

ENRICH YOUR LIFE



UDON

A  
S  
I  
A  
N  
F  
O  
O  
D





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


**Egg Roll**   7  
Dos rollitos primavera, rellenos de vegetales, fideos de soja, hongos y bambú, con salsa thai semipicante

¡AÑADIR UN ROLLITO!

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

**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** 9  
Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

**Chicken Gyoza** 9  
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

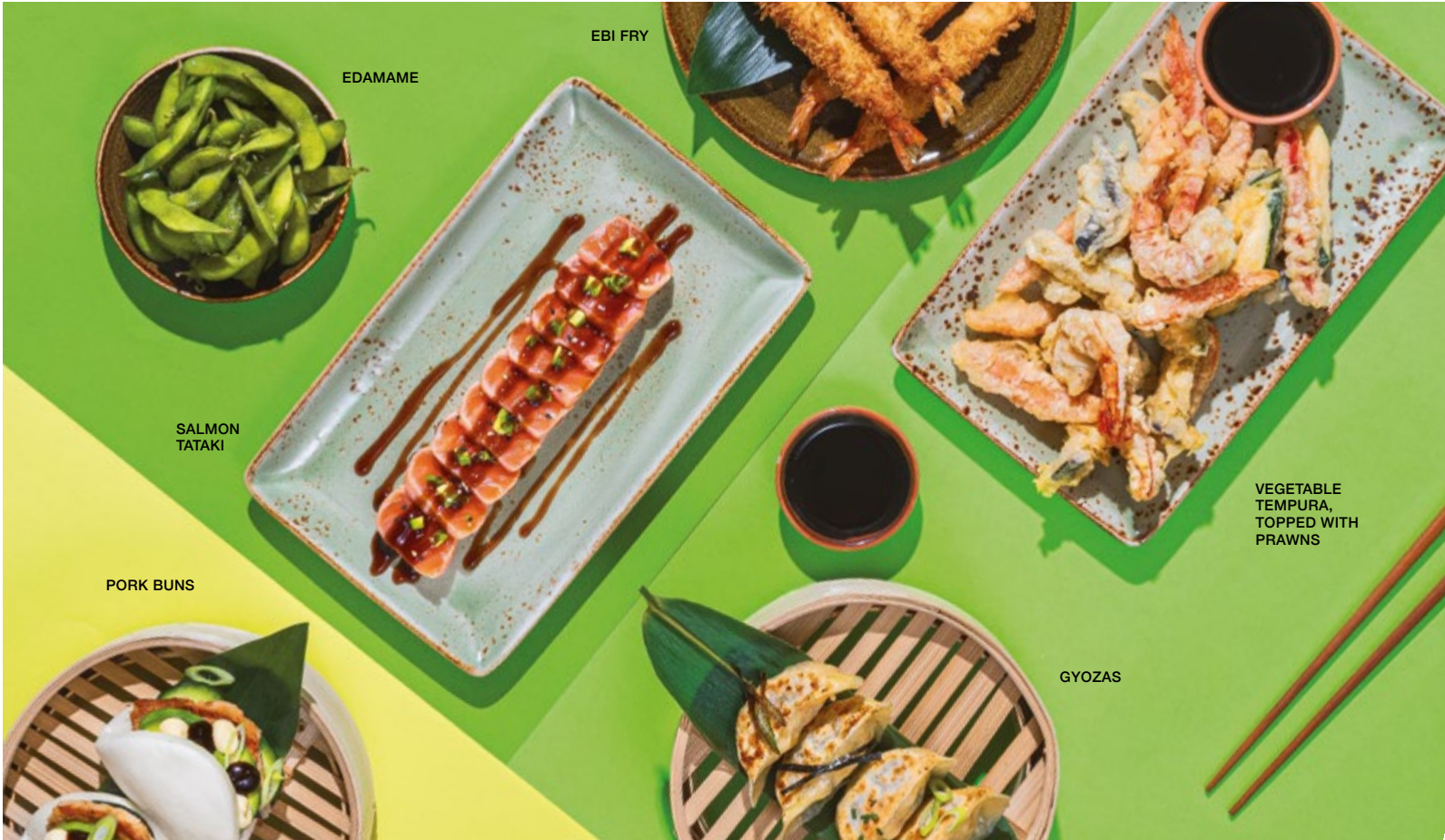
**Gohan**  4  
Bol de arroz blanco

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

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

**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







NOODLE ROLLS

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**®



ENSALADAS

**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

ARROCES

★ **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!

