

ENRICH YOUR LIFE

Autunno
Inverno
2025



UDON

A
S
I
A
N
F
O
O
D

As Izakayas são petiscos de inspiração asiática feitos ao momento. Ideais para partilhar!

TEMPURAS E CROCANTES

Delicioso e crocante
panado japonês

- Chicken Thai Fingers

5.60
- Tiras de frango do campo panadas, com molho thai levemente picante
- Primavera Roll

5.90
- Dois rolls primavera, recheados com legumes, massa de soja, cogumelos e bambu, com molho thai levemente picante

ADICIONE UM ROLL POR 2.90!

- ★ Ika Tempura

6.95
- Finas tiras de lula em tempura com maionese japonesa e kimuchi no moto

- Ebi Fry

7.95
- Quatro camarões panados, crocantes, com molho thai levemente picante

ADICIONE UM CAMARÃO POR 1.95!

- Tempura de Legumes com Camarões

8.15
- Deliciosa e crocante tempura de legumes biológicos com curgete, cenoura, pimento vermelho, beringela e dois camarões

TAMBÉM PODE PEDIR SEM CAMARÕES POR 6.15!
ADICIONE UM CAMARÃO POR 1.00!

- Camarões com Brócolos em tempura

10.95
- Camarões em tempura com brócolos, molho de pimenta-doce e shichimi togarashi, em cama de massa de arroz frito

GYOZAS

Pastéis japoneses recheados

- Gyozas de Frango e Curry

7.25
- Quatro gyozas recheadas com frango do campo e caril
- Gyozas de Gambas com Alho Fresco

7.25
- Quatro gyozas recheadas com gambas e alho fresco
- Gyozas de Legumes

7.25
- Quatro gyozas recheadas com legumes
- Gyozas de Porco

7.25
- Quatro gyozas recheadas com carne de porco
- Mixed Gyozas

7.25
- Quatro gyozas variadas: Frango com Caril, Gambas com Alho Fresco, Legumes e Porco

ADICIONE UMA GYOZA POR 1.90!

TRADICIONAIS

As mais clássicas

- Gohan

2.35
- Tigela de arroz branco
- Wakame Salad

3.95
- Salada de algas wakame e algas agar-agar com sementes de sésamo
- Edamame

3.95
- Vagem de soja verde ao vapor
- Miso Soup

3.95
- Sopa tradicional japonesa com dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame e cebolinha verde

ESPECIALIDADES

As gastronómicas

- ★ Canelone Japonês

6.15
- Três rolls de massa wonton recheados com frango do campo, cogumelos, cebola, cenoura, bambu, chips de cogumelos shiitake, alga nori, molho teriyaki e maionese japonesa

ADICIONE UM CANELONE POR 2.00!

- Takoyaki

6.90
- Quatro bolinhos japoneses tradicionais recheados com polvo, revestidos com maionese japonesa, molho tonkatsu, cebolinho e katsuobushi

ADICIONE UM TAKOYAKI POR 1.90!

- Pork Buns

10.25
- Dois pães Bao cozidos no vapor com porco assado e confitado (chashu), pepino, abacate, cebolinha verde, molho hoisin e maionese japonesa

ADICIONE UM BAO POR 5.10!

- Tataki de Salmão

10.95
- Finas fatias de salmão marinado, levemente grelhado e acompanhado com molho teriyaki, cubos de abacate e sementes de sésamo

- Mix de Izakayas

11.90
- Dois Canelones Japoneses, dois Ebi Fry e Tempura de legumes



N
O
O
D
L
E

R
O
L
L
S

Somos especialistas em noodles e é por isso que os nossos rolls são feitos com massa em vez de arroz. É por isso que têm aquele sabor e consistência tão especial que os tornou um dos nossos pratos mais requisitados. Experimente-os e surpreenda-se!

- Veggie Roll** 

Oito noodle rolls com proteína vegetal Heura, abacate, rebentos tenros, pepino, tofu, alga wakame e maionese de mostarda e mel

9.90
- Corral Chicken Roll** 

Oito noodle rolls com frango do campo panado, espargos verdes selvagens, abacate, micro greens, parmesão, cebola crocante e maionese kimuchi

9.90
- ★ Salmon Avocado Roll**

Oito noodle rolls com salmão, abacate, manga, queijo creme e molho teriyaki

9.95
- Salmon Tartar Roll**

Oito noodle rolls quentes em tempura com abacate, queijo creme, cebolinho e tártaro de salmão com molho teriyaki

10.95
- Mixed Rolls**

Escolha a combinação de dois tipos diferentes de rolls (quatro unidades por tipo de roll)

10.95

COM MOLHO DE SOJA **kikkoman**®

Comparamos o salmão de fornecedores certificados em Aquicultura Sustentável e ele foi congelado por pelo menos 24h.



