calientes | 에피타이저

Edamames – \$95

에다마마
Habas de soya.
Enchiladas • Soya

Pancake de Kimchi – \$90

김치전
Pancake con kimchi y cebollín.

Mandu – \$150

만두
También conocidos como dumplings,
6 piezas rellenas de carne y vegetales.

Pastelito de Arroz – \$120

떡튀김
Pastel de arroz frito en ajonjolí y una pizca de sal.
Natural • Enchiladas

Tacos de Bulgogui – \$145

불고기타코
Dos tacos con diezmilllo de res marinado en salsa de la casa y vegetales.

Tacos de Yeyuk – \$145

제육타코
Dos tacos con carne de cerdo enchilada en salsa de la casa y vegetales.

Tacos de Camaron – \$145

새우타코
Dos tacos de camaron enchilados en salsa de la casa.

Entradas Frias

Aguachile de camarón – \$180

아구아칠레
Aguachile verde con jengibre.

Tiradito de salmon – \$210

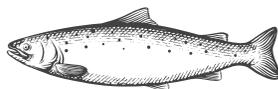
연어띠라디또
Tiradito de salmon acompañado de salsa a base de soya.

★ Ceviche de coco – \$190

코코세비체
Ceviche de huachinango con yuzu y coco.

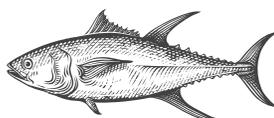
Sashimi

회



Salmón

연어회 – \$220
6 piezas de salmon corte grueso o 12
piezas de salmon corte fino.



Hamachi

하마치회 – \$320
10 piezas de hamachi corte fino.



PROXIMAMENTE

El consumo de alimentos crudos es bajo su responsabilidad.

🔥 = Picante ★ = Recomendación

Sopas | 탕/찌개류

 Sopa de Tofu — \$160

순두부찌개

Sopa picante con tofu, huevo, cebollín, camarones y almejitas.
Incluye arroz al vapor.

 Sopa de Kimchi — \$150

김치찌개

Sopa picante a base de carne de cerdo con kimchi, cebollín y trozos de tofu.
Incluye arroz al vapor.

Sopa de Dwenyang — \$150

된장찌개

Sopa a base de frijol de soya con tofu y vegetales.
Incluye arroz al vapor.

 Kalbiyim — \$230

갈비찜

Sopa con costilla de res marinada en salsa picante de la casa y verduras.
Incluye arroz al vapor.

Fideos

면류

 Pad Thai 팟타이 — \$160

Fideo estilo tailandés.

Con Carne + \$30 • Con Mariscos + \$40

Ramen 라면 — \$160

Sopa ramen con verduras.

Con Carne + \$30 • Con Mariscos + \$40

 Ramen Picante 매운라면 — \$160

Sopa ramen picante con verduras.

Con Carne + \$30 • Con Mariscos + \$40

 Jjamppong 짬뽕 — \$230

Fideo chino estilo coreano a base de mariscos.

Mulnengmyon 물냉면 — \$180

Fideo frio a base de caldo de res con huevo, nabo y pepino.

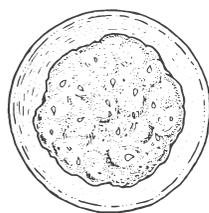
 Bibimnengmyon 비빔냉면 — \$180

Fideo frio picante con huevo, nabo y pepino.

Jajangmyeon 짜장면 — \$200

Fideo chino estilo coreano a base de soya negra con vegetales y tocino de cerdo.

Guarniciones



Arroz al vapor

공기밥 — \$45

Arroz al vapor.



Vegetales

야채구이 — \$90

Selección de vegetales.
*Varian segun la temporada

 = Picante  = Recomendación

Arroz | 볶음/덮밥류

 **Bibimbab** – \$190

비빔밥

Arroz con verduras, huevo y salsa picante.

Arroz Frito con Verduras – \$190

야채볶음밥

Arroz frito con verduras y huevo.

 **Arroz Frito con Kimchi** – \$200

김치볶음밥

Arroz frito con kimchi y tocino de cerdo.

