

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

## TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente  
rebozado japonés

### Rollito primavera

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

### Chicken Thai Fingers

Bastoncitos de pollo de corral rebozados con salsa thai semipicante

### ★ Ika Tempura

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

### Ebi Fry

Cuatro langostinos crujientes rebozados con salsa thai semipicante

### Tempura de Verduras con Langostinos

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

### Langostinos con Brócoli tempurizados

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

Cuatro gyozas rellenas de pollo de corral con curry

### Gyozas de Gambas con Ajetes

Cuatro gyozas rellenas de gambas con ajetes

### Gyozas de Verduras

Cuatro gyozas rellenas de verduras

### Gyozas de Cerdo

Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

### Mixed Gyozas

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

## TRADICIONALES

Las clásicas

### Gohan

Bol de arroz blanco

### Wakame Salad

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

### Edamame

Judías verdes de soja al vapor

### Miso Soup

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

## ESPECIALIDADES

Las gastronómicas

### ★ Canelón Japonés

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

### Takoyaki

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

### Pork Buns

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

### Mix de Izakayas

Dos Canelones Japoneses, dos Ebi Fry y Tempura de verduras

### Tataki de Salmón

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

LANGOSTINOS CON BRÓCOLI TEMPURIZADOS

CANELÓN JAPONÉS



EDAMAME



TATAKI DE SALMÓN



EBI FRY



MIXED GYOZAS



TAKOYAKI

# 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 ⓧ

Ocho noodle rolls con proteína vegetal Heura, aguacate, brotes tiernos, pepino, tofu, alga wakame y mayonesa de mostaza y miel

## Corral Chicken Roll ⓧ

Ocho noodle rolls con pollo de corral rebozado, espárrago triguero, aguacate, brotes tiernos, parmesano, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi

## ★ Salmon Avocado Roll

Ocho noodle rolls con salmón, aguacate, mango, queso suave y salsa teriyaki

## Salmon Tartar Roll

Ocho noodle rolls calientes en tempura con aguacate, queso suave, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki

## Mixed Rolls

Elige la combinación de dos tipos de rolls distintos (cuatro unidades por tipo de roll)

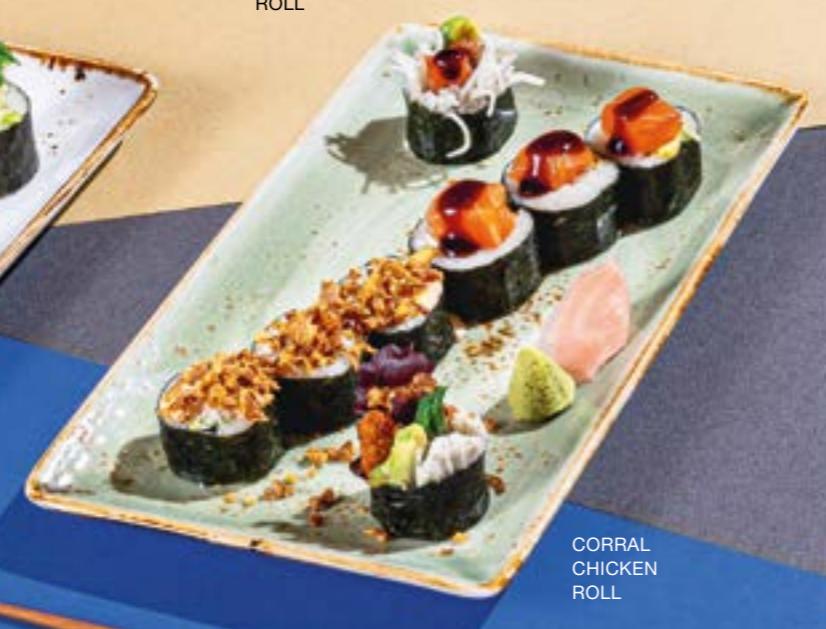
CON SALSA DE SOJA **kikkoman** <sup>®</sup>

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

VEGGIE  
ROLL



SALMON  
AVOCADO  
ROLL



SALMON  
TARTAR  
ROLL

CORRAL  
CHICKEN  
ROLL

# A R R O C E S

## Chicken Katsu Curry ❶

Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, zanahoria, leche de coco, curry, dashi y mirin

## Oyako Don

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!

