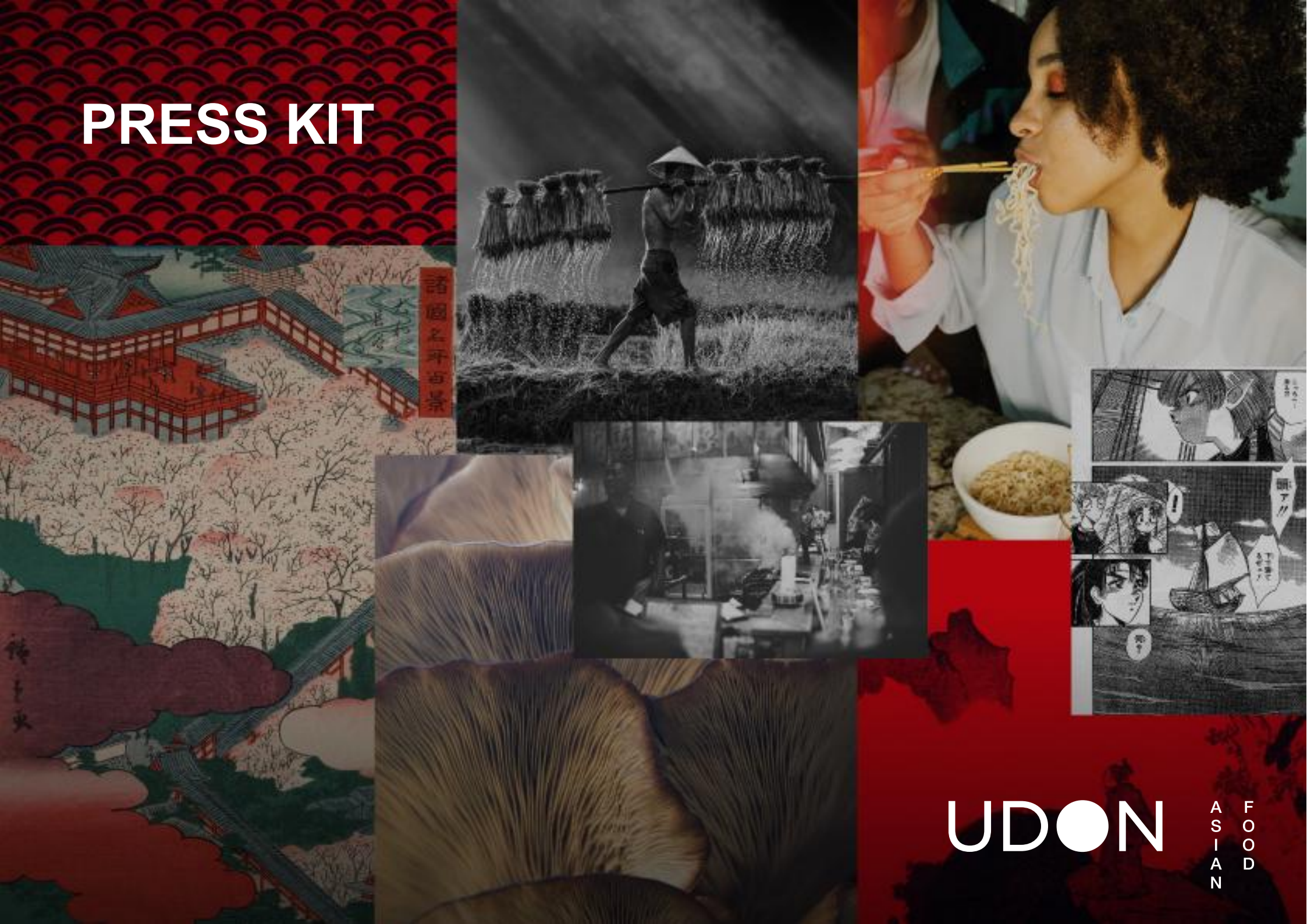


# PRESS KIT



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 85 restaurantes y más de 1000 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.

