

Press Kit



UDON

ASIAN
FOOD

Líderes en restauración asiática

UDON abrió su primer restaurante en el barrio del Born de Barcelona en el año 2004. Empezó como un negocio familiar y hoy se ha convertido en un referente en gastronomía asiática de calidad. Su éxito ha hecho que, hoy, UDON cuente con más de 80 restaurantes y más de 900 trabajadores.

En UDON recuperamos el carácter sano, equilibrado y nutritivo de la cocina asiática, una de las más saludables del mundo. Seguimos una fórmula simple: salud y sabor. Nos encanta disfrutar de recetas elaboradas con materias primas frescas de calidad. Y para que todo quede perfecto, preparamos los platos tal como nos gusta comerlos: siempre cocinados al momento.

Nuestro carácter innovador y ese paladar inquieto, siempre en busca de nuevos sabores, nos ha llevado a ofrecer una carta con más de 40 platos diferentes. Todos inspirados en recetas orientales y elaboradas con ingredientes de calidad.



En 2024, ganó el **Premio de Marcas de Restauración a la Mejor Iniciativa de Personas y Talento**.

En 2021, ganó el **Premio a la Sostenibilidad** que otorga la asociación Marcas de Restauración, la más importante del sector.



UDON

Historia

UDON es una historia de familia, amistad y pasión por Asia. Todo empezó con un viaje. El padre de uno de nuestros fundadores volvió de uno de sus viajes a Tokio enamorado de las tascas tradicionales japonesas y propuso a su hijo abrir un Noodle Bar en Barcelona.

La idea era emocionante ¿por qué no? Encontraron el socio perfecto para emprender este nuevo proyecto. Y los dos jóvenes emprendedores, **Jordi Pascual y Jordi Vidal**, iniciaron su propio camino.

Su pasión por la cultura asiática, mucha curiosidad y un ADN innovador compartido, los llevó a abrir en 2004 el primer UDON en el corazón del barrio del Born de Barcelona. En un momento en el que poca gente sabía qué eran los noodles.

Esto fue el principio de un largo recorrido. Que ha llevado a UDON a contar hoy con **80 restaurantes, en 9 países**. Todos, con el mismo propósito de sus inicios. Compartir el amor por la gastronomía oriental con una formula simple: Salud y sabor.



