

ZODU

FOOD  
ASIAN





La historia de **UDON** empieza hace más de 15 años. **Viajes, mucha curiosidad y un paladar abierto a nuevos sabores** llevó a los dos fundadores de **UDON** a enamorarse de la cultura y gastronomía asiática. El flechazo fue instantáneo y el hechizo permanente. Su pasión por los **sabores, aromas y colores de la cocina asiática** los llevó a abrir su primer **UDON** en 2004, importando el concepto de **"noodle bar"**, aún desconocido en España, pero con una tradición de más de **400 años en Asia**.

En **UDON** recuperamos el carácter **saludable, 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 con siglos de historia elaboradas con **materias primas frescas, ecológicas y de proximidad**. Y para que todo quede perfecto, preparamos los platos tal como nos gusta comerlos: **siempre cocinados al momento**.

**Asian Food**. Estas dos palabras, tan simples y puras, cuentan nuestra historia. Ahora te queda a ti probarla. **Bienvenido/a a UDON**.



Pide o consulta aquí nuestra **carta de alérgenos y nutricional**



## TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente rebozado japonés

**Thai Chicken Fingers** 🌶️ 8  
Bastoncitos de pollo rebozados, servidos con salsa tailandesa semipicante

★ **Ika Tempura** 🌶️ 12  
Tiras finas de calamar en tempura, con mayonesa japonesa y kimuchi no moto

**Vegetable Tempura, Topped with Prawns** 14  
Deliciosas y crujientes verduras rebozadas (zucchini, zanahoria, pimiento rojo, berenjena) y dos camarones

¡TAMBIÉN SE PUEDE PEDIR SIN CAMARONES O AÑADIR UNO!

**Ebi Fry** 🌶️ 14  
Cuatro camarones crujientes rebozados con salsa thai semipicante

¡AÑADIR UN CAMARÓN!

## GYOZAS

Original masa rellena japonesa

**Pork Gyoza** 7  
Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

**Chicken Gyoza** 7  
Cuatro gyozas rellenas de carne de pollo

¡AÑADIR UNA GYOZA!

## ESPECIALIDADES

Las gastronómicas

**Negima Yakitori** 6  
Dos brochetas de pollo a la plancha, con cebolleta japonesa y salsa teriyaki

¡AÑADIR UNA BROCHETA!

**Salmon Tataki** 16  
Salmón marinado marcado a la plancha, fileteado y acompañado con salsa teriyaki, dados de aguacate y sésamo

**Pork Buns** 16  
Dos panes Bao cocinados al vapor con cerdo rustido y confitado (chashu), pepino, aguacate, cebolleta tierna, salsa hoisin y mayonesa japonesa

¡AÑADIR UN BAO!