En un mundo lleno de opciones gastronómicas, nos hemos convertido en el único restaurante asiático que conquista a todo el mundo. 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 2020, Hostelería de España le otorgó el **Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación** por su desarrollo innovador de la gastronomía asiática con un carácter saludable, equilibrado y nutritivo y una fórmula sencilla: salud y sabor.

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. Lo que empezó como un sueño familiar se ha convertido en una marca que conecta culturas y paladares de todo el mundo.

Esto fue el principio de un largo recorrido. Que ha llevado a UDON a contar hoy con **85 restaurantes, en 9 países**.

Hoy, UDON sigue fiel al propósito de enriquecer la vida de las personas a través de la comida asiática.



Descubre  
nuestra historia



# UDON en cifras

## VENTAS

---

Total

 **+53 M€**

---

Take away

 **2,1 M€**

---

Delivery

 **7,7 M€**  
+37%

## PRESENCIA

---

**85**

RESTAURANTES

---



**9**

Presencia  
internacional  
en seis países

## NEGOCIO

---

Clientes



**3,1 M**

---

Empleados



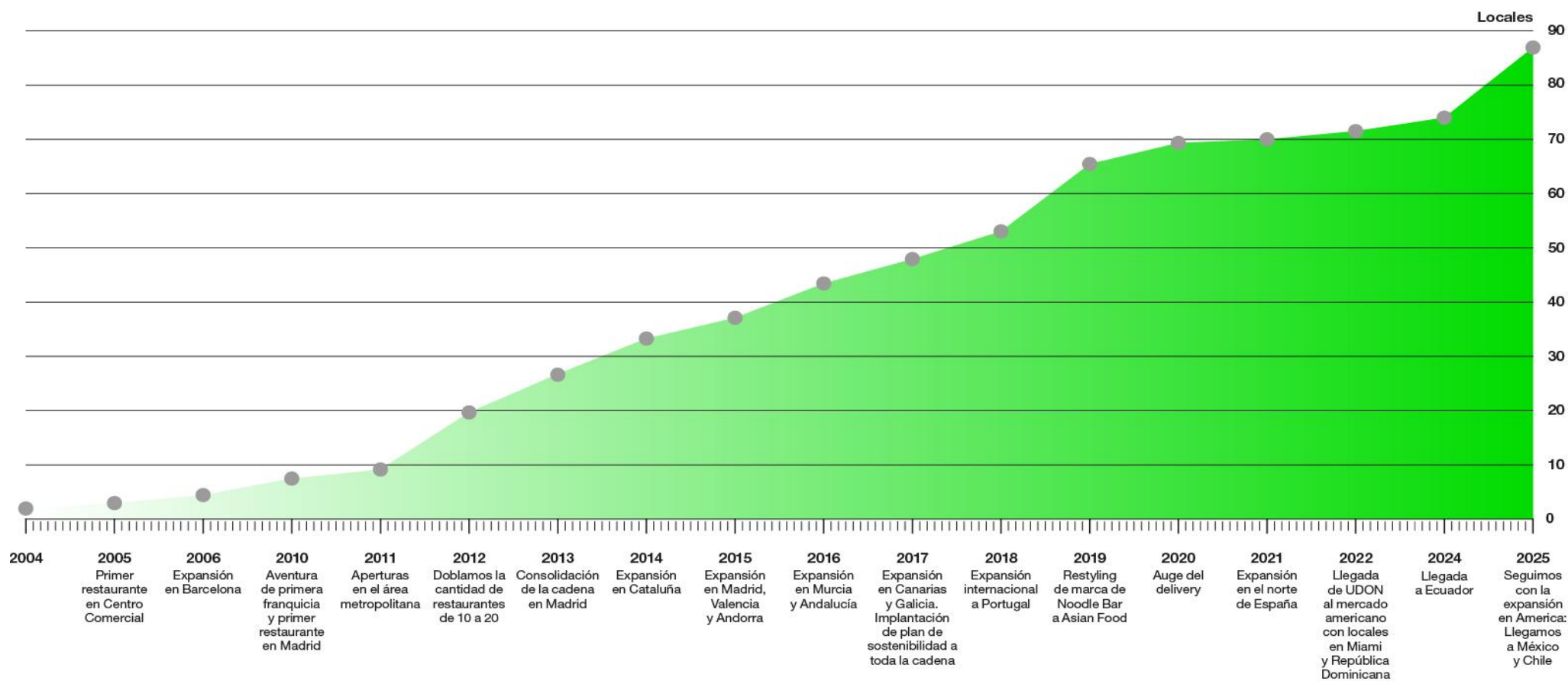
**1074**

---

**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.

01  
NO



### Casual Dinning

Locales de estilo tradicional de UDON.

## 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.

02  
NO



### Travel Channel

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

## 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.

03  
NO



### 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 cuidamos del planeta como cuidamos de cada plato: con respeto, responsabilidad y compromiso. Por eso desde 2017 trabajamos de forma consciente y siguiendo una estrategia global para minimizar el impacto de nuestros restaurantes. Porque enriquecer la vida de las personas también significa cuidar el entorno que nos rodea:

- **Utilizamos ingredientes envasados 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

**Sello Barcelona Sustainable Gastronomy**, otorgado por Turisme de Barcelona y Biosphere



Descubre  
toda la política  
de sostenibilidad







# Compromiso con las personas

## **Programa de fidelidad para empleados**

Creemos en el crecimiento compartido y en crear entornos donde todos los empleados puedan disfrutar, aprender y crecer: 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 y niñas 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.**

UDON es accesible y se adapta a todos los paladares. Por ello, su carta incluye **recetas vegetarianas, veganas y aptas para intolerantes al gluten.**



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

UDON

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

## TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente rebozado japonés

**Rollito primavera** 5.60  
Dos rollitos primavera, rellenos de verdura, fideos de soja, setas y bambú, con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN ROLLITO 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!