Descubre
nuestra historia



UDON

UDON en cifras

VENTAS

Total



+53 M€

Take away



2,1 M€

Delivery



7,7 M€
+37%

PRESENCIA

80

RESTAURANTES



9

Presencia
internacional
en seis países

NEGOCIO

Cientes



3,1 M

Empleados

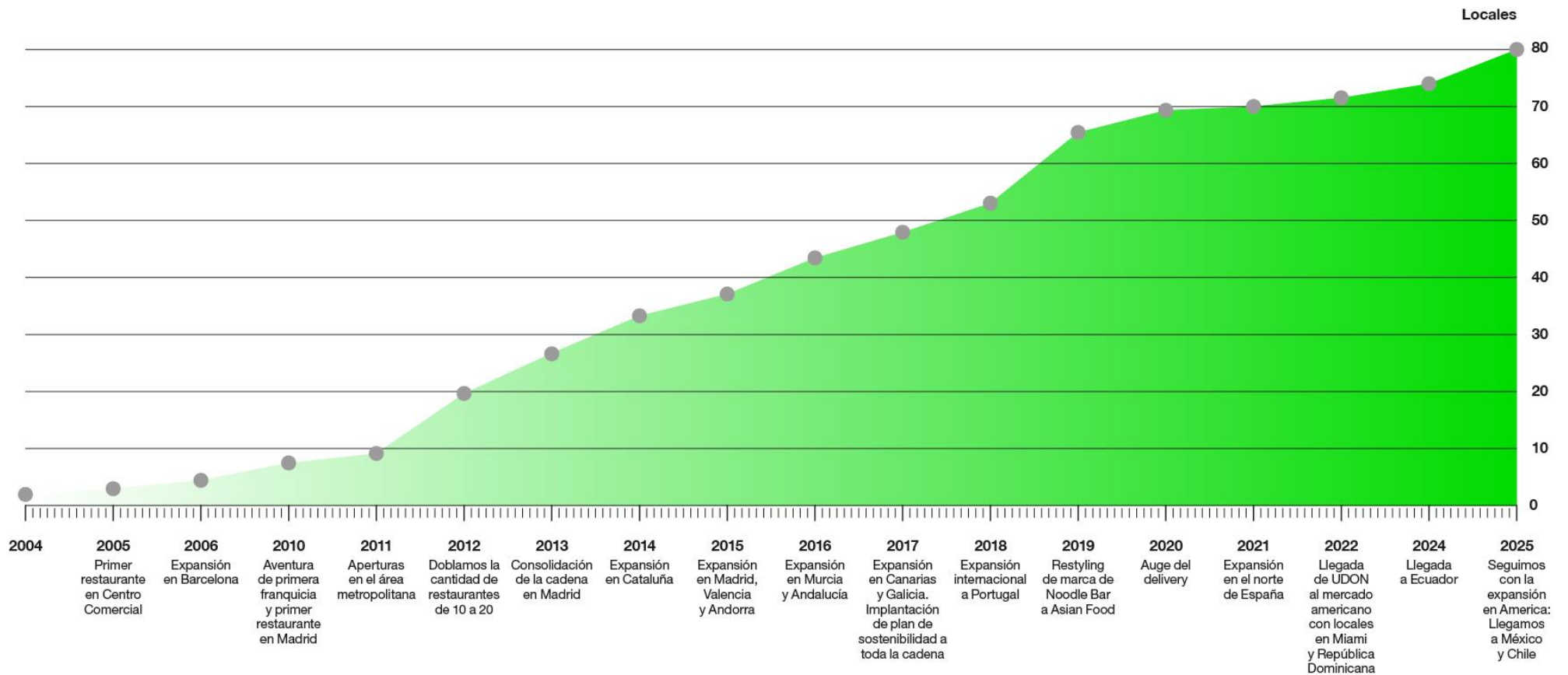


1000

Líderes

en restauración asiática en España

Hitos más relevantes de la marca



Líderes en comida asiática en España

Presencia en 9 países

España, Andorra, Portugal, Puerto Rico, República Dominicana, Ecuador, USA, México y Chile

Contamos con una amplia red de puntos de venta. **Más de 80 Restaurantes.**



Locales adaptables a diferentes formatos

01. Casual Dining

Los locales de estilo tradicional de UDON son un referente en casual dining asiático. Cuentan con espacios únicos inspirados en las tabernas tradicionales japonesas. Están contruidos con materiales de calidad, maderas y telas, para proporcionar un ambiente tranquilo, puro y elegante.

02. Travel Channel

Tenemos locales en aeropuertos con un concepto Food Market. Ofrecen la misma calidad de producto pero la atención al cliente es mucho más ágil: El cliente puede hacer su pedido de manera digital desde un kiosko o una tablet y recibe su comida en formato take away.

03. Grab and Go

Hemos desarrollado un nuevo concepto de establecimiento rápido pero adaptado a espacios singulares. En Ifema, por ejemplo, nuestro restaurante se construyó dentro de un contenedor marítimo. Ideal para ubicaciones especiales, efímeras y entornos más casuales.

NO — 01



Casual Dining
Locales de estilo tradicional de UDON.

NO — 02



Travel Channel
Concepto Food Market, con atención al cliente mucho más ágil.

NO — 03



Grab and Go
Nuevo concepto adaptado a espacios singulares.