 **Arroz con Yeyuk** – \$240

제육덮밥

Tocino de cerdo enchilados en una salsa picante de la casa salteados con verduras sobre una cama de arroz.

 **Arroz con Bulgogui** – \$240

불고기덮밥

Carne de res marinada sobre una cama de arroz.

Arroz con Camarones – \$240

새우덮밥

Camarones enchilados en una salsa picante de la casa salteados con verduras sobre una cama de arroz.

Pokebowl de Salmon – \$240

연어덮밥

Salmon fresco con vegetales sobre una cama de arroz.

Arroz con calamar enchilado – \$350

양념오징어덮밥

Calamar enchilado en una salsa picante de la casa salteados con verduras sobre una cama de arroz.

 = Picante  = Recomendación

Rollos estilo coreano

김밥류



Samgyobsal Guimbab – \$190

삼겹살김밥

Hoja de ajonjolí, chile, tocino de cerdo, ajo, cebollin, pasta de soya.

Bulgogui Guimbab – \$190

불고기김밥

Espinaca, zanahoria, nabo fermentado, salchicha, huevo y carne bulgogui.

BBQ | 고기류

Rib Eye Prime — \$560

생등심프라임

Rib Eye calidad "U.S. Prime"
280~320 grs.**Pecho de Res** — \$310

차돌박이

Láminas de pecho de res natural.
230 grs.**Costilla de Res** — \$360

갈비살

Puntas de costilla de res natural
calidad "U.S. Choice"
250 grs.★ **Costilla de Res Marinada** — \$390

양념갈비

Puntas de costilla de res marinada en salsa
de la casa a base de soya calidad "U.S. Choice"
280 grs.**Bulgogui** — \$310

불고기

Diezmillo de res en salsa de la casa
a base de soya
250 grs.**Picaña** — \$360

삐까냐

Láminas de picaña calidad "U.S. Choice"
250 grs.**Tocino de Cerdo** — \$300

삼겹살

Láminas de tocino de cerdo naturales.
250 grs.🔥 **Tocino de Cerdo Enchilado** — \$320

고추장삼겹살

Láminas de tocino de cerdo sazonado en una salsa
ligeramente picante
250 grs.**Lengua de Res** — \$410

우설

Láminas de lengua de res.
210 grs.**Camarones** — \$260

새우구이

Diez camarones limpios naturales con sal y pimienta o
en una mantequilla de ajo de la casa.*Mantequilla • Naturales***Calamar Enchilado** — \$350

양념오징어

Calamar entero en salsa picante de la casa.

L.A. Kalbi — \$380

L.A. 갈비

Costilla marinada estilo "Los Angeles".
250 grs.

Todo lo que puedas comer

고기 무한 리필

Picaña

뼈까냐

Láminas de picaña calidad "U.S. Choice"

+

La Kalbi

LA 갈비

Costillitas de res marinados en salsa de la casa a base de soya.

+

Tocino de cerdo

삼겹살

Láminas de tocino de cerdo naturales.

+

Pecho de res

차돌박이

Láminas de pecho de res natural.

+

Bulgogui

불고기

Diezmillo de res en salsa de la casa a base de soya.

+

Arroz

공기밥

Arroz al vapor.

+

Parrillada de vegetales

야채

Selección de vegetales.

\$520 por persona

Para ordenar el paquete "Todo lo que puedas comer" deberá de ser pedido por todos los integrantes de la mesa · Durante 2hrs de servicio · No se puede pedir para llevar.

Experiencia BBQ

ENTRADAS

Edamames

PLATOS FUERTES

2 arroz al vapor, Rib eye prime, costilla de res marinada, tocino de cerdo enchilado, camarones y vegetales.

POSTRE

2 Monchis

\$1,350

Degusta los platillos mas autenticos del BBQ coreano.



Experiencia Midam

ENTRADAS

Ceviche de coco, tiradito de salmón, pancake de kimchi

PLATOS FUERTES

4 arroz al vapor, rib eye prime, costilla de res marinada, tocino de cerdo y lengua de res.

