

ENRICH YOUR LIFE

Otoño  
Invierno  
2025



UDON

A  
S  
I  
A  
N  
F  
O  
O  
D

Las Izakayas son tapas de inspiración asiática hechas al momento ¡ideales para compartir!

## TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente rebozado japonés

**Rollito primavera** 🌱 🌶️ 5.70  
Dos rollitos primavera, rellenos de verdura, fideos de soja, setas y bambú, con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN ROLLITO POR 2.90!

**Chicken Thai Fingers** 🌶️ 5.95  
Bastoncitos de pollo de corral rebozados con salsa thai semipicante

★ **Ika Tempura** 🌶️ 7.50  
Finas tiras de calamar en tempura con mayonesa japonesa y kimuchi no moto

**Ebi Fry** 🌶️ 8.45  
Cuatro langostinos crujientes rebozados con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 2.10!

**Tempura de Verduras con Langostinos** 8.90  
Delicioso y crujiente rebozado de verduras ecológicas con calabacín, zanahoria, pimiento rojo, berenjena y dos langostinos

¡PÍDELO TAMBIÉN SIN LANGOSTINOS POR 6.90!  
¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 1.00!

**Langostinos con Brócoli tempurizados** 🌶️ 11.10  
Langostinos tempurizados con brócoli, salsa chile dulce, shichimi togarashi y base de fideos de arroz frito

## GYOZAS

Originales empanadillas japonesas rellenas

**Gyozas de Chicken Curry** 7.75  
Cuatro gyozas rellenas de pollo de corral con curry

**Gyozas de Gambas con Ajetes** 7.75  
Cuatro gyozas rellenas de gambas con ajetes

**Gyozas de Verduras** 🌱 7.75  
Cuatro gyozas rellenas de verduras

**Gyozas de Cerdo** 7.75  
Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

**Mixed Gyozas** 7.75  
Cuatro gyozas variadas: Chicken Curry, Gambas con Ajetes, Verduras y Cerdo

¡AÑADE UNA GYOZA POR 2.10!

## TRADICIONALES

Las clásicas

**Gohan** 🌱 2.80  
Bol de arroz blanco

**Wakame Salad** 🌱 4.65  
Ensalada de algas wakame y algas agar-agar con semillas de sésamo

**Miso Soup** 4.65  
Sopa tradicional japonesa con dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame y cebolleta tierna

**Edamame** 🌱 4.75  
Judías verdes de soja al vapor

## ESPECIALIDADES

Las gastronómicas

★ **Canelón Japonés** 6.50  
Tres rollitos de pasta won-ton rellenos de pollo de corral, setas, cebolla, zanahoria, bambú, chips de shiitake, alga nori, salsa teriyaki y mayonesa japonesa

¡AÑADE UN CANELÓN POR 2.15!

**Takoyaki** 7.50  
Cuatro buñuelos tradicionales japoneses rellenos con pulpo, cubiertos de mayonesa japonesa, salsa tonkatsu, cebollino y katsuobushi

¡AÑADE UN TAKOYAKI POR 1.90!

**Pork Buns** 10.50  
Dos panes Bao cocinados al vapor con cerdo rustido y confitado (chashu), pepino, aguacate, cebolleta tierna, salsa hoisin y mayonesa japonesa

¡AÑADE UN BAO POR 5.25!

**Tataki de Salmón** 11.50  
Salmón marinado marcado a la plancha, fileteado y acompañado con salsa teriyaki, dados de aguacate y sésamo

**Mix de Izakayas** 11.95  
Dos Canelones Japoneses, dos Ebi Fry y Tempura de verduras



N  
O  
O  
D  
L  
E  
R  
O  
L  
L  
S

Somos expertos en noodles, y por eso nuestros rolls están hechos con fideos en vez de arroz. Por eso tienen ese sabor y consistencia tan particular que los ha convertido en uno de nuestros platos más solicitados. ¡Pruébalos y sorpréndete!