Compromiso con el planeta

Pensar en el planeta es la única manera de pensar en el futuro. En UDON llevamos la sostenibilidad en el ADN. Por eso desde 2017 trabajamos de forma consciente y siguiendo una estrategia global para minimizar el impacto de nuestros restaurantes:

- **Utilizamos envases responsables.**
- **Apostamos por una gestión de residuos eficiente.**
- **Perseguimos dejar la menor huella ambiental posible.**
- **Eliminamos plásticos y desechables innecesarios.**
- **Usamos la energía de forma racional.**



**Premio a la sostenibilidad
2023** Asociación de marcas
de restauración



Descubre
toda la política
de sostenibilidad

UDON

Compromiso con las personas



Programa de fidelidad para empleados

Valoramos el bienestar y la satisfacción de nuestros empleados, por eso hemos implementado un programa que promueve su felicidad y desarrollo profesional.

Responsabilidad Social Corporativa

Contamos con el plan de acciones sociales TU-DON en el que involucramos a nuestros equipos para que incidan positivamente en su entorno inmediato. Colaboramos con diferentes entidades y ONGs como comedores sociales o fundaciones de ayuda a niños en riesgo de exclusión social.

Calidad e innovación como sello de identidad

Uno de los sellos que define a UDON es la calidad del producto que ofrece y la innovación de su oferta, apostando por ingredientes frescos y de calidad.

Las recetas propias con productos frescos son las claves de UDON en su apuesta por una dieta equilibrada y saludable. UDON fue uno de los primeros restaurantes de España en ofrecer una carta avalada por una consultoría nutricional.

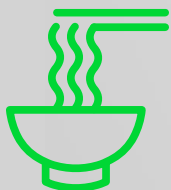
La propuesta gastronómica toma como protagonistas a los noodles, fideos tradicionales de la cocina asiática como los fideos Udon, Ramen o Soba.

Además, también cuenta con una amplia variedad de tapas de inspiración asiática, arroces variados y platos veganos y vegetarianos.



Oferta gastronómica: Calidad como sello de identidad

Uno de los sellos que define a UDON es la calidad e innovación de su oferta gastronómica, apostando por **recetas e ingredientes únicos como los noodle rolls, makis hechos con noodles en vez de arroz.**



La oferta gastronómica de UDON se basa en recetas asiáticas propias, sabrosas y saludables, cocinadas al momento con ingredientes frescos.

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

TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente rebozado japonés

Rolito primavera 5.60

Dos rollos primavera, rellenos de verdura, fideos de soja, setas y bambú, con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN ROLITO POR 2.80!

Chicken Thai Fingers 5.95

Bastoncitos de pollo de corral rebozados con salsa thai semipicante

★ **Ika Tempura** 7.20

Finas tiras de calamar en tempura con mayonesa japonesa y kimuchi no moto

Ebi Fry 7.95

Cuatro langostinos crujientes rebozados con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 1.95!

Tempura de Verduras con Langostinos 8.20

Delicioso y crujiente rebozado de verduras ecológicas con calabacín, zanahoria, pimiento rojo, berenjena y dos langostinos

¡PÍDELO TAMBIÉN SIN LANGOSTINOS POR 6.20!

¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 1.00!

🍱 **Tempura de Langostinos con Brócoli** 10.95

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 7.50

Cuatro gyozas rellenas de pollo de corral con curry

Gyozas de Gambas con Ajetes 7.50

Cuatro gyozas rellenas de gambas con ajetes

Gyozas de Verduras 7.50

Cuatro gyozas rellenas de verduras

Gyozas de Cerdo 7.50

Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

Mixed Gyozas 7.50

Cuatro gyozas variadas: Chicken Curry, Gambas con Ajetes, Verduras y Cerdo

¡AÑADE UNA GYOZA POR 1.90!

