

ZODU

ASIAN
FOOD



I Z A K A Y A

Las izakaya son tapas de inspiración asiática hechas al momento. ¡Ideales para compartir!

TEMPURA Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente rebozado japonés

Thai Chicken Fingers 🌶️ 9

Bastoncitos de pollo rebozados, servidos con salsa tailandesa semipicante

★ **Calamari Tempura** 🌶️ 14

Tiras finas de calamar en tempura, con mayonesa japonesa y kimuchi no moto

Prawns and Vegetable Tempura 16

Deliciosas y crujientes verduras rebozadas (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, berenjena) y dos langostinos

¡TAMBIÉN SE PUEDE PEDIR SIN LANGOSTINOS POR \$14!
¡AÑADIR UN LANGOSTINO POR \$1!

Ebi Fry 🌶️ 14

Cuatro crujientes langostinos rebozados, servidos con salsa tailandesa semipicante

¡AÑADIR UN LANGOSTINO POR \$3.5!

GYOZAS

Original masa rellena japonesa

Chicken Gyoza 8

Cuatro gyoza rellenas de pollo

Shrimp Gyoza 8

Cuatro gyoza rellenas de camarones

Vegetable Gyoza 🌱 8

Cuatro gyoza rellenas de verduras

Pork Gyoza 8

Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

Mixed Gyoza 8

Cuatro gyoza surtidas: de pollo, camarones, verduras y cerdo

¡AÑADIR UNA GYOZA POR \$2!

TRADICIONALES

Las clásicas

Gohan 🌱 5

Bol de arroz blanco

Wakame Salad 🌱 8

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

Edamame 🌱 7

Vainas de soja verde cocidas al vapor

Miso Soup 7

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

★ **Salmon Tartar** 14

Salmón marinado al estilo UDON: servido sobre arroz con soja, limón, jengibre, aceite de sésamo y mirin

ESPECIALIDADES

Las gastronómicas

★ **Pork Buns** 17

Dos pan bao cocidos al vapor y rellenos de cerdo asado y confitado (chashu), pepino, aguacate, salsa hoisin y mayonesa japonesa

¡AÑADIR UN PAN BAO POR \$8.5!

Negima Yakitori 14

Cuatro brochetas de pollo a la plancha, con cebolleta japonesa y salsa teriyaki

¡AÑADIR UNA BROCHETA POR \$3.5!

Takoyaki 14

Seis tradicionales “buñuelos” japoneses rellenos de pulpo, cubiertos de mayonesa japonesa, salsa tonkatsu y katsuobushi

¡AÑADIR UN TAKOYAKI POR \$2.5!

Salmon Tataki 18

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

PRAWNS AND
VEGETABLE TEMPURA



EDAMAME



NEGIMA
YAKITORI



SALMON
TATAKI



EBI FRY



MIXED
GYOZA



TAKOYAKI



N
O
O
D
L
E
R
O
L
L
S

Somos expertos en fideos, y por eso nuestro sushi está hecho con fideos en vez de arroz. A eso se debe el sabor y la consistencia tan distintivos que los ha convertido en uno de nuestros platos más solicitados. ¡Hay que probarlos: será una grata sorpresa!

Veggie Roll 🌱	17
Ocho rollos de sushi de fideos envueltos en hoja de soja verde, con proteína vegetal, aguacate, brotes tiernos, pepino, tofu, algas wakame y mayonesa de mostaza y miel	
★ Salmon Avocado Roll	18
Ocho rollos de sushi de fideos con salmón, aguacate, mango, queso crema y salsa teriyaki	
Salmon Tartare Roll	18
Ocho rollos calientes de sushi de fideos en tempura con aguacate, queso crema, semillas de sésamo y tartar de salmón, con salsa teriyaki	
Corral Chicken Roll 🍗	16
Ocho rollos de sushi de fideos con pollo rebozado, espárragos, aguacate, brotes tiernos, queso parmesano, cebolla crujiente y salsa kimuchi con mayonesa japonesa	
Mixed Rolls	18
Ocho rollos de sushi de fideos: elegir una combinación de dos tipos de rollos distintos (cuatro unidades por tipo de rollo)	



MIXED ROLLS
(Elige tu combinación favorita)

SALMON
AVOCADO
ROLLS

CORRAL
CHICKEN
ROLL

A R R O C E S	★ Oyako Don 17
	Arroz con tiras de contramuslo de pollo rebozado, cebolla, hongos shiitake, dashi, huevo revuelto, salsa tonkatsu y cebollino
	¡EL POLLO TAMBIÉN SE PUEDE PEDIR SIN REBOZAR POR \$17!
	Karee Gyudon 🌶️ 18
Arroz al curry con leche de coco, carne de res, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna	
Vegan Curry & Tofu 🌱 🌶️ 19	
Arroz al curry con leche de coco, brócoli, espárragos trigueros, brotes de soja, tofu, espinacas, hongos shiitake y proteína vegetal	