A
R
R
O
Z

- Oyako Don**

Arroz com tiras de contra coxa de frango do campo panadas, cebola, cogumelos shiitake, dashi, ovo mexido, molho tonkatsu e cebolinho

11.20
- PEÇA O FRANGO TAMBÉM SEM PANAR!
- Chicken Katsu Curry** 

Arroz com tiras de contra coxa de frango do campo panadas, cebola, cogumelos shiitake, cenoura, leite de coco, caril, dashi e mirin

11.50
- Karee Gyudon** 

Arroz de caril com leite de côco, vitela cozida em baixa temperatura, cebola, cenoura, dashi e cebolinha verde

12.30
- ★ Vegan Karee & Tofu**  

Arroz de caril com leite de côco, proteína vegetal Heura, brócolos, espargos selvagens, rebentos de soja, tofu, espinafres, cogumelos shiitake e sementes de sésamo

12.30
- Niku Don** 


Arroz com vitela cozida em baixa temperatura, cebola, dashi, mirin, ovo grelhado, alga nori, cebolinha verde japonesa e shichimi togarashi

12.30

S
A
L
A
D
A
S

- ★ Kaesar Asian Salad**

Salada verde com abacate, tomate cereja, peito de frango do campo panado com milho torrado, molho caesar com dashi, chips crocantes de milho, amendoim e parmesão ralado

11.80
- Salmon Quinoa Salad** 

Salada verde com quinoa biológica, abacate, tataki de salmão, tomate cereja, pepino, cebola crocante e maionese de kimuchi

12.30

TEMPERE COM AZEITE BIOLÓGICO




 VEGETARIANO  VEGAN  LEVEMENTE PICANTE
 PICANTE  RECOMENDAÇÕES DO CHEF



Partilhe a nossa paixão por noodles salteados e experimente uma das nossas especialidades com o tipo de massa que mais aprecie.

YAKISOBA ou YAKI UDON


Massa fina (Yakisoba) ou grossa (Yaki Udon) feita com farinha, água e sal

Yasai Yakisoba ou Yaki Udon  10.90
Salteados com cogumelos shiitake, beringela, brócolos, curgete, repolho chinês, espargos selvagens, cenoura, pimento vermelho e verde, pak choy com molho yakisoba e teriyaki

Chicken Yakisoba ou Yaki Udon 11.45
Salteados com frango do campo, cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, molho yakisoba e cebolinho

Beef Yakisoba ou Yaki Udon 12.25
Salteados com vitela cozida em baixa temperatura, pimento vermelho e verde, cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, molho yakisoba e cebolinho

Seafood Yakisoba ou Yaki Udon 12.25
Salteados com lula, gambinhas, cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, molho yakisoba e katsuobushi

Corral Vegan Yakisoba ou Yaki Udon  12.90
Salteados com cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês e peito de frango de proteína vegetal Heura panado com panko, molho yakisoba e cebolinho

★ **Corral Chicken Yakisoba ou Yaki Udon** 13.30
Salteados com cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês e peito de frango do campo panado com milho torrado crocante, molho yakisoba e cebolinho

ADICIONE UM OVO GRELHADO
A QUALQUER SALTEADO POR 1.00!

No UDON utilizamos frango amarelo, alimentado com cereais, proveniente de explorações com políticas de bem-estar animal.


CURRY & THAI NOODLES

Massa salteada com saborosas especiarias asiáticas

Chicken Pad Thai 12.90
Massa de arroz salteada com frango do campo, cenoura, curgete, repolho chinês, tamarindo, rebentos de soja e amendoim

Seafood Pad Thai 12.90
Massa de arroz salteada com três camarões, cenoura, curgete, repolho chinês, tamarindo, rebentos de soja e amendoim

Chicken Black Truffle Udon 12.95
Salteados com frango do campo, molho de trufas, parmesão e finalizado com tenkasu

Beef Udon Panang Curry  13.30
Massa udon salteada com vitela cozido a em baixa temperatura, cebola, cenoura, leite de côco, panang curry e cebolinha verde

Somos especialistas em Noodles

Os noodles são a comida rápida saudável perfeita para desfrutar de uma dieta equilibrada, saudável e nutritiva.



Yakisoba
Massa fina feita com farinha de trigo, água e sal



Udon
Massa grossa feita com farinha de trigo, água e sal



Soba
Massa fina feita com trigo saraceno



Tagliatelle
Massa de arroz feita com farinha de arroz e água





NABEYAKI UDON

TANTANMEN RAMEN

CORRAL CHICKEN CURRY UDON

TAMPOPO RAMEN

RAMEN

Massa fina feita com farinha de trigo, água e sal

Miso Ramen 12.60
Ramen com caldo de frango feito com soja e miso. Com fatias de porco marinado (chashu), algas wakame, ovo semi-cozido e marinado e cebolinha verde

★ **Tonkotsu Ramen** 12.90
Ramen com caldo vegetal, fatias de porco marinado (chashu), cogumelos shiitake, pak choi, ovo semi-cozido e marinado e cebolinha verde

PEÇA A SUA OPÇÃO VEGETARIANA COM HEURA! 🌱

★ **Tantanmen Ramen** 🌱🔥 12.90
Ramen com caldo vegetal e miso, proteína vegetal Heura, bambu, cebola roxa, pak choi, cogumelos shimeji, milho e cebolinha verde

