

# ZODU

FOOD  
ASIAN

Tardor  
Hivern  
2024








Les Izakayas son tapes d'inspiració asiàtica fetes al moment. Ideals per a compartir!

## TEMPURES I CRUIXENTS


Deliciós i cruixent arrebossat japonès

**Rotllet primavera**   5.60  
Dos rotllets primavera, farcits de verdura, fideus de soia, bolets i bambú, amb salsa thai semipicant

AFEGEIX UN ROTLLET PER 2.80!

**Chicken Thai Fingers**  5.95  
Bastonets de pollastre de granja arrebossats amb salsa thai semipicant


★ **Ika Tempura**  7.20  
Fines tires de calamar en tempura amb maionesa japonesa i kimuchi no moto

**Ebi Fry**  7.95  
Quatre llagostins cruixents arrebossats amb salsa thai semipicant

AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 1.95!

**Tempura de Verdures amb Llagostins** 8.20  
Deliciós i cruixent arrebossat de verdures ecològiques amb carbassó, pastanaga, pebrot vermell, albergínia i dos llagostins

DEMANA'L TAMBÉ SENSE LLAGOSTINS PER 6.20!  
AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 1.00!

 **Tempura de Llagostins amb Bròcoli**  10.95  
Llagostins tempuritzats amb bròcoli, salsa xili dolç, shichimi togarashi i base de fideus d'arròs fregit

## GYOZAS

Originals raviolis japonesos farcits

**Gyozas de Chicken Curry** 7.50  
Quatre gyozas farcides de pollastre de granja amb curri

**Gyozas de Gambes amb Alls Tendres** 7.50  
Quatre gyozas farcides de gambes amb alls tendres

**Gyozas de Verdures**  7.50  
Quatre gyozas farcides de verdures

**Gyozas de Porc** 7.50  
Quatre gyozas farcides de carn de porc


**Mixed Gyozas** 7.50  
Quatre gyozas variades: Chicken Curri, Gambes amb Alls Tendres, Verdures i Porc


AFEGEIX UNA GYOZA PER 1.90!

## TRADICIONALS

Les més clàssiques

**Gohan**  2.35  
Bol d'arròs blanc

**Wakame Salad**  3.95  
Amanida d'algues wakame i algues agar-agar amb llavors de sèsam

**Edamame**  3.95  
Mongetes verdes de soia al vapor

**Miso Soup** 3.95  
Sopa tradicional japonesa amb dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame i ceba tendra

## ESPECIALITATS

Les gastronòmiques


★ **Caneló Japonès** 6.15  
Tres rotllets de pasta wonton farcits de pollastre de granja, bolets, ceba, pastanaga, bambú, xips de xiitake, alga nori, salsa teriyaki i maionesa japonesa

AFEGEIX UN CANELÓ PER 2.00!

**Takoyaki** 7.50  
Quatre bunyols tradicionals japonesos farcits amb pop, coberts de maionesa japonesa, salsa tonkatsu, cibulet i katsuobushi

AFEGEIX UN TAKOYAKI PER 1.90!

**Pork Buns** 10.25  
Dos pans Bao cuinats al vapor amb porc rostit i confitat (chashu), cogombre, alvocat, ceba tendra, salsa hoisin i maionesa japonesa

DEMANA LA TEVA OPCIO VEGANA AMB HEURA!    
AFEGEIX UN BAO PER 5.10!

**Mix d'Izakayas** 10.95  
Dos Canelons Japonesos, dos Ebi Fry i Tempura de verdures

**Tataki de Salmó** 11.20  
Salmó marinat marcat a la planxa, filetejat i acompanyat amb salsa teriyaki, daus d'alvocat i sèsam



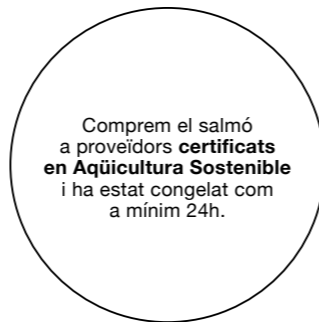


N  
O  
O  
D  
L  
E  
R  
O  
L  
L  
S

Som experts en noodles, i per això els nostres rolls estan fets amb fideus en lloc d'arròs. Per això tenen aquest sabor i consistència tan particular que els ha convertit en un dels nostres plats més sol·licitats. Prova'ls i sorprèn-te!