## TRADICIONALES

Las clásicas

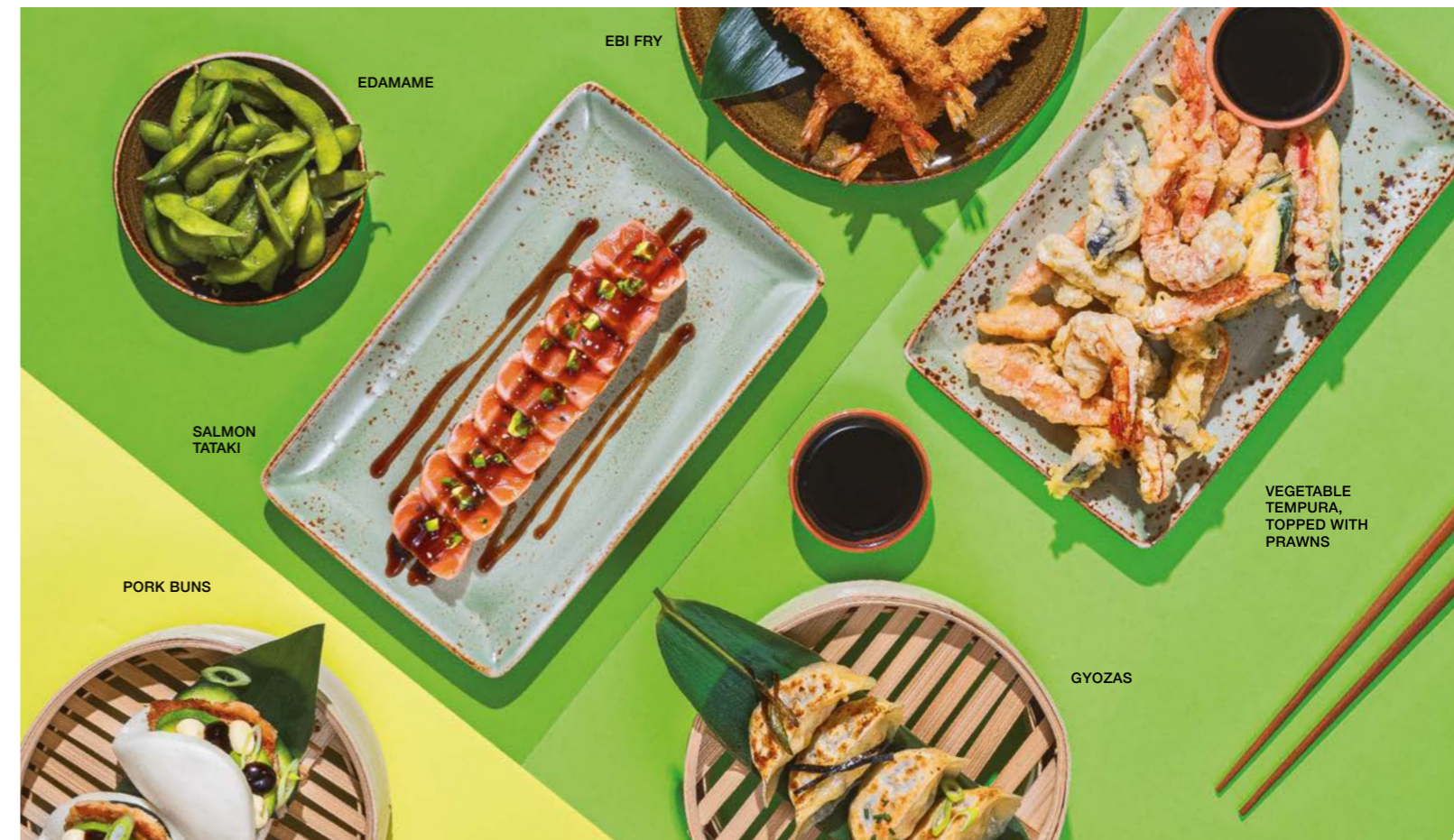
**Gohan** 🌱 4  
Bol de arroz blanco

**Wakame Salad** 🌱 8  
Ensalada de algas wakame y agar-agar con semillas de sésamo

**Edamame** 🌱 6  
Vainas de soja verde cocidas al vapor

**Miso Soup** 8  
Sopa tradicional japonesa hecha con dashi, pasta de miso, tofu, algas wakame y cebolleta tierna

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





NIKU DON

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, zucchini, espárragos trigueros, zanahoria, pimiento rojo y verde y col china, con salsa yakisoba y teriyaki

**Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 20  
Salteados con pollo, hongos shiitake, zanahoria, zucchini, salsa yakisoba y cebollino

**Beef Yakisoba o Yaki Udon** 25  
Salteados con carne de res, pimiento rojo y verde, hongos shiitake, zanahoria, zucchini, salsa yakisoba y cebollino

**Seafood Yakisoba o Yaki Udon** 25  
Salteados con calamares, camarones, hongos shiitake, zanahoria, zucchini, salsa yakisoba y katsuobushi

★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 25  
Salteados con hongos shiitake, zanahoria, zucchini y crujiente pechuga de pollo, empanizado con totopos (chips de maíz), y salsa yakisoba

🌱 VEGETARIANO 🌱 VEGANO 🟡 PICANTE SUAVE 🔴 PICANTE ★ SUGERENCIAS DEL CHEF

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!

**Corral Chicken Roll** 🟡 14  
Ocho rollos de sushi de fideos con pollo rebozado, espárragos, aguacate, brotes tiernos, queso parmesano, cebolla crujiente y salsa kimuchi con mayonesa japonesa

★ **Salmon Avocado Roll** 16  
Ocho rollos de sushi de fideos con salmón, aguacate, mango, queso crema y salsa teriyaki

**Salmon Tartar Roll** 20  
Ocho rollos de sushi de fideos calientes en tempura con aguacate, queso suave, semillas de sésamo, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki

CON SALSA DE SOJA **kikkoman**®

SALMON TARTAR ROLL



**Caesar Asian Salad** 14  
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** 🟡 16  
Ensalada mixta con quinoa, aguacate, tataki de salmón, tomates cherry, pepino, cebolla crujiente y salsa kimuchi con mayonesa japonesa

★ **Oyako Don** 16  
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!