**Langostinos con Brócoli tempurizados** 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 rollitos 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 katsuobushi

¡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

¡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



# 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**  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, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki
- 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.



- Chicken Katsu Curry**  11.50  
Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, zanahoria, leche de coco, curry, dashi y mirin
- Oyako Don** 11.95  
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**  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

- ★ **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, cacahuètes 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

ADEREZALAS CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO



 VEGETARIANO  VEGANO  PICANTE SUAVE  PICANTE ★ RECOMENDACIONES DEL CHEF



# N O O D L E S S A L T E A D O S

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

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

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

**Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon** 12.95  
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** 13.50  
Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china y pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, salsa yakisoba y cebollino

¡AÑADE UN NUEVO PLANCHA A CUALQUIER SALTEADO POR 1.00!

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** 12.95  
Salteados con pollo de corral, salsa de trufas, pamesano y terminado con tenkasu

**Chicken Pad Thai** 12.95  
Tallarines de arroz salteados con pollo de corral, zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes

**Seafood Pad Thai** 13.10  
Tallarines de arroz salteados con tres langostinos, zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes

**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



UDON





NABEYAKI  
UDON

TANTANMEN  
RAMEN

CORRAL CHICKEN  
CURRY UDON

TAMPOCHO  
RAMEN

## RAMEN

Fideo fino elaborado con harina de trigo, agua y sal

Miso Ramen 12.95

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 13.10

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

(PIDE TU OPCIÓN VEGETARIANA CON HEURAI)

Curry Ramen 13.10

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 13.20

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

Tampocho Ramen 13.25

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 13.30

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



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 12.95

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 12.95

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

★ Kimchi Chicken Udon 13.30

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 13.50

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 13.50

Udon con pato, leche de coco, curry verde, huevo semicocido y marinado, setas shimeji, pak choi, cebolla roja, zanahoria, espinacas y cebolleta tierna

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.