- Veggie Roll** 🌱 10.10  
Ocho noodle rolls con proteína vegetal Heura, aguacate, brotes tiernos, pepino, tofu, alga wakame y mayonesa de mostaza y miel
- Corral Chicken Roll** 🔥 10.10  
Ocho noodle rolls con pollo de corral rebozado, espárrago triguero, aguacate, brotes tiernos, parmesano, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi
- ★ **Salmon Avocado Roll** 10.80  
Ocho noodle rolls con salmón, aguacate, mango, queso suave y salsa teriyaki
- Salmon Tartar Roll** 11.10  
Ocho noodle rolls calientes en tempura con aguacate, queso suave, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki
- Mixed Rolls** 11.10  
Elige la combinación de dos tipos de rolls distintos (cuatro unidades por tipo de roll)

CON SALSA DE SOJA **kikkoman**®

Comparamos el salmón a proveedores **certificados en Acuicultura Sostenible** y ha sido congelado como mínimo 24h.

A  
R  
R  
O  
C  
E  
S

- Chicken Katsu Curry** 🔥 12.15  
Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, zanahoria, leche de coco, curry, dashi y mirin
- Oyako Don** 12.60  
Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, dashi, huevo revuelto, salsa tonkatsu y cebollino
- ¡PIDE EL POLLO TAMBIÉN SIN REBOZAR!
- ★ **Vegan Karee & Tofu** 🌱 🔥 12.70  
Arroz al curry con leche de coco, proteína vegetal Heura, brócoli, espárragos trigueros, brotes de soja, tofu, espinacas, setas shiitake y semillas de sésamo
- Karee Gyudon** 🔥 12.90  
Arroz al curry con leche de coco, ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna
- Niku Don** 🔥 13.00  
Arroz con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, dashi, mirin, huevo plancha, alga nori, cebolleta japonesa y shichimi togarashi

E  
N  
S  
A  
L  
A  
D  
A  
S

- ★ **Kaesar Asian Salad** 12.10  
Ensalada verde con aguacate, tomate cherry, pechuga de pollo de corral rebozado con maíz tostado, salsa César con dashi, chips crujientes de maíz, cacahuètes y parmesano rallado
- Salmon Quinoa Salad** 🔥 12.50  
Ensalada verde con quinoa ecológica, aguacate, tataki de salmón, tomate cherry, pepino, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi

ADERÉZALAS CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO




🌱 VEGETARIANO 🌿 VEGANO 🔥 PICANTE SUAVE 🔥 PICANTE ★ RECOMENDACIONES DEL CHEF



Comparte nuestra pasión por los noodles salteados y prueba una de nuestras especialidades con el tipo de pasta que más te guste.


### YAKISOBA o YAKI UDON

Fideo fino (Yakisoba) o grueso (Yaki Udon) hecho con harina, agua y sal

**Yasai Yakisoba o Yaki Udon**  11.70  
Salteados con setas shiitake, berenjena, brócoli, calabacín, col china, espárragos trigueros, zanahoria, pimiento rojo y verde y pak choi, con salsa yakisoba y teriyaki

**Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 12.65  
Salteados con pollo de corral, setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba y cebollino

**Seafood Yakisoba o Yaki Udon** 12.95  
Salteados con calamar, gambitas, setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba y katsuobushi

**Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon**  13.50  
Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china y pechuga de proteína vegetal Heura rebozada con panko, salsa yakisoba y cebollino

**Beef Yakisoba o Yaki Udon** 13.65  
Salteados con ternera cocinada a baja temperatura, pimiento rojo y verde, setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba y cebollino

★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 13.95  
Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china y pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, salsa yakisoba y cebollino

¡AÑADE UN HUEVO PLANCHA A CUALQUIER SALTEADO POR 1.00!


### CURRY & THAI NOODLES

Fideos salteados con sabrosas especias asiáticas

**Chicken Black Truffle Udon** 14.20  
Salteados con pollo de corral, salsa de trufas, parmesano y terminado con tenkasu

**Chicken Pad Thai** 14.20  
Tallarines de arroz salteados con pollo de corral, zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja y cacahuets

**Seafood Pad Thai** 14.20  
Tallarines de arroz salteados con tres langostinos, zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja y cacahuets

**Beef Udon Panang Curry**  14.65  
Fideos udon salteados con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, leche de coco, panang curry y cebolleta tierna

Somos especialistas en Noodles

Los noodles son la comida rápida saludable perfecta para disfrutar de una dieta equilibrada, sana y nutritiva.