TRADICIONALES

Las clásicas

Gohan 2.35

Bol de arroz blanco

Wakame Salad 3.95

Ensalada de algas wakame y algas agar-agar con semillas de sésamo

Edamame 3.95

Judías verdes de soja al vapor

Miso Soup 3.95

Sopa tradicional japonesa con dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame y cebolleta tierna

ESPECIALIDADES

Las gastronómicas

★ **Canelón Japonés** 6.15

Tres rollos 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 2.00!

Takoyaki 7.50

Cuatro buñuelos tradicionales japoneses rellenos con pulpo, cubiertos de mayonesa japonesa, salsa tonkatsu, cebollino y katsubushi

¡AÑADE UN TAKOYAKI POR 1.90!

Pork Buns 10.25

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

¡PÍDE TU OPCIÓN VEGANA CON HEURAI! 🌱

¡AÑADE UN BAO POR 5.10!

Mix de Izakayas 10.95

Dos Canelones Japoneses, dos Ebi Fry y Tempura de verduras

Tataki de Salmón 11.20

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

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



Esta es una carta base, puede haber algunas variaciones de platos según el país

NOODLES ROLLS

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** 9.75
Ocho noodle rolls con proteína vegetal Heura, aguacate, brotes tiernos, pepino, tofu, alga wakame y mayonesa de mostaza y miel
- Corral Chicken Roll** 9.95
Ocho noodle rolls con pollo de corral rebozado, espárrago triguero, aguacate, brotes tiernos, parmesano, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi
- ★ Salmon Avocado Roll** 10.50
Ocho noodle rolls con salmón, aguacate, mango, queso suave y salsa teriyaki
- Salmon Tartar Roll** 10.95
Ocho noodle rolls calientes en tempura con aguacate, queso suave, semillas de sésamo, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki
- EBI Rock & Roll** 10.95
Ocho noodle rolls con langostino tempurizado, aguacate, mango, queso suave, mayonesa thai y huevas de gamba roja
- Mixed Rolls** 10.95
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 Oyako Don** 11.95
Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, dashi, huevo campero revuelto, salsa tonkatsu y cebollino
¡PIDE EL POLLO TAMBIÉN SIN REBOZAR!
- Karee Gyudon** 12.45
Arroz al curry con leche de coco, ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna
- ★ Vegan Karee & Tofu** 12.45
Arroz al curry con leche de coco, proteína vegetal Heura, brócoli, espárragos trigueros, brotes de soja, tofu, espinacas, setas shiitake y semillas de sésamo
- Niku Don** 12.45
Arroz con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, dashi, mirin, huevo plancha, alga nori, cebolleta japonesa y shichimi togarashi
- THAI Chicken Panang Curry** 12.50
Arroz con pollo, panang curry, pimienta verde, pimienta roja, cebolla, espárragos trigueros, zanahoria, calabacín, cilantro, cacahuetes y leche de coco

- E ★ Kaesar Asian Salad** 11.80
Ensalada verde con aguacate, tomate cherry, pechuga de pollo de corral rebozado con maíz tostado, salsa César con dashi, chips crujientes de maíz, cacahuetes y parmesano rallado
- Salmon Quinoa Salad** 12.30
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 11.25
Salteados con setas shiitake, berenjena, brócoli, calabacín, espárragos trigueros, zanahoria, pimiento rojo y verde y pak choy, con salsa yakisoba y teriyaki

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

Beef Yakisoba o Yaki Udon 12.75
Salteados con ternera cocinada a baja temperatura, pimiento rojo y verde, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino

Seafood Yakisoba o Yaki Udon 12.75
Salteados con calamar, gambitas, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y katsuobushi

Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon 12.95
Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín y pechuga de proteína vegetal Heura rebozada con panko, salsa yakisoba y cebollino

★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 13.50
Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín y pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, salsa yakisoba y cebollino

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

CURRY & THAI NOODLES

Fideos salteados con sabrosas especias asiáticas

★ **Vegan Miso Soba** 12.65
Fideo de trigo sarraceno salteado con setas shiitake y shimeji, proteína vegetal Heura, pak choy y salsa picante de miso, leche de coco y crujiente de zanahoria