**Karee Gyudon** 🔴 18  
Arroz al curry con leche de coco, carne de res, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna

**Niku Don** 🟡 18  
Arroz con carne de res cocinada a baja temperatura, cebolla, dashi, mirin, huevo plancha, alga nori, cebolleta japonesa y shichimi togarashi



BEEF YAKISOBA

CORRAL CHICKEN YAKISOBA

SEAFOOD YAKISOBA

YASAI YAKI UDON

## RAMEN

Fideo fino hecho con harina de trigo, agua y sal

### Miso Ramen

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

16

### 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

25

## UDON

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

### Corral Chicken Curry Udon

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

18

### ★ 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

16

## SOBA

Fideo fino elaborado con trigo sarraceno

### Kashiwa Soba

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

16

### Tempura Soba

Soba con una deliciosa y crujiente tempura de verduras ecológicas y camarón con dashi y alga nori

16

## Somos especialistas en Noodles

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



**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

## AGUAS MINERALES

Agua Perrier	5.25
Agua Dasani	3.75
Agua Evian	4.5
Agua Panna	4.5

## REFRESCOS

Sprite	4.25
Cola Cola / Zero	4.25
Soda	4.25
Ginger Ale	4.25

## JUGOS

Antioxidantes y vitamínicos

Piña	5.5
Mango	5.5
Chinola	5.5
Limonada	5.5
Naranja	5.5

## CAFÉ

Café con leche	4.5
Café Expreso	3.5
Café cortadito	3.5
Café dominicano	3.5
Capuccino italiano	4.5



## CERVEZAS

Heineken	8
República	8
Corona	8
Modelo Rubia	8
Modelo Negra	8
Presidente Regular	7
Presidente Light	7



### Premium Sapporo

Sabor intenso con un toque refrescante, que le confiere un agradable sabor al paladar

8.5

### Kirin Ichiban

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

8.5

### Estrella Damm Barcelona

Una cerveza tipo lager elaborada con malta de cebada, arroz y lúpulo

8.5

## VINO TINTO

**Sangre de Toro Original** (D.O. Catalunya) Variedades: garnacha y cariñena. Aroma de frutos rojos con una nota especiada y fina acidez. Marida con arroces y noodles con carne

9  
33

**Sangre de Toro** (D.O. Rioja) Variedad: tempranillo. Aroma a grosella y moras sobre un fondo floral. Marida con noodles con carne y verduras

8  
32

**Celeste Roble** (D.O. Ribera del Duero) Variedad: tempranillo. Aroma de frutos negros, jugoso y con tanino fino y maduro. Marida con noodles con carne y verduras

10  
40

## VINO BLANCO

**Sangre de Toro Clásico** (D.O. Catalunya) Variedades: parellada y garnacha blanca. Aroma fresco, vivo y frutal, en boca es sedoso con un final seco y elegante. Marida con izakayas, arroces y platos con marisco o pescado

8  
30

**Celeste Verdejo** (D.O. Rueda) Variedad: verdejo. Gran potencia aromática, en boca es sedoso, firme y con una elegante acidez. Marida con pescado, marisco y ensaladas

8  
32

## VINO ROSADO

**Sangre de Toro Rose** (D.O. Catalunya) Variedades: garnacha y cariñena. Aroma fragante con notas afrutadas, en boca es sabroso, cálido y con fina acidez frutal. Marida con izakayas y noodles salteados con verduras

8  
32

## 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  
Tokkuri grande

6  
12

VEGETARIANO VEGANO PICANTE SUAVE PICANTE ★ SUGERENCIAS DEL CHEF



## POSTRES

**Binomio de Helados**  
Dos bolas de helado artesano de chocolate y té verde o a escoger

6

**Banana & Cho-co**  
Crujiente de banana y chocolate con helado artesano de coco o a escoger

6

**Sabores de helado artesano a escoger:** Chocolate · Vainilla · Té verde · Coco

NODU

FOOD  
ASIAN

[UDON.COM/RD](http://UDON.COM/RD)