- Veggie Roll** 🌱 9.75  
Vuit noodle rolls amb proteïna vegetal Heura, avocat, brots tendres, cogombre, tofu, alga wakame i maionesa de mostassa i mel
- Corral Chicken Roll** 🔥 9.95  
Vuit noodle rolls amb pollastre de granja arrebossat, espàrrec verd, avocat, brots tendres, parmesà, ceba cruixent i maionesa de kimuchi
- ★ **Salmon Avocado Roll** 10.50  
Vuit noodle rolls amb salmó, avocat, mango, formatge suau i salsa teriyaki
- Salmon Tartar Roll** 10.95  
Vuit noodle rolls calents en tempura amb avocat, formatge suau, llavors de sèsam, cibulet i tàrtar de salmó amb salsa teriyaki
- NEW **Ebi Rock & Roll** 🔥 10.95  
Vuit noodle rolls amb llagostí tempuritzat, avocat, mango, formatge suau, maionesa thai i ous de gamba vermella
- Mixed Rolls** 10.95  
Escull la combinació de dos tipus de rolls diferents (quatre unitats per tipus de roll)

AMB SALSA DE SOIA **kikkoman**®



A  
R  
R  
O  
S  
S  
O  
S

- Oyako Don** 11.95  
Arròs amb tires de contracuixa de pollastre de granja arrebossades, ceba, bolets xiitake, dashi, remenat d'ou de pagès, salsa tonkatsu i cibulet  
DEMANA EL POLLASTRE TAMBÉ SENSE ARREBOSSAR!
- Karee Gyudon** 🔥 12.45  
Arròs amb curri amb llet de coco, vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, dashi i ceba tendra
- ★ **Vegan Karee & Tofu** 🌱 🔥 12.45  
Arròs amb curri amb llet de coco, proteïna vegetal Heura, bròcoli, espàrrecs verds, brots de soia, tofu, espinacs, bolets xiitake i llavors de sèsam
- Niku Don** 🔥 12.45  
Arròs amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, dashi, mirin, ou planxa, alga nori, ceba tendra japonesa i shichimi togarashi
- NEW **Thai Chicken Panang Curry** 🔥 12.50  
Arròs amb pollastre, panang curry, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, espàrrecs verds, pastanaga, carbassó, coriandre, cacauets i llet de coco

🌱 VEGETARIÀ 🌱 VEGÀ 🔥 PICANT SUAU 🔥 PICANT ★ RECOMANACIONS DEL XEF

A  
M  
A  
N  
I  
D  
E  
S

- ★ **Kaesar Asian Salad** 11.80  
Amanida verda amb avocat, tomàquet cherry, pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat, salsa cèsar amb dashi, xips cruixents de blat de moro, cacauets i parmesà ratllat
- Salmon Quinoa Salad** 🔥 12.30  
Amanida verda amb quinoa ecològica, avocat, tataki de salmó, tomàquet cherry, cogombre, ceba cruixent i maionesa de kimuchi

AMANEIX-LES AMB OLI D'OLIVA ECOLÒGIC






Comparteix la nostra passió pels noodles saltats i prova una de les nostres especialitats amb el tipus de pasta que més t'agradi.

### YAKISOBA o YAKI UDON


Fideu prim (Yakisoba) o gruixut (Yaki Udon) fet amb farina, aigua i sal

**Yasai Yakisoba o Yaki Udon**  11.25  
Saltats amb bolets xiitake, albergínia, bròquil, carbassó, espàrrecs verds, pastanaga, pebrot vermell i verd i pak choi, amb salsa yakisoba i teriyaki

**Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 12.65  
Saltats amb pollastre de granja, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, salsa yakisoba i cibulet

**Beef Yakisoba o Yaki Udon** 12.75  
Saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, pebrot vermell i verd, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, salsa yakisoba i cibulet



**Seafood Yakisoba o Yaki Udon** 12.75  
Saltats amb calamar, gambetes, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, salsa yakisoba i katsuobushi

**Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon**  12.95  
Saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó i pit de proteïna vegetal Heura arrebossada amb panko, salsa yakisoba i cibulet

★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 13.50  
Saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó i pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat cruixent, salsa yakisoba i cibulet


### CURRI & THAI NOODLES

Fideus saltats amb saboroses espècies asiàtiques

★ **Vegan Miso Soba**   12.65  
Fideu de blat sarraí saltat amb bolets xiitake i shimeji, proteïna vegetal Heura, pak choi i salsa picant de miso, llet de coco i cruixent de pastanaga

**Chicken Pad Thai** 12.95  
Tallarines d'arròs saltades amb pollastre de granja, pastanaga, carbassó, tamarinde, brots de soia i cacauets

**Seafood Pad Thai** 13.10  
Tallarines d'arròs saltades amb tres llagostins, pastanaga, carbassó, tamarinde, brots de soia i cacauets

**Beef Udon Panang Curry**  13.30  
Fideus udon saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, llet de coco, panang curry i ceba tendra

Som especialistes en Noodles  
Els noodles són el menjar ràpid saludable perfecte per gaudir d'una dieta equilibrada, sana i nutritiva.