Llevamos la experiencia UDON allá donde estés, con el mismo sabor, calidad y energía positiva.



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.

"UDON LOVERS" es más que un programa de puntos: es una comunidad que comparte la pasión por la cocina asiática de calidad.



UDON

# Premios y reconocimientos

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

- |      |  |      |  |
|------|--|------|--|
| 2025 | <b>Publifestival</b><br><b>Por el Podcast X28 Fórmula para Ser</b><br>Mejor Producción de Campaña de Redes Sociales, Mejor Aportación al Desarrollo de Marca y Mejor Producción en Acción Viral Online | 2023 | <b>Premios Comercio del Año</b><br>Mejor Comercio del Año.<br>Categoría Restaurantes de Comida Internacional<br>Mejor Franquicia de Restaurantes de Comida Internacional |
|      | <b>Horeca New Business Models Awards</b><br>Ganador Premio Mejor Desarrollo Empresarial  |      | <b>V Premios Franquicias de Cataluña</b><br>Mejor Política de RSC y Protección de Medio Ambiente   |
|      | <b>Premios Comercio del Año</b><br>Mejor Comercio y Franquicia del Año.<br>Categoría Restaurantes de Comida Internacional  | 2022 | <b>Asociación Catalana de Franquicias</b><br>Mejor Equipo de expansión y Márketing   |
|      | <b>Premios Nacionales de la Franquicia</b><br>Ganador Premio Franquiciador del Año   | 2021 | <b>Premio Marcas de Restauración</b><br>Ganador Premio a la Sostenibilidad   |
|      | <b>Premios HORECA Sapiens</b><br>Ganador categoría de Talento  | 2020 | <b>Premio Nacional de Hostelería</b><br>Ganador en Innovación  |
|      | <b>VII Premios Franquicias de Cataluña</b><br>Ganador Premio Especial RSBiz de la Asociación Catalana de Franquicias   | 2019 | <b>Horeca News Business Models Awards</b><br>Ganador en People-Product-Planet Franquicias  |
| 2024 | <b>Premio Marcas de Restauración</b><br>Ganador Premio Mejor Iniciativa Personas y Talento   | 2018 | <b>XXII Edición Premios Cámara del Vallès Oriental</b><br>Ganador de Empresa de Servicios  |
|      | <b>Premio Marcas de Restauración</b><br>Ganador Premio Mejor Estrategia de Expansión   | 2016 | <b>Hostelco Awards</b><br>Ganador en Expansión Nacional e Internacional  |
|      | <b>Publifestival</b><br>Mejor Estrategia de Campaña en Redes Sociales  |      | <b>Hostelco Awards</b><br>Ganador en Gestión y Desarrollo de los RRHH  |
|      | <b>Premios Comercio del Año</b><br>Mejor Comercio y Franquicia del Año.<br>Categoría Restaurantes de Comida Internacional  | 2011 | <b>VIII Edición Premios Hot Concept</b><br>Premios Hot Concepts 2011, Restauración Casual  |





# UDON en los medios

## UDON

### La cadena aumenta la facturació un 3% el 2024, fins als 53 milions d'euros

■ La cadena de restaurants de menjar asiàtic Udon va tancar el 2024 amb un increment del 3% en la facturació, fins a assolir els 53 milions, un nou rècord. La xifra consolida l'esforç d'expansió nacional i internacional dels últims anys, que la deixa amb 74 restaurants ope-

ratius en 9 països. El 2024 va concentrar les obertures a Amèrica. El 81% dels ingressos venen del consum als restaurants, amb la resta entre *delivery* i *take away*. La companyia es marca l'objectiu dels 60 milions aquest 2025: ja ha firmat per obrir 17 locals. / L.F. Florio



Forbes

Udon Asian Food, companyia dedicada a la comida asiática en España, prosigue con su expansión a nivel internacional con su desembarco en Chile, según informa en un comunicado.

