

ENRICH YOUR LIFE

Tardor
Hivern
2025



UDON

A
S
I
A
N
F
O
O
D

Les Izakayas son tapes d’inspiració asiàtica fetes al moment. Ideals per a compartir!

TEMPURES I CRUIXENTS

Deliciós i cruixent arrebossat japonès

Rotllet primavera   5.70
Dos rotllets primavera, farcits de verdura, fideus de soia, bolets i bambú, amb salsa thai semipicant

AFEGEIX UN ROTLLET PER 2.90!

Chicken Thai Fingers  5.95
Bastonets de pollastre de granja arrebossats amb salsa thai semipicant

★ **Ika Tempura**  7.50
Fines tires de calamar en tempura amb maionesa japonesa i kimuchi no moto

Ebi Fry  8.45
Quatre llagostins cruixents arrebossats amb salsa thai semipicant

AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 2.10!

Tempura de Verdures amb Llagostins 8.90
Deliciós i cruixent arrebossat de verdures ecològiques amb carbassó, pastanaga, pebrot vermell, albergínia i dos llagostins

DEMANA'L TAMBÉ SENSE LLAGOSTINS PER 6.90!
AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 1.00!

Llagostins amb Bròcoli tempuritzats  11.10
Llagostins tempuritzats amb bròcoli, salsa xili dolç, shichimi togarashi i base de fideus d'arròs fregit

GYOZAS

Originals raviolis japonesos farcits

Gyozas de Chicken Curry 7.75
Quatre gyozas farcides de pollastre de granja amb curri

Gyozas de Gambes amb Alls Tendres 7.75
Quatre gyozas farcides de gambes amb alls tendres

Gyozas de Verdures  7.75
Quatre gyozas farcides de verdures

Gyozas de Porc 7.75
Quatre gyozas farcides de carn de porc

Mixed Gyozas 7.75
Quatre gyozas variades: Chicken Curri, Gambes amb Alls Tendres, Verdures i Porc

AFEGEIX UNA GYOZA PER 2.10!

TRADICIONALS

Les més clàssiques

Gohan  2.80
Bol d'arròs blanc

Wakame Salad  4.65
Amanida d'algues wakame i algues agar-agar amb llavors de sèsam

Miso Soup 4.65
Sopa tradicional japonesa amb dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame i ceba tendra

Edamame  4.75
Mongetes verdes de soia al vapor

ESPECIALITATS

Les gastronòmiques

★ **Caneló Japonès** 6.50
Tres rotllets de pasta wonton farcits de pollastre de granja, bolets, ceba, pastanaga, bambú, xips de xiitake, alga nori, salsa teriyaki i maionesa japonesa

AFEGEIX UN CANELÓ PER 2.15!

Takoyaki 7.50
Quatre bunyols tradicionals japonesos farcits amb pop, coberts de maionesa japonesa, salsa tonkatsu, cibulet i katsuobushi

AFEGEIX UN TAKOYAKI PER 1.90!

Pork Buns 10.50
Dos pans Bao cuinats al vapor amb porc rostit i confitat (chashu), cogombre, alvocat, ceba tendra, salsa hoisin i maionesa japonesa

AFEGEIX UN BAO PER 5.25!

Tataki de Salmó 11.50
Salmó marinat marcat a la planxa, filetejat i acompanyat amb salsa teriyaki, daus d'alvocat i sèsam

Mix d'Izakayas 11.95
Dos Canelons Japonesos, dos Ebi Fry i Tempura de verdures



N
O
O
D
L
E

R
O
L
L
S

Som experts en noodles, i per això els nostres rolls estan fets amb fideus en lloc d'arròs. Per això tenen aquest sabor i consistència tan particular que els ha convertit en un dels nostres plats més sol·licitats. Prova'ls i sorprèn-te!

