



**CHIKINMOS**



# Bebidas / Drinks

**Refrescos 2.7€ (237ml)** ● Cocacola ● Cocacola cero ● Fanta naranja ● Fanta limón ● Tónica

**Refrescos 3€ (300ml)** ● Aquarius limón ● Nestea

**Refresco bongbong 3.5€ (240ml)** ● melocotón ● Uva ● Pera

**Refresco Milkis 3.5€ (250ml)** ● Original ● Melon ● Fresa

**Zumo 2.8€ (200ml)** ● Piña ● Melocotón

**Juice 2.8€ (200ml)** ● Pineapple ● Peach

**Agua con gas/Sparkling water 2.8€ (330ml)**

**Agua mineral/ Water 2.5€ (500ml)**



# Bebidas alcohólicas / Alcohol



**Soju 소주 12.8€ (350ml)**

Licor coreano, alcohol 12-15%: ● Uva ● Arandáno ● Melocotón ● Yuzu ● Fresa ● Original ● Original sin azúcar

Korean liquor, 12-15% alcohol: ● Grape ● Blueberry ● Peach ● Yuzu ● Strawberry ● Original ● original sugar free

**Makgeolli 막걸리 13.95€ (750ml)**

Vino de arroz, suave y ligeramente espumoso. Alcohol 4% sabores: ● Uva ● Melocotón ● Plátano ● Original ● Castaña

Rice wine, smooth and slightly sparkling. 4% alcohol, flavors: ● Grape ● Peach ● Banana ● Original ● Chestnut.

**Cass 4.2€ (330ml)** Cerveza ligera muy popular en Corea del Sur, con un sabor refrescante y un 4.5% de alcohol  
A highly popular light beer in South Korea, refreshing taste and 4.5% alcohol

**Alhambra 3.2€ (330ml)** Alhambra de la botella verde, con un 6.4% de alcohol

Alcohol renowned high-quality beer brand. Alcohol 6.4%

**Mahou 0.0 Tostada 3.5€ (330ml)** Cerveza mahou tostada sin alcohol

Madrid local brand toasted beer without alcohol

**Caña Mahou 2.8€ (220ml)**

**Doble Mahou 3.5€ (330ml)**

**Jarra Mahou 4.5€ (500ml)** Hazlo con hielo bingsu por solo 0,50€ Mas Available bingsu ice version +0,50€



**Soju wave 12.8€** Licor coreano con soju de base, con sabores de uva o melocotón

Soju based korean alcoholic drink with 2 flavours: peach and grape

**Somaek 4.7€** Una refrescante mezcla de soju y cerveza. Su sabor suave y burbujeante lo convierte en la bebida ideal para acompañar tu experiencia culinaria coreana. ¡Disfrútalo y celebra con cada sorbo!

소맥=Soju+ Beer, perfect pairing for our food!



# Infusiones / Tea

**Té de miel y pomelo 4.00€ (375ml)** Te de miel y pomelo (frio, templado o caliente)

**Honey and grapefruit tea 4.00€ (375ml)** Grapefruit and honey tea (cold, warm or hot)

**Té de cebada 3.00€ (375ml)** Te de cebada templado o caliente

**Barley tea 3.00€ (375ml)** Barley tea (warm or hot)

**Té de estigmas de maíz 3.00€ (375ml)** Te de estigmas de maíz templado o caliente

**Corn silk tea 3.00€ (375ml)** Corn silk tea (warm or hot)

**Té de gengibre 4.00€ (375ml)** Te de gengibre templado o caliente

**Ginger tea 4.00€ (375ml)** Ginger tea (warm or hot)



# CHIKINMOS

En Chikinmos, cada detalle cuenta:

- ✓ Pollo fresco de Galicia – Criado en un entorno natural y entregado fresco a diario para un sabor auténtico y jugoso.
  - ✓ Aceite Alto Oleico – Para un toque más crujiente y saludable.
  - ✓ Salsas 100% caseras – Recetas únicas, elaboradas en nuestra cocina. ¡Nada igual en otro lugar!
  - ✓ Cada plato hecho al momento – Sin productos precocinados. La espera puede ser un poco más larga en momentos de alta demanda, pero ¡vale la pena! Porque nuestro chikin sabe muchísimo mejor recién hecho.
- ⚠ Alergias o intolerancias – Infórmanos antes de pedir.

¡Gracias por elegir calidad y por tu paciencia!

We roll our own, fresh and homemade.



# CHIKINMOS



## Chikin

Pollo frito al estilo coreano

Korean style fried chicken

推荐!



