

## Mejores Restaurantes de Comida Coreana Tradicional en CDMX

En Mexico la comunidad coreana actualmente se encuentra distribuida en las principales Ciudades Cosmopolitas, como Ciudad de Mexico y Guadalajara. Hoy en día, esta comunidad aporta al país parte de su cultura, por ejemplo, la **comida coreana tradicional**.

En Zona Rosa (Ciudad de Mexico) se encuentran los mejores restaurantes de comida coreana tradicional. A saber, es una de las zonas más concurridas tanto por locales como por turistas para disfrutar de la buena gastronomía.

La comida tradicional coreana tiene una originalidad, variedad y sabores particulares, por lo que trabajar en restaurante demanda del conocimiento por parte del personal a fin de brindar un servicio de calidad.



La cultura culinaria de Corea ha sido moldeada a lo largo de su larga historia y a través de creencias y supersticiones que se han transmitido de generación en generación.

### Cocina coreana, platos sanos y ricos en sabores

La cocina coreana tradicional es sana y natural, con algunos platos que tienen propiedades fortificantes o [medicinales](#), según el principio de yaksikdongwon, la teoría de que los alimentos y la medicina son del mismo origen.

Basado en la teoría del eumyangohaeng o el principio filosófico de los cinco elementos naturales creados por el Yin y el Yang, la comida coreana presenta una estética de colores y orden.

Es así como los ingredientes y adornos utilizados en los platos se dividen generalmente en cinco colores, blanco, amarillo, rojo, azul y negro, incluyendo dos omnipresentes que representan componentes esenciales e indispensables de la cocina coreana.

### **El arroz (bap)**



Generalmente cocido al vapor, es el alimento básico de la cocina coreana y hay diferentes tipos, pero huinbap (arroz blanco) es el que suele decorar la mayoría de las mesas de restaurantes de comida coreana tradicional en CDMX.

Existen diferentes tipos de baps, preparados añadiendo otros ingredientes al arroz blanco, como japgokbap (arroz de cebada, mijo y judías), byeolmibap (arroz de verduras, mariscos y carnes) y bibimbap (arroz mezclado con verduras y carne de vacuno), cuya blancura se puede haber reducido parcialmente.

### **El Kimchi**

Es un plato típico representativo de la cocina coreana tradicional. El kimchi es un plato de col china o rábano blanco que requiere una larga preparación. Suele estar siempre como acompañamiento en la mesa.



Los platos principales y los banquetes (guarniciones) han sido, desde el principio, en su mayoría conservada y fermentada, especialmente el kimchi, una especialidad de larga tradición cuya elaboración requiere mucha paciencia y saber hacer.

Hay una gran variedad de kimchi, siendo el más famoso y consumido el baechu-kimchi, preparado con col china y kkakdugi, elaborado con rábanos blancos cortados en cubos. Una especialidad típica de la comida coreana, es el uso de [chile](#) en polvo para otorgar al plato su distintivo sabor picante y color rojo.

## **Diversos ingredientes que le dan el sabor distintivo a estos platos**

Entre los diversos ingredientes utilizados en su condimentación, el chile en polvo es probablemente el más importante porque es lo que le da al kimchi su sabor picante único. Presente en todas las comidas coreanas, su color rojo, que proviene del uso intensivo de la pimienta picante, realza el blanco del huinbap.

Así, las comidas coreanas están teñidas esencial e inevitablemente de blanco y rojo, los colores de la comida básica que se sirve en Corea, aunque los cocineros y amas de casa se esfuerzan por respetar los principios del eumyangohaeng, utilizando los otros tres colores, a fin de lograr una mayor armonía en el aspecto dado a sus recetas.

Los condimentos tradicionales realzan el sabor y el aroma de los alimentos. El sabor de los platos coreanos depende en gran medida de la elección y la dosis de los condimentos.

Los condimentos coreanos se llaman yangnyeom, que literalmente significa "Piensa que será una cura".



Según la teoría del eumyangohaeng, hay cinco sabores en la comida coreana tradicional, un sabor picante que se añade a los sabores salado, dulce, ácido y amargo de la cocina occidental.

Da click para ayudarte a encontrar [trabajo en restaurante de Mexico](#)

### 3 Restaurantes de Comida Coreana Tradicional en CDMX

Si te interesa degustar la comida coreana tradicional, [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com/) te recomiendo asistir a 3 restaurantes como Goguinará, Biwon y Min Sok Chon, ubicados en CDMX.

#### 1- Restaurante Goguinará



**Dirección:** Calle Génova 20, Zona Rosa, 06600 Ciudad de México, CDMX, México

**Teléfono:** +52 55 5207 5233

El atractivo de este restaurante es que te ofrece la posibilidad de asar tú mismo la carne en tu mesa y a tu propio gusto. En este lugar todo es cuestión de elección, puedes elegir el tipo de corte, también puedes elegir si asar tu carne al carbón, pero si el humo no es lo tuyo, puedes elegir una parrilla de inducción infrarroja.

Si te gusta la comida coreana, durante tus vacaciones en la Ciudad de Mexico te recomiendo asistir al Restaurante Goguinará, es perfecto para ti.

## 2- Restaurante Biwon



**Dirección:** Florencia 20, Juárez, 06600 Ciudad de México, CDMX, México

**Teléfono:** +52 55 5514 3994

Si estas en la búsqueda de una buena comida coreana, te sugiero visitar el Restaurante Biwon. Este lugar hace un gran trabajo al capturar la esencia de la comida coreana tradicional. Es una auténtica cocina coreana con un excelente servicio mexicano.

Todos los platillos vienen con guarnición de verduras, te atienden súper rápido y todas las mesas cuentan con timbre para llamar al mesero.

¡Realmente lo vas a disfrutar y sin duda alguna querrás regresar!

## 3- Restaurante Min Sok Chon

**Dirección:** Florencia 45, Juárez, 06600 Cuauhtemoc, CDMX, México

**Teléfono:** +52 55 9155 7676

El Restaurante Min Sok Chon, es un lugar que seguro te encantará, la comida es fantástica y el servicio es de primera categoría.



La carne es de excelente calidad, y ofrecen el mejor bibimbap de la ciudad. Si estas en Ciudad Mexico, No podrás dejar de visitar este restaurante. Consíéntete con tus platos coreanos favoritos.

Min Sok Chon es el restaurante que por excelencia te ofrece las mejores comidas.

¿Cuánto conoces de la comida coreana? ¿Es la comida coreana realmente tan picante? En CDMX, encontrarás la integración de dos culturas que tradicionalmente han conservado sus raíces.