**Chicken Katsu Curry** 16  
Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, hongos shiitake, zanahoria, leche de coco, curry, dashi y mirin

**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

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

★ **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

**Sunny Corral Yakisoba o Yaki Udon** 25  
Salteados con hongos shiitake, zanahoria, zucchini, col china y pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, huevo plancha, salsa yakisoba y cebollino

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



FIDELTOS SALTEADOS



RAMEN

Fideo fino hecho con harina de trigo, agua y sal

**Miso Ramen** 20  
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

**Chicken Ramen** 20  
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso con pollo de corral rebozado, huevo semicocido y marinado, hongos shimeji, pak choi, espinacas, cebolla roja, hongos shiitake y lima

**Curry Ramen** 25  
Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, miso y curry amarillo. Con láminas de cerdo marinado (chashu), bambú, hongos shiitake, huevo de corral semicocido y marinado y cebolleta tierna

UDON

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

★ **Kimchi Chicken Udon** 16  
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

**Tori Nanban Udon** 18  
Udon con tiras de pollo de corral rebozadas, dashi, mirin, brotes de soja, hongos shiitake, puerro y semillas de sésamo

**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

**Kashiwa Soba** 16  
Soba con tiras de pollo rebozadas, brotes de soja, hongos shiitake, puerro y semillas de sésamo

**Tempura Soba** 16  
Soba con una deliciosa y crujiente tempura de verduras ecológicas y camarón con dashi y alga nori

🌿 VEGETARIANO    🥬 VEGANO    🌶️ PICANTE SUAVE    🔥 PICANTE    ★ SUGERENCIAS DEL CHEF

AGUAS MINERALES

Agua Dasani 4.25  
Agua Perrier 6  
Agua Evian 6  
Agua Panna 6  
Agua Fiji 6

CERVEZAS

Presidente Regular 8  
Presidente Light 8  
Heineken 9  
Corona 9  
Modelo Rubia 9  
Modelo Negra 9

REFRESCOS

Sprite 4.5  
Club Soda 4.5  
Ginger Ale 4.5  
Cola Cola Zero 5  
Cola Cola 5.25



JUGOS

Antioxidantes y vitamínicos

Chinola 5.5  
Limonada 5.5  
Naranja 5.5

**Premium Sapporo** 9.5  
Sabor intenso con un toque refrescante, que le confiere un agradable sabor al paladar

**Estrella Damm Barcelona** 9.5  
Una cerveza tipo lager elaborada con malta de cebada, arroz y lúpulo

CAFÉ

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

VINO TINTO

**Sangre de Toro Original** 9  
(D.O. Catalunya) 33  
Variedades: garnacha y cariñena. Aroma de frutos rojos con una nota especiada y fina acidez. Marida con arroces y noodles con carne

**Sangre de Toro** 8  
(D.O. Rioja) 32  
Variedad: tempranillo. Aroma a grosella y moras sobre un fondo floral. Marida con noodles con carne y verduras

**Celeste Roble** 10  
(D.O. Ribera del Duero) 40  
Variedad: tempranillo. Aroma de frutos negros, jugoso y con tanino fino y maduro. Marida con noodles con carne y verduras

VINO BLANCO

**Sangre de Toro Clásico** 8  
(D.O. Catalunya) 30  
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

**Viña Esmeralda** 8  
(D.O. Penedès) 32  
Variedades: moscatel de Alejandría y gewürztraminer. Destaca por sus notas florales, cítricas y tropicales, con un delicado toque dulce y un final elegante. Perfecto para acompañar izakayas y platos con marisco

VINO ROSADO

**Sangre de Toro Rose** 8  
(D.O. Catalunya) 32  
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

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 6  
Tokkuri grande 12

POSTRES

**Binomio de Helados** 6  
Dos bolas de helado artesano de chocolate y té verde o a escoger

**Banana & Cho-co** 6  
Crujiente de banana y chocolate con helado artesano de coco o a escoger

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





The logo for UDON, featuring the word "UDON" in a bold, sans-serif font. The letter "O" is replaced by a solid black circle. The background is a textured, mottled red and pink wash. In the bottom right corner, there is a faint, stylized illustration of a fish, possibly a salmon, with a detailed scale pattern.

## **BUENO PARA TI, BUENO PARA EL PLANETA**

En UDON trabajamos con los mejores  
ingredientes para que nuestros platos sean  
buenos para ti y para el planeta.

[UDON.COM/RD](https://udon.com/rd)