**Yakisoba**  
Fideu fi fet amb farina de blat, aigua i sal



**Udon**  
Fideu gruixut fet amb farina de blat, aigua i sal



**Soba**  
Fideu fi amb blat sarraí



**Tallarines**  
Fideus d'arròs fets amb farina d'arròs i aigua

A UDON utilitzem pollastre groc, alimentat amb cereals, procedent de granges amb polítiques de benestar animal.



SEAFOOD  
YAKISOBA

BEEF UDON  
PANANG CURRY

SEAFOOD  
PAD THAI

CORRAL  
CHICKEN  
YAKISOBA



NABEYAKI UDON



TANTANMEN RAMEN



CORRAL CHICKEN CURRY UDON



TAMPOPO RAMEN



**RAMEN**

Fideu prim elaborat amb farina de blat, aigua i sal

**Miso Ramen** 12.95  
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia i miso. Amb làmines de porc marinat (chashu), algues wakame, ou de granja semicuit i marinat i ceba tendra

★ **Tonkotsu Ramen** 13.10  
Ramen amb brou vegetal, làmines de porc marinat (chashu), bolets xiitake, pak choi, ou de granja semicuit i marinat i ceba tendra

DEMANA LA TEVA OPCIO VEGETARIANA AMB HEURA! 🌱

**Curry Ramen** 🌶️ 13.10  
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia, miso i curri groc. Amb làmines de porc marinat (chashu), bambú, bolets xiitake, ou de granja semicuit i marinat i ceba tendra

★ **Tantanmen Ramen** 🌱🌶️ 13.20  
Ramen amb brou vegetal i miso, proteïna vegetal Heura, bambú, ceba morada, pak choi, bolets shimeji, blat de moro i ceba tendra

**Tampopo Ramen** 13.25  
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia, làmines de porc marinat (chashu), blat de moro dolç, bambú, ou de granja semicuit i marinat, naruto, alga nori i ceba tendra

**Chicken Ramen** 13.30  
Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia i miso amb pollastre de granja arrebossat, ou, bolets shimeji, pak choi, espinacs, ceba vermella, bolets xiitake i llima

**UDON**

Fideu gruixut fet amb farina, aigua i sal

**Nabeyaki Udon** 12.95  
Udon amb làmines de pollastre de granja marinat, dashi, tempura de llagostí, espinacs, ou de granja semicuit, bolets xiitake, bambú, cibulet i alga nori

**Tori Nanban Udon** 12.95  
Udon amb tires de pollastre de granja arrebossades, dashi, mirin, brots de soia, bolets xiitake, porro i llavors de sèsam

★ **Kimchi Chicken Udon** 🌶️ 13.30  
Udon amb brou de pollastre elaborat amb soia i kimuchi no moto. Amb bastonets de pollastre de granja arrebossats, pak choi, ceba morada, bròcoli, espàrrecs verds, espinacs i ceba tendra

**Corral Chicken Curry Udon** 🌶️ 13.50  
Udon amb tires cruixents de pollastre de granja, ceba, pastanaga, bròquil, espinacs, bolets xiitake, ou de granja semicuit, llima i dashi amb curri

A UDON prioritzem les **verdures ecològiques i de proximitat** per conservar tot el sabor del producte fresc.