En concreto, la firma abre tres nuevos restaurantes en el país que están ubicados en los centros comerciales más importantes de la capital, Santiago, como son los de La Dehesa, Las Condes y Costanera.

La llegada al mercado chileno se ha realizado en modelo de franquicia con el Grupo Mil Sabores, compañía que opera más de 130 restaurantes de más de 26 marcas gastronómicas en el país. Esta operación supone un hito estratégico para la firma española, que amplía significativamente su alcance en Latinoamérica y convierte a Chile en su territorio internacional con mayor presencia de locales.

En total, con las nuevas aperturas alcanza los 85 restaurantes operativos en nueve países: España, Andorra, Puerto Rico, República Dominicana, Ecuador, México, Chile, Portugal y Estados Unidos. En el continente americano, foco principal de su expansión, ya suma 10 establecimientos (ocho en Latinoamérica y dos en Miami), de los cuales siete han sido inaugurados en 2025.

El director de expansión de Udon Asian Food, Jordi Quilez, ha señalado que el «aterrizaje en Chile marca un antes y un después en una la estrategia de crecimiento internacional» de la firma. «Hemos hecho una apuesta ambiciosa en un mercado de gran potencial, pero con la seguridad de contar con un socio de gran experiencia local. Latinoamérica ya nos ha demostrado su pasión por la gastronomía asiática de calidad, y ahora es el turno de extender nuestra propuesta a Santiago para enriquecer la vida y el paladar de cada vez más personas», ha explicado.

## Udon, la cadena asiática de origen español pone rumbo a los 500 locales

Los restaurantes asiáticos fundados hace 20 años en Barcelona mantienen su ritmo de crecimiento nacional e internacional tras alcanzar las 80 unidades y esperan cerrar 2025 con una facturación cercana a los 60 millones y presencia en nueve países. La marca cree que puede duplicar su red en España

Javier Mesa.



De pie, Jordi Vidal, junto a Jordi Pascual, cofundadores de Udon. eE

La cadena de restaurantes asiáticos Udon Asian Food, nacida hace 21 años como local independiente en Barcelona, ha alcanzado recientemente la cifra de 80 establecimientos operativos tras realizar su primera apertura en México gracias a la firma de un acuerdo como master franquicia local con Grupo Opera Holdings, a través de la sociedad Noodle Franchising México.

En total, la marca fundada por Jordi Pascual y Jordi Vidal, cuenta en la actualidad con 85 locales en España y otros 15 a nivel internacional, distribuidos en siete países: Andorra, Puerto Rico, República Dominicana, Ecuador, México, Portugal y Estados Unidos. Sin embargo, los planes de la compañía a nivel internacional van mucho más allá, con especial interés en el mercado americano, donde según Pascual, director general de Udon, «antes de que acabe el año abriremos cuatro restaurantes en Santiago de Chile de la mano de un master franquiciador local y estamos negociando con otro grupo también para crecer en Centroamérica. Esta ha sido nuestra estrategia para el mercado internacional. En Estados Unidos, donde contamos con dos establecimientos en Miami, preferimos abrir locales propios porque es un mercado muy complejo, con un potencial abismal donde es muy complicado entrar y que conviene conocer de primera mano. Nosotros hemos tenido que ir aprendiendo y adaptando el concepto después de tener que cerrar un local en el barrio de Winwood. Pero si conseguimos desarrollar un concepto y adaptarlo a Estados Unidos, se abren unas puertas enormes».