## Karee Gyudon ❶

Arroz al curry con leche de coco, ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, dashi y cebollota tierna

## ★ Vegan Karee & Tofu ⓧ ❶

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 ❶

Arroz con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, dashi, mirin, huevo plancha, alga nori, cebollota japonesa y shichimi togarashi

# E ★ Kaesar Asian Salad

Ensalada verde con aguacate, tomate cherry, pechuga de pollo de corral rebozado con maíz tostado, salsa césar con dashi, chips crujientes de maíz, cacahuete y parmesano rallado

## Salmon Quinoa Salad ❶

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 ❶ PICANTE SUAVE  
❶ 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** 🌱

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**

Salteados con pollo de corral, setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba y cebollino

#### **Beef Yakisoba o Yaki Udon**

Salteados con ternera cocinada a baja temperatura, pimiento rojo y verde, setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba y cebollino

#### **Seafood Yakisoba o Yaki Udon**

Salteados con calamar, gambitas, setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba y katsuobushi

#### **Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon** 🌱

Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china y pechuga de proteína vegetal Heura rebozada con panko, salsa yakisoba y cebollino

#### ★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon**

Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china 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

#### **Chicken Black Truffle Udon**

Salteados con pollo de corral, salsa de trufas, parmesano y terminado con tenkasu

#### **Chicken Pad Thai**

Tallarines de arroz salteados con pollo de corral, zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes

#### **Seafood Pad Thai**

Tallarines de arroz salteados con tres langostinos, zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes

#### **Beef Udon Panang Curry** 🌶

Fideos udon salteados con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, leche de coco, panang curry y cebollota tierna

Somos especialistas en Noodles

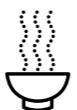
Los noodles son la comida rápida saludable perfecta para disfrutar de una dieta equilibrada, sana y nutritiva.



**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



NABEYAKI  
UDONTANTANMEN  
RAMENCORRAL CHICKEN  
CURRY UDONTAMPOPO  
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 semicocido y marinado y cebolleta tierna

★ **Tonkotsu Ramen**

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

IPIDE 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 semicocido y marinado y cebolleta tierna

★ **Tantanmen Ramen**

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

**Tamopo Ramen**

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**

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

**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 semicocido y marinado, setas shiitake, bambú, cebollino y alga nori

**Tori Nanban Udon**

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

★ **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

**Corral Chicken Curry Udon**

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**

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)  
Agua con gas  
(San Pellegrino)

## CERVEZAS

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

## REFRESCOS

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



## KOMBUCHAS

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

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

## 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

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

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

## CERVEZAS JAPONESAS

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

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

## VINO BLANCO

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

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

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

## VINO ROSADO

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



IMPUESTOS INCLUIDOS

## CÓCTELES

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

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

**Tokio Maracuyá**  
Sake, maracuyá y limón

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

## TÉS

Fuente de salud y bienestar

**Sencha Japonés** ⊙ 2'  
Auténtico té verde sencha

**Black Chai** ⊙ 4'  
Té negro especiado con canela, jengibre, piel de naranja y vainilla

**Rooibos & Nuts** ⊙ 5'  
Exótica y aromática mezcla de almendras y pistachos con té rooibos, piel de naranja, cilantro y pimienta rosa. Sin teína

¡DISFRUTA DE TU TÉ TAMBIÉN CON HIELO!

## CAFÉ



Espresso  
Cortado  
Café con leche  
Cappuccino

Pide o consulta  
aquí nuestra  
carta de alérgenos  
y nutricional