**Yakisoba**  
Fideo fino hecho con harina de trigo, agua y sal



**Udon**  
Fideo grueso hecho con harina de trigo, agua y sal



**Soba**  
Fideo fino con trigo sarraceno



**Tallarines**  
Fideos de arroz hechos con harina de arroz y agua

En UDON utilizamos pollo amarillo, alimentado con cereales, **procedente de granjas con políticas de bienestar animal.**



SEAFOOD  
YAKISOBA

BEEF UDON  
PANANG CURRY

SEAFOOD  
PAD THAI

CORRAL  
CHICKEN  
YAKISOBA

NABEYAKI UDON



TANTANMEN RAMEN



CORRAL CHICKEN CURRY UDON



TAMPOPO RAMEN



**RAMEN**

Fideo fino elaborado con harina de trigo, agua y sal

**Miso Ramen** 13.75  
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso. Con láminas de cerdo marinado (chashu), algas wakame, huevo semicocido y marinado y cebolleta tierna

**Tampopo Ramen** 13.90  
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, láminas de cerdo marinado (chashu), maíz dulce, bambú, huevo semicocido y marinado, naruto, alga nori y cebolleta tierna

**Chicken Ramen** 13.95  
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso con pollo de corral rebozado, huevo semicocido y marinado, setas shimeji, pak choi, espinacas, cebolla roja, setas shiitake y lima

**Curry Ramen** 13.95  
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, miso y curry amarillo. Con láminas de cerdo marinado (chashu), bambú, setas shiitake, huevo semicocido y marinado y cebolleta tierna

★ **Tonkotsu Ramen** 14.50  
Ramen con caldo vegetal, láminas de cerdo marinado (chashu), setas shiitake, pak choi, huevo semicocido y marinado y cebolleta tierna

¡PIDE TU OPCIÓN VEGETARIANA CON HEURA! 🌱

★ **Tantanmen Ramen** 14.50  
Ramen con caldo vegetal y miso, proteína vegetal Heura, bambú, cebolla morada, pak choi, setas shimeji, maíz y cebolleta tierna

**UDON**

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

**Nabeyaki Udon** 13.25  
Udon con láminas de pollo de corral marinado, dashi, tempura de langostino, espinacas, huevo semicocido y marinado, setas shiitake, bambú, cebollino y alga nori

**Tori Nanban Udon** 13.25  
Udon con tiras de pollo de corral rebozadas, dashi, mirin, brotes de soja, setas shiitake, puerro y semillas de sésamo

★ **Kimchi Chicken Udon** 14.50  
Udon con caldo de pollo elaborado con soja y kimuchi no moto. Con bastoncitos de pollo de corral rebozados, pak choi, cebolla morada, brócoli, espárragos trigueros, espinacas y cebolleta tierna

**Corral Chicken Curry Udon** 14.50  
Udon con tiras crujientes de pollo de corral, cebolla, zanahoria, brócoli, espinacas, setas shiitake, huevo semicocido y marinado, lima y dashi con curry

**Thai Curry Udon** 14.50  
Udon con pato, leche de coco, curry verde, huevo semicocido y marinado, setas shimeji, pak choi, cebolla roja, zanahoria, espinacas y cebolleta tierna



**Ramen**  
Fideo fino hecho con harina de trigo, agua y sal



**Udon**  
Fideo grueso hecho con harina de trigo, agua y sal

En UDON priorizamos las **verduras ecológicas y de proximidad** para conservar todo el sabor del producto fresco.