Tras haber crecido un 3% con una facturación de 53 millones de euros en un mercado donde el consumo se retraía en hostelería, los responsables de la marca se muestran optimistas respecto a la evolución de 2025 y mantienen su objetivo de 17 aperturas y alcanzar un negocio de 60 millones. «Tras la recuperación de la pandemia, el año pasado ya se notó un impacto importante en el tráfico y parcial en el ticket medio de los restaurantes. Llevamos arrastrando mucho tiempo una subida de costes que ha tocado a todos los bolsillos y empieza a haber una sensibilidad hacia el precio que desplaza

## Udon obre un nou local a Miami i reforça l'expansió internacional

### La Garriga

#### EL 9 NOU

L'expansió internacional de la cadena de restaurants asiàtics Udon fa parada a Miami. La companyia, amb seu a la Garriga, ha obert aquesta setmana el segon restaurant a la ciutat. Està situat al centre comercial Dadeland i disposa de més de 330 metres quadrats. Té capacitat per a 120

comensals, i destaca per la cuina oberta i una gran pantalla LED per millorar l'experiència visual i gastronòmica. «L'obertura a Dadeland suposa una de les fites més importants de la nostra expansió als Estats Units i aspirem que sigui un dels restaurants més emblemàtics d'Udon», explica el director executiu i cofundador de l'empresa, Jordi Pascual.

L'empresa ja va aconseguir superar la fita dels 80 restaurants a l'Estat i a l'estranger fa uns mesos i ara dona continuïtat al pla d'expansió. Aquest any ha obert establiments a Mèxic i l'Ecuador i la previsió és arribar a Xile amb tres restaurants abans d'acabar l'any. Amb aquestes incorporacions, l'empresa preveu operar a final d'any en nou països.



Jordi Pascual, consejero delegado y cofundador de Udon.

## Udon llega a 53 millones de ingresos con una red de 74 locales

### R.Font, Barcelona

La cadena de restaurantes de comida asiática Udon sigue creciendo y bate un nuevo récord de ventas. La compañía cerró 2024 con una facturación de 53 millones de euros, un 3% más respecto al año anterior, gracias a su plan de expansión nacional e internacional.

Udon alcanzó un total de 74 restaurantes en 2024, tras ejecutar aperturas en localizaciones clave, como el centro comercial La Mosca en Orihuela (Alicante), un local con una capacidad para 235 personas, o el nuevo restaurante en el Maremagnum de Barcelona. La empresa también ha explorado nuevos formatos como el *grab & go*, un concepto de comida para llevar que ha estrenado en el Aeropuerto de Madrid en alianza con Áreas.



## El modelo UDON: respaldo y oportunidades para emprender de forma segura

La franquicia se ha convertido en uno de los modelos de negocios más sólidos y en expansión dentro del sector de la restauración. El interés por emprender con el respaldo de una marca consolidada está en constante crecimiento, debido a las facilidades que proporciona contar con el reconocimiento del consumidor, procesos estructurados y un acompañamiento continuo en el negocio.

En este escenario, UDON Asian Food, compañía líder en restauración asiática en España, representa un caso de éxito por su respaldo a los franquiciados.

### UNA OPCIÓN SEGURA Y RENTABLE PARA EMPRENDER

Iniciarse en una franquicia de restauración puede parecer una aventura, especialmente para aquellos que no cuentan con experiencia previa gestionando un negocio. No obstante, la seguridad es uno de los pilares de este modelo, y es que la clave reside en el acceso a un sistema cuyo éxito ya está validado, una operativa bien definida y un apoyo integral por parte de la marca.

En su papel como marca de restauración con más de 20 años de experiencia, UDON Asian Food tiene unos estándares para garantizar que el franquiciado pueda tener un acompañamiento global que se inicia con las obras y el proyecto arquitectónico y sucede con las operaciones, la calidad de productos, el servicio al cliente, la gestión de negocio y el marketing. Esto es un must-have para impulsar la franquicia y ofrecer la experiencia deseada por los clientes, salvaguardando al mismo tiempo la reputación de la marca franquiciadora.

Otro elemento fundamental para una correcta operativa del negocio es el equipo. Para proporcionar el mejor servicio es necesario contratar personal cualificado y comprometido, así como brindarles una formación adecuada. En UDON, apuestan por cuidar del talento siendo este la clave para garantizar la excelencia operativa, y por eso impulsan políticas cen-

UDON





UDON

ASIAN  
FOOD