



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 맥걸리 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!

치킨



● Combo Alitas 15.8€

6pzs alitas + pasta de arroz + ensalada de kiwi

6pzs of wings + rice cake + kiwi salad

● Combo deshuesado 17.8€

8 pzs deshuesado + pasta de arroz + nabo encurtido

Boneless 8 pzs + rice cake + pickled radish

● Chikin Chikin box 28.8€

alitas y deshuesados 15pzs (Elige 3 salsas)

wings and boneless 15pzs (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 cebolleta 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 6pzs 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)

● 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!