## AGUAS MINERALES

Agua mineral (Aquabona) 2.65  
 Agua con gas (San Pellegrino) 3.20

## REFRESCOS

Coca-Cola / Zero 3.20  
 Fanta Naranja / Limón 3.20  
 Fuze Tea / Aquarius 3.20  
 Limonada de la casa 3.95



## KOMBUCHAS

**Jengibre, menta y moringa** 4.50  
 Ideal para acompañar cualquier plato de nuestra carta, simple y deliciosa

**Arándano y lavanda** 4.50  
 Combínala con una ensalada o tempura de verduras, muy refrescante y saludable

## CERVEZAS

Estrella Damm 3.05  
 Estrella Damm 3.05  
 Free Damm Tostada (sin alcohol) 3.05  
 Damm Lemon 3.05  
 Turia 3.05  
 Daura (sin gluten) 3.95  
 Estrella Damm 4.65

## CERVEZAS JAPONESAS

**Asahi** 3.95  
 La cerveza más vendida en Japón, de sabor seco, con final corto y refrescante. El maridaje perfecto con la comida asiática

**Kirin** 4.10  
 La cerveza favorita de los japoneses: suave, refrescante, poco amarga y espumosa

## SAKE

**Auténtico licor japonés que se obtiene del arroz fermentado**

**Kurabito**  
 Sake limpio en boca, de aroma agradable a frutas frescas y flores blancas

Tokkuri pequeño 4.95  
 Tokkuri grande 7.05

**Kuramoto** 10.50  
 Sake elaborado, algo turbio, con presencia de los sólidos de arroz. Notas de melón cantaloup sobremadurado, retrogusto sedoso y aromas de piel de piña tropical

## VINO TINTO

**Celeste Roble** 3.95  
 (D.O. Ribera del Duero) 19.75  
 Aroma de frutos negros y matices ahumados. Marida con noodles con carne y arroces

**Malpastor Crianza** 3.95  
 (D.O. Rioja) 19.75  
 Aroma frutal, sedoso y ligero. Marida con noodles con carne roja

**Jean Leon 3055 VINO ECOLÓGICO** 21.75  
 (Merlot-Petit Verdot)  
 Aroma a frutos rojos maduros y de largo recorrido. Ideal con noodles con marisco

## VINO BLANCO

**Celeste Verdejo** 3.95  
 (D.O. Rueda) 19.75  
 Aroma intensamente floral con notas varietales a hinojo y almendra verde. Marida con marisco, izakayas y noodles

**Lolo** 3.95  
 (Albariño, D.O. Rías Baixas) 19.75  
 Aroma de fruta madura y floral. Marida con noodles con pescado

**Jean Leon 3055 VINO ECOLÓGICO** 21.75  
 (Chardonnay)  
 Aroma a fruta tropical fresca y madura. Ideal con marisco y noodles

## VINO ROSADO

**Jean Leon 3055 VINO ECOLÓGICO** 21.75  
 (Pinot Noir)  
 Aroma a flores, cítricos, fruta roja. Ideal con noodles y verduras



## CÓCTELES

**Sintokio** (Sin Alcohol) 4.95  
 Maracuyá y limón

**Osaka Mojito** 5.95  
 Sake, lima, menta y soda

**Tokio Maracuyá** 5.95  
 Sake, maracuyá y limón

**Manila Coco** (Sin Alcohol) 6.15  
 Coco, limonada, menta y lima

## TÉS

**Fuente de salud y bienestar**

**Sencha Japonés** 2.95  
 Auténtico té verde sencha

**Black Chai** 2.95  
 Té negro especiado con canela, jengibre, piel de naranja y vainilla

**Rooibos & Nuts** 2.95  
 Exótica y aromática mezcla de almendras y pistachos con té rooibos, piel de naranja, cilantro y pimienta rosa. Sin teína

## CAFÉ

Espresso 1.75  
 Cortado 1.85  
 Café con leche 1.95  
 Cappuccino 2.75



Pide o consulta aquí nuestra carta de alérgenos y nutricional



# BUENO PARA TI, BUENO PARA EL PLANETA

En UDON trabajamos con los mejores ingredientes para que nuestros platos sean buenos para ti y para el planeta, por eso cocinamos con:



Pollo, cerdo y ternera  
procedentes de granjas con  
políticas de bienestar animal



Salmón de Acuicultura  
Sostenible



Huevos de gallinas  
camperas



Priorizamos los productos  
ecológicos y de proximidad

---

## Nuestra calidad ha sido premiada

2021



MARCAS DE RESTAURACIÓN

Ganador del Premio  
a la Sostenibilidad

2020



Ganador en  
Innovación

2019



Ganador en  
People-Product-Planet



Descubre más sobre nuestro  
Plan de Sostenibilidad.