- Veggie Roll** 

Vuit noodle rolls amb proteïna vegetal Heura, alvocat, brots tendres, cogombre, tofu, alga wakame i maionesa de mostassa i mel

10.10
- Corral Chicken Roll** 

Vuit noodle rolls amb pollastre de granja arrebossat, espàrrec verd, alvocat, brots tendres, parmesà, ceba cruixent i maionesa de kimuchi

10.10
- ★ **Salmon Avocado Roll**

Vuit noodle rolls amb salmó, alvocat, mango, formatge suau i salsa teriyaki

10.80
- Salmon Tartar Roll**

Vuit noodle rolls calents en tempura amb alvocat, formatge suau, cibulet i tàrtar de salmó amb salsa teriyaki

11.10
- Mixed Rolls**

Escull la combinació de dos tipus de rolls diferents (quatre unitats per tipus de roll)

11.10

AMB SALSA DE SOIA **kikkoman**®

Comprem el salmó a proveïdors **certificats en Aqüicultura Sostenible** i ha estat congelat com a mínim 24h.



A
R
R
O
S
S
O
S

- Chicken Katsu Curry** 

Arròs amb tires de contracuixa de pollastre de granja arrebossades, ceba, bolets xiitake, pastanaga, llet de coco, curri, dashi i mirin

12.15
- Oyako Don**

Arròs amb tires de contracuixa de pollastre de granja arrebossades, ceba, bolets xiitake, dashi, remenat d'ou, salsa tonkatsu i cibulet

12.60
- DEMANA EL POLLASTRE TAMBÉ SENSE ARREBOSSAR!
- ★ **Vegan Karee & Tofu**  

Arròs amb curri amb llet de coco, proteïna vegetal Heura, bròcoli, espàrrecs verds, brots de soia, tofu, espinacs, bolets xiitake i llavors de sèsam

12.70
- Karee Gyudon** 

Arròs amb curri amb llet de coco, vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, dashi i ceba tendra

12.90
- Niku Don** 

Arròs amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, dashi, mirin, ou planxa, alga nori, ceba tendra japonesa i shichimi togarashi

13.00



A
M
A
N
I
D
E
S

- ★ **Kaesar Asian Salad**

Amanida verda amb alvocat, tomàquet cherry, pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat, salsa cèsar amb dashi, xips cruixents de blat de moro, cacauets i parmesà ratllat

12.10
- Salmon Quinoa Salad** 

Amanida verda amb quinoa ecològica, alvocat, tataki de salmó, tomàquet cherry, cogombre, ceba cruixent i maionesa de kimuchi

12.50

AMANEIX-LES AMB OLI D'OLIVA ECOLÒGIC



 VEGETARIÀ  VEGÀ  PICANT SUAU
 PICANT ★ RECOMANACIONS DEL XEF

Comparteix la nostra passió pels noodles saltats i prova una de les nostres especialitats amb el tipus de pasta que més t'agradi.

YAKISOBA o YAKI UDON

Fideu prim (Yakisoba) o gruixut (Yaki Udon) fet amb farina, aigua i sal

Yasai Yakisoba o Yaki Udon  11.70

Saltats amb bolets xiitake, albergínia, bròcoli, carbassó, col xinesa, espàrrecs verds, pastanaga, pebrot vermell i verd i pak choi, amb salsa yakisoba i teriyaki

Chicken Yakisoba o Yaki Udon 12.65

Saltats amb pollastre de granja, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba i cibulet

Seafood Yakisoba o Yaki Udon 12.95

Saltats amb calamar, gambetes, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba i katsuobushi

Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon  13.50

Saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa i pit de proteïna vegetal Heura arrebossada amb panko, salsa yakisoba i cibulet

Beef Yakisoba o Yaki Udon 13.65

Saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, pebrot vermell i verd, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba i cibulet

★ Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon 13.95

Saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa i pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat cruixent, salsa yakisoba i cibulet

CURRI & THAI NOODLES

Fideus saltats amb saboroses espècies asiàtiques

Chicken Black Truffle Udon 14.20

Saltats amb pollastre de granja, salsa de tòfones, parmesà i acabat amb tenkasu

Chicken Pad Thai 14.20

Tallarines d'arròs saltades amb pollastre de granja, pastanaga, carbassó, col xinesa, tamarinde, brots de soia i cacauets

Seafood Pad Thai 14.20

Tallarines d'arròs saltades amb tres llagostins, pastanaga, carbassó, col xinesa, tamarinde, brots de soia i cacauets

Beef Udon Panang Curry  14.65

Fideus udon saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, llet de coco, panang curry i ceba tendra

Som especialistes en Noodles

Els noodles són el menjar ràpid saludable perfecte per gaudir d'una dieta equilibrada, sana i nutritiva.