**Ramen**  
Fideu fi fet amb farina de blat, aigua i sal



**Udon**  
Fideu gruixut fet amb farina de blat, aigua i sal



## AIGÜES MINERALS

Aigua mineral (Aquabona) 2.65  
Aigua amb gas (San Pellegrino) 3.20

## REFRESCS

Coca-Cola / Zero 3.20  
Fanta Taronja / Llimona 3.20  
Fuze Tea / Aquarius 3.20  
Llimonada de la casa 3.95

## CERVESES

Estrella Damm 3.05  
Estrella Damm 3.05  
Free Damm (sense alcohol) 3.05  
Damm Lemon 3.05  
Daura (sense gluten) 3.95  
Inedit 3.95  
Estrella Damm 4.65

## CERVESES JAPONESSES

**Asahi** 3.95  
La cervesa més venuda a Japó, de sabor sec, amb final curt i refrescant. El maridatge perfecte amb el menjar asiàtic

**Sapporo** 3.95  
Sabor intens amb un toc refrescant, que li dona un agradable sabor al paladar



## KOMBUTXES

**Gingebre, menta i moringa** 4.25  
Ideal per acompanyar qualsevol plat de la nostra carta, simple i deliciosa

**Nabiu i lavanda** 4.25  
Combina-la amb una amanida o tempura de verdures, molt refrescant i saludable

## SAKE

Autèntic licor japonès que s'obté de l'arròs fermentat

**Kurabito**  
Sake net en boca, d'aroma agradable a fruites fresques i flors blanques

Tokkuri petit 4.95  
Tokkuri gran 7.05

**Kuramoto** 10.50  
Sake elaborat, una mica tèrbol, amb presència dels sòlids d'arròs. Notes de meló cantaloup sobremadurat, retrogust sedós i aromes de pell de pinya tropical

## VI NEGRE

**Celeste Roble** 3.95  
(D.O. Ribera del Duero) 19.75  
Aroma de fruits negres i matisos fumats. Marida amb noodles amb carn i arrossos

**Malpastor Crianza** 3.95  
(D.O. Rioja) 19.75  
Aroma de fruita, sedós i lleuger. Marida amb noodles amb carn vermella

**Jean Leon 3055 VI ECOLÒGIC** 21.75  
(Merlot-Petit Verdot)  
Aroma a fruits vermells madurs i de llarg recorregut. Ideal amb noodles amb marisc

## VI BLANC

**Celeste Verdejo** 3.95  
(D.O. Rueda) 19.75  
Aroma intens a flor amb notes varietals a fonoll i ametlla verda. Marida amb marisc, izakayas i noodles

**Lolo** 3.95  
(Albariño, D.O. Rías Baixas) 19.75  
Aroma de fruita madura i floral. Marida amb noodles amb peix

**Jean Leon 3055 VI ECOLÒGIC** 21.75  
(Chardonnay)  
Aroma a fruita tropical fresca i madura. Ideal amb marisc i noodles

## VI ROSAT

**Jean Leon 3055 VI ECOLÒGIC** 21.75  
(Pinot Noir)  
Aroma a flors, cítrics, fruita vermella. Ideal amb noodles i verdures



## TES

Font de salut i benestar

**Sencha Japonès** ☉ 2' 2.95  
Autèntic te verd sencha

**Black Chai** ☉ 4' 2.95  
Te negre especiat amb canyella, gingebre, pell de taronja i vainilla

**Rooibos & Nuts** ☉ 5' 2.95  
Te rooibos amb ametlles i festucs, pell de taronja, coriandre i pebre rosa. Sense teïna

GAUDEIX DEL TEU TE TAMBÉ AMB GEL!

## CAFÈ

Espresso 1.75  
Tallat 1.85  
Cafè amb llet 1.95  
Cappuccino 2.75

## CÒCTELS

**Sintokio** (Sense Alcohol) 4.95  
Maracujà i llimona

**Osaka Mojito** 5.95  
Sake, llima, menta i soda

**Tòquio Maracujà** 5.95  
Sake, maracujà i llimona

Demana o consulta aquí la nostra carta d'al·lèrgens i nutricional





NODU

ASIAN  
FOOD

udon.com



## Bo per a tu, bo per al planeta.

A UDON treballem amb els millors ingredients perquè els nostres plats siguin bons per a tu i per al planeta, per això cuinem amb:



Pollastre groc certificat, alimentat amb cereals.



Porc i vedella procedent de granges amb polítiques de benestar animal.



Ous de gallines de pagès.



Prioritzem els productes ecològics i de proximitat.



Comprem a proveïdors que compleixen amb el certificat d'Aqüicultura Sostenible.

### La nostra qualitat ha estat premiada

2021



MARCAS DE RESTAURACIÓN

Guanyador del **Premi a la Sostenibilitat**

2020



Guanyador en **Innovació**

2019



Guanyador en **People-Product-Planet**



Descobreix més sobre el nostre Pla de Sostenibilitat.