POSTRE

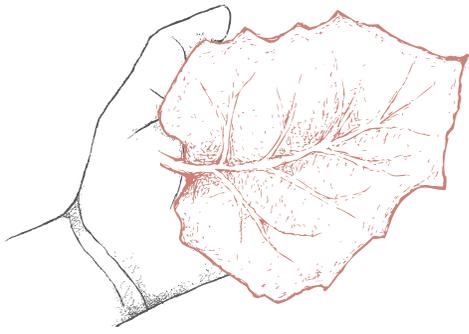
4 Monchis

\$2,500

Degusta los platillos mas autenticos de Midam.

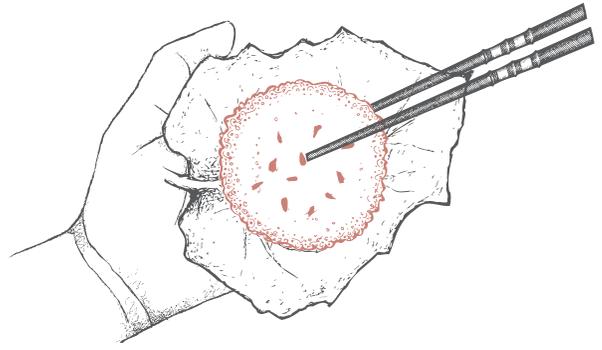


Al estilo coreano | **쌈 싸는법**



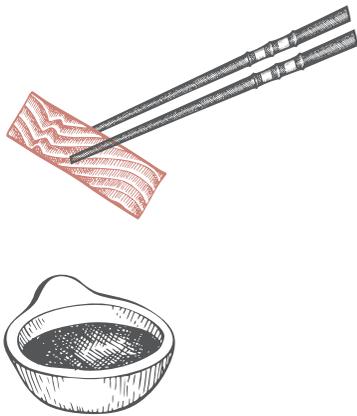
Paso 1

Cogemos la lechuga y la colocamos en la palma de la mano, como si fuera un taco.



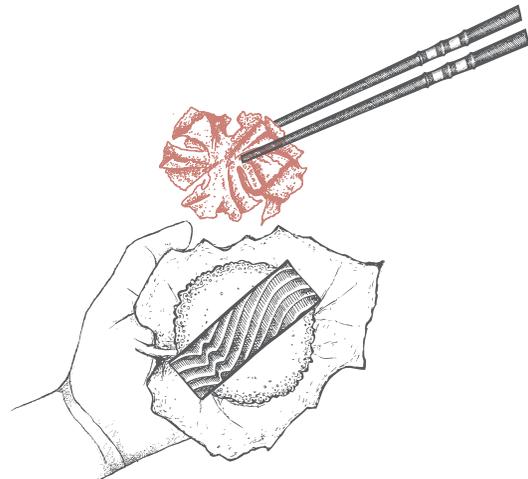
Paso 2

Agregamos Arroz a la lechuga.



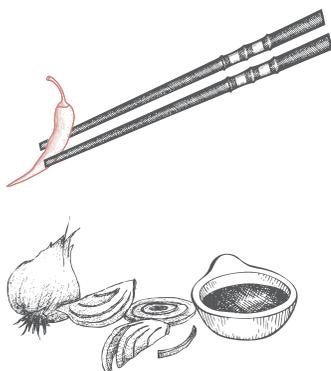
Paso 3

Sumergimos la carne en el aceite de ajonjolí y la agregamos.



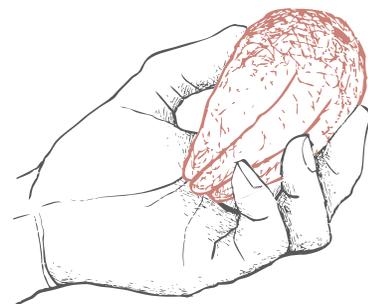
Paso 4

Agregamos un poco de ensalada de la casa.



Paso 5

Agregamos chile, ajo y pasta de soya al gusto



Paso 6

Juntamos todo y doblamos la lechuga hasta hacer un pequeño bulto