Yakisoba
Fideu fi fet amb farina de blat, aigua i sal



Udon
Fideu gruixut fet amb farina de blat, aigua i sal



Soba
Fideu fi amb blat sarraí



Tallarines
Fideus d'arròs fets amb farina d'arròs i aigua

AFEGEIX UN OU PLANXA
A QUAalsevol saltat per 1.00!

A UDON utilitzem pollastre groc, alimentat amb cereals, procedent de granges amb polítiques de benestar animal.





NABEYAKI UDON

TANTANMEN RAMEN

CORRAL CHICKEN CURRY UDON

TAMPOPO RAMEN

RAMEN

Fideu prim elaborat amb farina de blat, aigua i sal

Miso Ramen 13.75
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia i miso. Amb làmines de porc marinat (chashu), algues wakame, ou semicuit i marinat i ceba tendra

Tampopo Ramen 13.90
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia, làmines de porc marinat (chashu), blat de moro dolç, bambú, ou semicuit i marinat, naruto, alga nori i ceba tendra

Chicken Ramen 13.95
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia i miso amb pollastre de granja arrebossat, ou semicuit i marinat, bolets shimeji, pak choi, espinacs, ceba vermella, bolets xiitake i llima

Curry Ramen 13.95
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia, miso i curri groc. Amb làmines de porc marinat (chashu), bambú, bolets xiitake, ou semicuit i marinat i ceba tendra

★ **Tonkotsu Ramen** 14.50
Ramen amb brou vegetal, làmines de porc marinat (chashu), bolets xiitake, pak choi, ou semicuit i marinat i ceba tendra

DEMANA LA TEVA OPCIO VEGETARIANA AMB HEURA!

★ **Tantanmen Ramen** 14.50
Ramen amb brou vegetal i miso, proteïna vegetal Heura, bambú, ceba morada, pak choi, bolets shimeji, blat de moro i ceba tendra

UDON

Fideu gruixut fet amb farina, aigua i sal

Nabeyaki Udon 13.25
Udon amb làmines de pollastre de granja marinat, dashi, tempura de llagostí, espinacs, ou semicuit i marinat, bolets xiitake, bambú, cibulet i alga nori

Tori Nanban Udon 13.25
Udon amb tires de pollastre de granja arrebossades, dashi, mirin, brots de soia, bolets xiitake, porro i llavors de sèsam

★ **Kimchi Chicken Udon** 14.50
Udon amb brou de pollastre elaborat amb soia i kimuchi no moto. Amb bastonets de pollastre de granja arrebossats, pak choi, ceba morada, bròcoli, espàrrecs verds, espinacs i ceba tendra

Corral Chicken Curry Udon 14.50
Udon amb tires cruixents de pollastre de granja, ceba, pastanaga, bròcoli, espinacs, bolets xiitake, ou semicuit i marinat, llima i dashi amb curri

Thai Curry Udon 14.50
Udon amb ànec, llet de coco, curri verd, ou semicuit i marinat, bolets shimeji, pak choi, ceba vermella, pastanaga, espinacs i ceba tendra



Ramen
Fideu fi fet amb farina de blat, aigua i sal



Udon
Fideu gruixut fet amb farina de blat, aigua i sal

A UDON prioritzem les verdures ecològiques i de proximitat per conservar tot el sabor del producte fresc.