E N S A L A D A S	Caesar Asian Salad 18
	Ensalada mixta con aguacate, tomates cherry, pechuga de pollo empanizado con totopos (chips de maíz), salsa César con dashi, totopos crujientes, maní y queso parmesano rallado
	Salmon Quinoa Salad 🌶️ 18
Ensalada mixta con quinoa, aguacate, tataki de salmón, tomates cherry, pepino, cebolla crujiente y salsa kimuchi con mayonesa japonesa	

🌱 VEGETARIANO 🌱 VEGANO 🌶️ PICANTE SUAVE 🌶️ PICANTE ★ SUGERENCIAS DEL CHEF

KAREE
GYUDON



CAESAR
ASIAN
SALAD



Comparte nuestra pasión por los fideos salteados y prueba una de nuestras especialidades con el tipo de fideo 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**  16
Salteados con hongos shiitake, berenjena, brócoli, calabacín, espárragos trigueros, zanahoria, pimiento rojo y verde, con salsa yakisoba y teriyaki
- Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 18
Salteados con pollo, hongos shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino
- Vegan Yakisoba o Yaki Udon**  19
Salteados con proteína vegetal, hongos shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino
- Beef Yakisoba o Yaki Udon** 20
Salteados con carne de res, pimiento rojo y verde, hongos shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino
- Prawns Yakisoba o Yaki Udon** 22
Salteados con calamares, langostinos (4), hongos shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y katsuobushi
- ★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 22
Salteados con hongos shiitake, zanahoria, calabacín y crujiente pechuga de pollo, empanizado con totopos (chips de maíz), y salsa yakisoba

FIDEOS TAILANDESES

Fideos salteados con sabrosas especias asiáticas

- Prawns Pad Thai** 20
Tallarines de arroz salteados con langostinos, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes
- Chicken Pad Thai** 20
Tallarines de arroz salteados con pollo, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes

Somos especialistas en Noodles

Los fideos 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



Tagliatelle
Fideos
de arroz
hechos
con harina
de arroz
y agua

CORRAL
CHICKEN
YAKISOBA



PAD THAI



YASAI
YAKI UDON

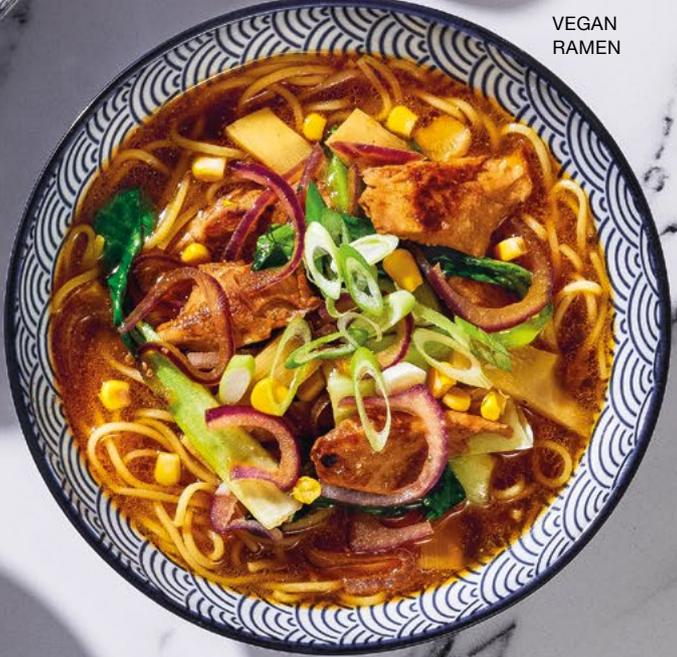


BEEF
YAKISOBA





CURRY
RAMEN



VEGAN
RAMEN



KASHIWA
CHICKEN
SOBA



KIMCHI
CHICKEN
UDON

RAMEN

Fideo fino hecho con harina de trigo, agua y sal

Miso Ramen 18
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso. Con láminas de panceta de cerdo marinado (chashu), algas wakame, huevo semicocido y marinado y cebolleta tierna

Tampopo Ramen 18
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, láminas de panceta de cerdo marinado (chashu), maíz dulce, bambú, huevo semicocido y marinado, naruto, alga nori y cebolleta tierna

Curry Ramen  19
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, miso y curry amarillo. Con láminas de panceta de cerdo marinado (chashu), bambú, hongos shiitake, huevo semicocido y marinado y cebolleta tierna

★ **Vegan Ramen**   20
Ramen con caldo vegetal y miso, proteína vegetal, bambú, cebolla morada, col china, hongos shimeji y maíz



Ramen
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

UDON

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

Nabeyaki Udon 18
Udon con láminas de pollo marinado, langostino en tempura, espinacas, huevo semicocido, hongos shiitake y bambú

Kimchi Chicken Udon  20
Udon con caldo de pollo elaborado con soja, kimuchi no moto, col china, cebolla morada, brócoli, espárragos trigueros, espinacas y bastoncitos de pollo rebozado