Chicken Pad Thai 12.95
Tallarines de arroz salteados con pollo de corral, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuètes

Seafood Pad Thai 13.10
Tallarines de arroz salteados con tres langostinos, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuètes

Beef Udon Panang Curry 13.30
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

VEGETARIANO VEGANO PICANTE SUAVE PICANTE ★ RECOMENDACIONES DEL CHEF





NABEYAKI
UDON

TANTANMEN
RAMEN

CORRAL CHICKEN
CURRY UDON

TAMPOPO
RAMEN

RAMEN

Fideo fino elaborado con harina de trigo, agua y sal

Miso Ramen

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

12.95

★ Tonkotsu Ramen

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

13.10

¡PIDE TU OPCIÓN VEGETARIANA CON HEURA!

Curry Ramen

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

13.10

★ Tantanmen Ramen

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

13.20

Tampopo Ramen

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

13.25

Chicken Ramen

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

13.30



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



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

UDON

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

Nabeyaki Udon

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

12.95

Tori Nanban Udon

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

12.95

★ Kimchi Chicken Udon

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

13.30

Corral Chicken Curry Udon

Udon con tiras crujientes de pollo de corral, cebolla, zanahoria, brócoli, espinacas, setas shiitake, huevo de corral semicocido, lima y dashi con curry

13.50

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

VEGETARIANO VEGANO PICANTE SUAVE PICANTE ★ RECOMENDACIONES DEL CHEF

N
O
O
D
L
E
S

C
O
N

C
A
L
D
O

UDON

Delivery & Take Away

En UDON tenemos el producto perfecto para delivery y take away.

Contamos con acuerdos especiales y trabajamos con los principales agregadores de delivery del mercado.



UDON

Programa de fidelización



Desde sus inicios, UDON ha hecho una clara apuesta por la digitalización, tanto en su operativa y gestión de equipos, como en la relación con el cliente.

UDON cuenta con un programa de fidelización donde los clientes pueden beneficiarse de una serie de ventajas exclusivas. Mediante un sistema de puntos virtual, "UDON LOVERS" permite a los miembros del programa acumular UDONES y tener la posibilidad de canjearlos por euros de descuento en sus pedidos.



Premios y reconocimientos

UDON ha sido premiado por su gestión, innovación y compromiso con la sostenibilidad.



2025	Publifestival Por el Podcast X28 Fórmula para Ser Mejor Producción de Campaña de Redes Sociales, Mejor Aportación al Desarrollo de Marca y Mejor Producción en Acción Viral Online	2023	Mejor Comercio del Año. Categoría Restaurantes de Comida Internacional Mejor Franquicia de Restaurantes de Comida Internacional Premios Comercio del año	2018	Ganador de empresa de servicios XXII Edición Premios Cámara del Vallès Oriental
	Horeca New Business Models Awards Ganador Premio Mejor Desarrollo Empresarial	2023	Mejor política de RSC y protección del medio ambiente V Premios Franquicias de Cataluña	2016	Ganador en expansión nacional e internacional Hostelco Awards
2024	Premio Marcas de Restauración Ganador Premio Mejor Iniciativa Personas y Talento	2022	Mejor equipo de Expansión y Marketing Asociación Catalana de Franquicias	2016	Ganador en gestión y desarrollo de los RRHH Hostelco Awards
	Premio Marcas de Restauración Ganador Premio Mejor Estrategia de Expansión	2021	Ganador premio a la Sostenibilidad Premio Marcas de Restauración	2016	Premio de excelencia y sostenibilidad V Premios Marcas de Restauración
	Publifestival Mejor Estrategia de Campaña en Redes Sociales	2020	Ganador en Innovación Premio Nacional de Hostelería	2016	Ganador en personas II Premios Marcas de Restauración
	Premios Comercio del año Mejor Comercio del Año. Categoría Restaurantes de Comida Internacional	2019	Ganador en People-Product-Planet Franquicias Horeca News Business Models Awards	2011	Premio Hot Concepts 2011, Restauración Casual VIII Edición Premios Hot Concept
	Premios Comercio del año Mejor Franquicia de Restaurantes de Comida Internacional				