### ● Combo Alitas 15.8€

6pz s alitas + pasta de arroz + ensalada de kiwi

6pz s of wings + rice cake+ kiwi salad

### ● Combo deshuesado 17.8€

8 pz s deshuesado + pasta de arroz + nabo encurtido

Boneless 8 pz s + rice cake + pickled radish

### ● Chikin Chikin box 28.8€

alitas y deshuesados 15pz s (Elige 3 salsas)

wings and boneless 15pz s (Choose 3 sauces )

OG

Sabor original sin salsa  
Original flavor without sauce

Freyo

Yogur con fresa  
Strawberry with yogurt

Sommerzeit★

Miel mostaza  
Honey mustard

Amber★

Dulce picante  
Sweet chili

Daruma

Wasabi suave con alga nori  
Mild wasabi with nori seaweed

Esmeralda

Agridulce con cebollita china  
Sour and sweet with shredded scallions

Ajomola★

Ajo y salsa de soja  
Garlic and soy sauce

Snowing★

Queso en polvo con una salsa de yogurt aparte  
Powdered cheese with a side of yogurt sauce

La Misteriosa

Consultar disponibilidad. Solo para los atrevidos  
Check availability. For the bold ones

Hotter than U +1€

Chile molido extremadamente picante, solo se puede pedir ración entera  
Extremely spicy chili powder , only available as a full portion



Extras: +Pasta de arroz frita 6pz s 2.5€ / +Nabo marinado 3.5€ / +Ensalada de kiwi 2.5€ / +Salsa 1.2€ +Arroz blanco 2.5€

Extras: +Fried rice cake 6 pcs 2.5€ / +Pickled radish 3.5€ / +Kiwi salad 2.5€ / +Sauce 1.2€ +Rice 2.5€

## Tapas coreanas Korean tapas



### ● Combo 4 banchan 10.8€

Plato combinado de 4 banchan diferentes: kimchi, calabacín, brotes de soja, pepino laminado

Combo of 4 types of different banchan: kimchi, zucchini, soybean sprouts, sliced cucumber

### ● Sotteok Sotteok 5.8€

Típica tapa callejera, brocheta de pasta de arroz y salchichas (2 unid)

Typical street food: rice cake skewer with sausages (2 pieces)

소떡소



### ● Corn Cheese 7.2€

Aperitivo que está arrasando en corea: granos de maíz con queso mozzarella fundido

A popular and innovative snack from Korea: corn kernels with melted mozzarella cheese

## ● Bolas de arroz 4.8€

Bolas de arroz con algas y condimentado con salsa de soja,  
buen acompañante del chikin (3 bolas)

Rice ball with seaweed, seasoned with soy sauce,  
a good companion to chikin (3 balls)



## ● Kimchi Mandu 12.8€

Dumpling rellena de Kimchi, fideo de batata,  
tofu y carne de cerdo, bañado en una sabrosa salsa de kimchi-nata (6 unid.)

Dumplings filled with kimchi, sweet potato noodles, tofu, and pork,  
drenched in a savory kimchi-cream sauce (6 pieces)

推荐

## ● Kimbap 10.8€

Rollo de arroz envolviendo Salchicha coreana, huevo, espinacas, palitos de cangrejo,  
nabo marinado y zanahoria envuelto en una capa de alga

Rice roll wrapping ham, egg, spinach, crab sticks, pickled radish,  
and carrot, all wrapped in a layer of seaweed.



## ● Bulgogi 14.8€

Ternera marinada, zanahoria y calabacín sobre arroz,  
con huevo frito para una combinación perfecta

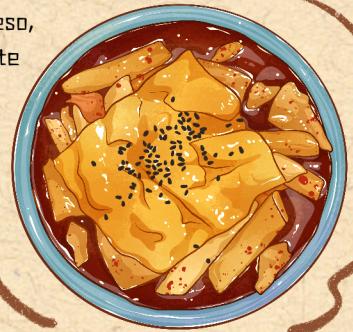
Marinated beef, carrot, and zucchini over rice, with a fried egg for a perfect combination.



## ● Tteokbokki 13.8€

Pasta de arroz salteado con kimchi, pastel de pescado y queso,  
combinación perfecta de la cremosidad del queso y el picante  
del kimchi

Stir-fried rice cake with kimchi, fish cake, and cheese, a perfect  
combination of the creaminess of the cheese  
and the spiciness of the kimchi.



## ● Bibimbap 15.95€

Arroz acompañado con salchicha coreana, huevo frito, calabacín, zanahoria, kimchi,  
pepino, brotes de soja, seta y trozos de alga, con salsa casera de bibimbap

Rice accompanied by ham, fried egg, zucchini, carrot, kimchi, cucumber, soybean sprouts,  
mushrooms, and pieces of seaweed, with homemade bibimbap sauce.

## ● Cheese Ball 7.8€

Un snack delicioso de 4 bolas con queso fundido, rebozado crujiente, capa fina de polvo de  
queso por fuera y una salsa dulce de leche aparte. ¡Estíralo al morder, irresistible!

Delicious cheese balls (4 pieces) filled with gooey mozzarella cheese, coated in a crispy batter,  
and dusted with a flavorful cheese powder. Served with a sweet milk dipping sauce.

Inspired by the famous BHC Korea recipe!