Corral Chicken Curry Udon  20
Udon con caldo y tiras de pollo crujiente, cebolla, zanahoria, brócoli, espinacas, hongos shiitake, huevo semicocido y marinado, lima y dashi curry

SOBA

Fideo fino elaborado con trigo sarraceno

Tempura Soba 17
Soba con caldo y un delicioso surtido de crujientes verduras y langostino en tempura y alga nori

Kashiwa Chicken Soba 18
Soba con tiras de pollo rebozadas, brotes de soja, hongos shiitake, puerro y semillas de sésamo

Proteína extra

Huevo semi-cocido marinado 2
Verduras en tempura 2.5
Fideo Ramen, fideo Udon o fideo Soba 3
Chashu, pollo, langostinos en tempura o proteína vegetal 3.5

Ingredientes extra

Brotes de soja 1
Algas wakame, naruto, broccoli, col china, espinacas, cebolletas tiernas, cebolla morada, bambú, espárragos o maíz dulce 1.5
Hongos shiitake o shimeji 2

AGUAS MINERALES

Agua mineral (Aqua Panna)	8
Agua con gas (San Pellegrino)	8

GASEOSAS

Coke / Diet Coke / Coke Zero	4.5
Fanta Naranja	4.5
Sprite	4.5
Fuze Tea	4.5
Ginger Ale	4.5
Limonada Minute Maid	4.5

SAKE

Auténtico licor japonés que se obtiene del arroz fermentado

Sake Ozeki Junmai

Sake Ozeki, perteneciente a la variedad Nama-Chozo. De paladar afrutado y fresco, especial para tomar frío y excelente elección para acompañar los rollos de sushi de fideos:

Tokkuri pequeño 120 ml		8
Tokkuri grande 200 ml		12

Ozeki Karatanba Honjozo 300 ml 18.5

Sabor refrescante y ligero con un acentuado terminado seco. Aromas terrosos con elementos de caramelo, cacao y miel de maple

Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml 17.5

De textura aterciopelada con una agradable fragancia de arroz recién cocido al vapor, este sake nigori (sake apenas filtrado) es un favorito tradicional. Cremoso con una dulzura suave, este sake es deliciosamente único

Ozeki Hana Awaka Sparkling 250 ml 16.5

El sake espumoso Ozeki Hana Awaka combina la dulzura y la acidez que refrescan mientras las burbujas estallan en la boca. Una alternativa baja en alcohol al sake normal que sorprenderá a tu paladar con toques de dulzura ácida

CERVEZAS

Sapporo de barril		7
Sapporo Light		8
Kirin		8
Stella		8
Estrella Damm		8
Wynwood Blonde (cerveza rubia)		8
Michelob Ultra		8

VINO ESPUMOSO

Bisol, "Jeio" Prosecco, DOC Véneto, Italia		36
		9
Miguel Torres, "Estelado Rosé", DO Central Valley, Chile		48
		12

VINO BLANCO

Torres, "Celeste" Verdejo, DO Rueda, España		45
		11
Torres, "Pazo das Bruxas" Albariño, DO Rías Baixas, España		45
		11
Patient Cottat, "Le Grand Caillou" Sauvignon Blanc, Loira, Francia		45
		11
"RouteStock", Chardonnay, Carneros, EE. UU.		45
		11

VINO ROSADO

Familia Torres, "Las Mulas" Rosé, DO Central Valley, Chile		36
		9
Peyrassol, "La Croix" Rosé, IGP Méditerranée, Francia		45
		11

VINO TINTO

Familia Torres, "Ibéricos" Crianza, DO Rioja, España		45
		11
Familia Torres, "Celeste" Crianza, DO Ribera del Duero, España		55
		14
Patient Cottat, "Le Grand Caillou" Pinot Noir, Loira, Francia		45
		11
"RouteStock", Cabernet Sauvignon, Napa Valley, EE. UU.		55
		14



POSTRES

- Chocolate Coulant** 8
Bizcocho de chocolate con chocolate derretido en su interior, acompañado de helado artesanal
- Cheesecake** 8
Tarta de queso con espuma de arándanos
- Mochi** 8
Dulce japonés de arroz glutinoso
- Helados** 8
Helados artesanales

TÉS

Fuente de salud y bienestar

- Sencha Japonés** ☉ 2' 3
Auténtico té verde sencha
- Infusiones** ☉ 4' 3
Elaboradas a partir de frutas o hierbas aromáticas

¡TAMBIÉN SE OFRECE EL TÉ HELADO!

CAFÉ



- Espresso 3
- Cortado 3.5
- Americano 3
- Cappuccino 4

EL CAFÉ TAMBIÉN PEDIRSE DESCAFEINADO, CON LECHE DESCREMEDA O DE SOJA

NODU

ASIAN
FOOD

UDON.COM/US

@udon_us

facebook.com/UDONUS

#UDONMiami