UDON en los medios



Jordi Pascual, cofundador de Udon junto a Jordi Vidal

La cadena de restauración asiática enfoca la internacionalización en Estados Unidos y Latinoamérica

Udon hace las Américas

LUIS FEDERICO FLOREO

Conquistar América con Asia bajo el brazo. La cadena de restaurantes de comida oriental Udon Asian Food impulsa su internacionalización en EE.UU. y entra en México y Ecuador, mientras baraja nuevos países para consolidar su apuesta americana.

Todo mientras cumple dos décadas. El crecimiento al otro lado del Atlántico se persigue desde hace tiempo, comenta Jordi Pascual, cofundador junto a Jordi Vidal. EE.UU. centra buena parte de los esfuerzos. Con un local ya operativo en Miami, sumará dos más en la ciudad, uno antes de fin de año y el otro en unos seis meses. La inversión total para el despliegue estadounidense, el que más recursos supone, ronda los 5 millones de dólares, unos 4,5 millones de euros. "Queremos ver si encaja nuestro concepto y probar ubicaciones", son cifras por encima del coste de abrir en Europa, ya que "la barrera de entrada es más elevada". Los restaurantes son pro-

prios, no franquiciados. "Luego veremos si seguimos creciendo con locales propios o franquicia", apunta. Udon fijará "una pequeña estructura" para la gestión, liderada por Vidal, instalada allí. Bajando por el continente, pondrá un pie en Ecuador en septiembre y en México antes de fin de año, de la mano de grupos de restauración. "La intención al ir tan

La expansión en EE.UU. se hace con locales propios y una inversión que ronda los 4,5 millones

lejos no es hacer el esfuerzo para solo una unidad, buscamos abrir más", señala. Antes de acabar el ejercicio quiere sumar otro país: más ha iniciado contactos con interesados en Colombia, Panamá, Chile o Canadá. "Queremos situarnos como marca de referencia de la cocina asiática".

Los aeropuertos, "el canal de viajes", son otra prioridad. "Es un proyecto en el que llevamos detrás

mucho tiempo", reconoce. Ya tenía presencia en terminales de República Dominicana y Puerto Rico, que ahora amplía a Madrid-Barajas, con un local ya abierto y tres más previstos junto al grupo. Areas antes de fin de año. "El producto y concepto encajan muy bien en los aeropuertos, esperamos seguir creciendo en el canal".

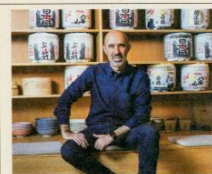
Expansión por medios, el objetivo de la empresa catalana es cerrar el año con 85 locales. Ahora tiene 74, de los que seis son propios, con aperturas previstas en España y fuera. La facturación llegará a 55 millones de euros, un 10% más que los 50 millones previstos. El negocio internacional, con presencia en Portugal y Andorra además de EE.UU., Puerto Rico y República Dominicana, supone una parte menor por ahora.

Desde los locales también sirve a domicilio, el 16% de las ventas. La tendencia que ven, en todo caso, es que la gente quiere ir más al local tras la covid. Los años impactados por el virus quedan atrás: la facturación cayó a 20 millones en el 2020. "Lo hemos superado perdiendo solo un par de meses, gracias a una estructura y franquicias potentes", detalla.