AIGÜES MINERALS

Aigua mineral (Aquabona) 2.65
Aigua amb gas (San Pellegrino) 3.20

REFRESCS

Coca-Cola / Zero 3.20
Fanta Taronja / Llimona 3.20
Fuze Tea / Aquarius 3.20
Llimonada de la casa 3.95



KOMBUTXES

Gingebre, menta i moringa 4.50
Ideal per acompanyar qualsevol plat de la nostra carta, simple i deliciosa

Nabiu i lavanda 4.50
Combina-la amb una amanida o tempura de verdures, molt refrescant i saludable

CERVESES

Estrella Damm 3.05
Estrella Damm 3.05
Free Damm Torrada (sense alcohol) 3.05
Damm Lemon 3.05
Turia 3.05
Daura (sense gluten) 3.95
Estrella Damm 4.65

CERVESES JAPONESES

Asahi 3.95
La cervesa més venuda a Japó, de sabor sec, amb final curt i refrescant. El maridatge perfecte amb el menjar asiàtic

Kirin 4.10
La cervesa favorita dels japonesos: suau, refrescant, amb un toc molt suau d'amargor i escumosa

SAKE

Autèntic licor japonès que s'obté de l'arròs fermentat

Kurabito
Sake net en boca, d'aroma agradable a fruites fresques i flors blanques

Tokkuri petit 4.95
Tokkuri gran 7.05

Kuramoto 10.50
Sake elaborat, una mica tèrbol, amb presència dels sòlids d'arròs. Notes de meló cantaloup sobremadurat, retrogust sedós i aromes de pell de pinya tropical

VI NEGRE

Celeste Roble 3.95
(D.O. Ribera del Duero) 19.75
Aroma de fruits negres i matisos fumats. Marida amb noodles amb carn i arrossos

Malpastor Crianza 3.95
(D.O. Rioja) 19.75
Aroma de fruita, sedós i lleuger. Marida amb noodles amb carn vermella

Jean Leon 3055 21.75
VI ECOLÒGIC
(Merlot-Petit Verdot)
Aroma a fruits vermells madurs i de llarg recorregut. Ideal amb noodles amb marisc

VI BLANC

Celeste Verdejo 3.95
(D.O. Rueda) 19.75
Aroma intens a flor amb notes varietales a fonoll i ametlla verda. Marida amb marisc, izakayas i noodles

Lolo 3.95
(Albariño, D.O. Rías Baixas) 19.75
Aroma de fruita madura i floral. Marida amb noodles amb peix

Jean Leon 3055 21.75
VI ECOLÒGIC
(Chardonnay)
Aroma a fruita tropical fresca i madura. Ideal amb marisc i noodles

VI ROSAT

Jean Leon 3055 21.75
VI ECOLÒGIC
(Pinot Noir)
Aroma a flors, cítrics, fruita vermella. Ideal amb noodles i verdures



CÒCTELS

Sintokio (Sense Alcohol) 4.95
Maracujà i llimona

Osaka Mojito 5.95
Sake, llima, menta i soda

Tòquio Maracujà 5.95
Sake, maracujà i llimona

Manila Coco (Sense Alcohol) 6.15
Coco, llimonada, menta i llima

TES

Font de salut i benestar

Sencha Japonès 2.95
Autèntic te verd sencha

Black Chai 2.95
Te negre especiat amb canyella, gingebre, pell de taronja i vainilla

Rooibos & Nuts 2.95
Te rooibos amb ametlles i festucs, pell de taronja, coriandre i pebre rosa. Sense teïna

CAFÈ

Espresso 1.75
Tallat 1.85
Cafè amb llet 1.95
Cappuccino 2.75



GAUDEIX DEL TEU TE TAMBÉ AMB GEL!

Demana o consulta aquí la nostra carta d'al·lèrgens i nutricional



IMPOSTOS INCLOSOS

BO PER A TU, BO PER AL PLANETA

A UDON treballem amb els millors ingredients perquè els nostres plats siguin bons per a tu i per al planeta, per això cuinem amb:



Pollastre, porc i vedella
procedents de granges amb
polítiques de benestar animal



Salmó d'Aqüicultura
Sostenible



Ous de gallines
de pagès



Prioritzem els productes
ecològics i de proximitat

La nostra qualitat ha estat premiada

2021



MARCAS DE RESTAURACIÓN

Guanyador del Premio
a la Sostenibilidad

2020



Guanyador en
Innovación

2019



Guanyador en
People-Product-Planet



Descobreix més sobre el nostre
Pla de Sostenibilitat.