Emprendedores franquicias

NOTICIAS / ENTREVISTA / EVENTOS / NOVEDADES

ENTREVISTA / JORDI PASCUAL / Cofundador y director general de Udon Asian Food



"Al abrir el primer Udon, no teníamos en mente la franquicia"

El padre de Jordi Pascual viajaba con frecuencia a Japón por trabajo, se aficionó a su gastronomía y sugirió a su hijo montar un restaurante de fideos asiáticos. Nuestro protagonista acababa de volver de Bélgica, después de tres años trabajando en la venta de motores en Europa del Este, y se dispuso a retomar su carrera laboral. "Amigos de toda la vida, mi padre se lo comentó después al de Jordi Vidal [el socio de Pascual en Udon]: ellos procedían de una familia vinculada desde siempre con la hostelería-restauración". Quedaron a cerrar los cuatro y ahí comenzó a fraguarse el proyecto. Esta injusta emprendedora catalana en 2004 creó el primer Udon, un *noodle bar* que abrió sus puertas en el barrio barcelonés de El Born, "con un producto muy innovador entonces que ahora empieza a conocerse", subraya Pascual. "Nos inspiramos en esos espacios para comer que encontramos en Japón, muy pequeños, súper especializados y monoconcepto, pero adaptándonos al mercado español. Un primer local, por cierto, que el

(Sigue en la pág. 104)

EL PAÍS

Los noodles de Udon llegan a América

La cadena de comida asiática inicia su internacionalización con la apertura de un restaurante en Miami, al que seguirán otros en Puerto Rico y República Dominicana.

03/07/2021

EXPANSIÓN

Udon pone rumbo a los 100 restaurantes en España en 2024

La cadena de restaurantes asiáticos Udon, líder en este segmento en España, cerrará 2022 con una facturación de 44 millones de euros, un tercio más que un año antes, cuando recuperó parte del negocio perdido por el impacto de la pandemia, pero también por encima de su récord de ventas, situado en los 40,6 millones que logró en 2019.

02/01/2023

EMPRESAS EN CRECIMIENTO

Udon cierra el primer semestre con una facturación récord de 24,3 millones, un 18 % más

• **Barcelonesa, 23 de julio (EFE).** Udon Asian Food alcanzó los 24,3 millones de euros en ventas en el primer semestre de 2023, un 18 % más que en el mismo período del año pasado, que marca su mayor récord en la facturación de la compañía.

MIENCIOS
20230110 1148

Barcelonesa, 23 de julio (EFE). Udon Asian Food alcanzó los 24,3 millones de euros en ventas en el primer semestre de 2023, un 18 % más que en el mismo período del año pasado, que marca su mayor récord en la facturación de la compañía.

Con estos resultados, la cadena de restaurantes de comida asiática ha logrado superar los 40 millones de euros en ventas desde su creación en 2004, cuando comenzó a operar en España.

Udon prevé su expansión a otros países de Europa que incluye en su lista los 100 restaurantes en 2024, frente a los más de 75 locales que tenía en 2021.

La cadena de restauración Udon eleva sus ventas un 18%, hasta los 24,3 millones en el primer semestre



Udon prevé su expansión a otros países de Europa que incluye en su lista los 100 restaurantes en 2024, frente a los más de 75 locales que tenía en 2021.

LA VANGUARDIA

La barcelonesa Udon Asian Food abre 4 locales en Barajas, su tercer aeródromo

La empresa barcelonesa Udon Asian Food abrirá cuatro locales en el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, de modo que el de la capital será el tercer aeródromo en el que esta firma de comida asiática tendrá presencia, tras operar ya en los de Puerto Rico y República Dominicana.

06/02/2023

EL ESPAÑOL

Udon prevé abrir 15 restaurantes en 2023 y faturar 50 millones

La cadena de comida asiática Udon Asian Food prevé abrir 15 restaurantes este año y facturar 50 millones de euros. Actualmente, la compañía cuenta con 73 establecimientos y abrirá el próximo 11 de enero otro en el aeropuerto de Puerto Rico.

07/01/2023



UDON.COM | APP

UDON

ASIAN
FOOD