Tampopo Ramen 12.90
Ramen com caldo de frango feito com soja. Com fatias de porco marinado (chashu), milho doce, bambu, ovo semi-cozido e marinado, naruto, alga nori e cebolinha verde

Curry Ramen 🔥 13.10
Ramen com caldo de frango feito com soja, miso e caril amarelo. Com fatias de porco marinado (chashu), bambu, cogumelos shiitake, ovo semi-cozido e marinado e cebolinha verde

Chicken Ramen 13.10
Ramen com caldo de frango feito com soja e miso, com frango do campo panado, ovo semi-cozido e marinado, cogumelos shimeji, pak choi, espinafre, cebola vermelha, cogumelos shiitake e lima



Ramen
Massa fina feita com farinha de trigo, água e sal



Udon
Massa grossa feita com farinha de trigo, água e sal

UDON

Massa grossa feita com farinha, água e sal

Nabeyaki Udon 12.60
Udon com fatias de frango do campo marinado, dashi, tempura de camarão, espinafre, ovo semi-cozido e marinado, cogumelos shiitake, bambu, cebolinho e alga nori

Tori Nanban Udon 12.90
Udon com tiras de frango do campo panado, dashi, mirin, rebentos de soja, cogumelos shiitake, alho francês e sementes de sésamo

Corral Chicken Curry Udon 🔥 13.30
Udon com tiras crocantes de frango do campo, cebola, cenoura, brócolos, espinafre, cogumelos shiitake, ovo semi-cozido e marinado, lima e dashi com caril

★ **Kimchi Chicken Udon** 🔥 13.30
Udon com caldo de frango feito com soja e kimuchi no moto. Com palitos de frango do campo panados, pak choi, cebola roxa, brócolos, espargos selvagens, espinafre e cebolinha verde

Thai Curry Udon 🔥 13.50
Udon com pato, leite de coco, curry verde, ovo semi-cozido e marinado, cogumelos shimeji, pak choi, cebola vermelha, cenoura, espinafre e cebolinha verde

No UDON damos prioridade aos legumes biológicos e de proximidade para preservar todo o sabor do produto fresco.

ÁGUAS MINERAIS

Água mineral natural	2.30
Água mineral com gás	3.10

REFRIGERANTES

Coca-Cola / Zero	2.90
Sumol Laranja	2.90
Nestea Limão	2.90
Água tônica Royal Bliss	2.90
Limonada da casa	3.95



KOMBUCHAS

Gengibre, hortelã e moringa	4.25
Ideal para acompanhar qualquer prato da nossa carta, simples e deliciosa	
Mirtilo e lavanda	4.25
Combine-a com uma salada ou tempura de legumes, muito refrescante e saudável	



CERVEJAS

Estrella Damm 33cl (pressão)	2.95
Estrella Damm 50cl (pressão)	4.45
Estrella Damm	2.90
Free Damm Torrada (sem álcool)	2.90
Turia	2.90
Daura (sem glúten)	3.95

CERVEJAS JAPONESAS

Asahi	3.95
A cerveja mais vendida no Japão, de sabor seco, com final curto e refrescante. A combinação perfeita com a comida asiática	
Kirin	3.95
A cerveja favorita dos japoneses: macia, refrescante, levemente amarga e espumosa	

VINHO TINTO

Papa Figos	3.90
(Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional, D.O. Douro)	18.95
Aromas com notas florais a esteva e a mangerico, frutos vermelhos e alperce. Ideal com noodles de carne e pratos de arroz	
Sossego	3.25
(Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, D.O. Alentejo)	15.00
Aroma intenso a frutos vermelhos com notas da madeira onde estagiou. Ideal para harmonizar com noodles de carne vermelha	
Biaia	3.25
(Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz)	15.00
Um vinho rico em aromas frescos de fruta vermelha e notas vegetais, de sabor rico e denso	

VINHO BRANCO

Planalto	3.25
(Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, D.O. Douro)	15.00
Aromas florais, frutos de polpa branca e frutos tropicais. Ideal para harmonizar com noodles de marisco e de carne branca	
Quinta Azevedo	3.25
(Loureiro, Alvarinho, D.O. Verde)	15.00
Aroma com notas de citrinos maduros, onde se realça a lima e a flor de laranjeira. Ideal para acompanhar saladas, noodles com marisco e pratos de arroz	
Biaia	3.25
(Síria, Fernão Pires e Arinto)	15.00
Um vinho mineral com notas de citrinos, flores brancas e ananás, de sabor persistente e muito fresco	

VINHO ROSÉ

Sossego	3.25
(Touriga Nacional, D.O. Alentejo)	15.00
Aroma intenso a flores de laranjeira e cereja. Ideal com noodles e pratos com legumes	

VINHO ESPUMANTE

Mateus Rosé Bruto	3.90
(Baga e Syrah)	18.95
Aromas com notas de maçã, pêra e framboesa e subtis nuances de pão torrado, que interagem com uma fresca e viva acidez	



COCKTAILS

Sintokio (Sem Álcool)	4.95
Maracujá e limão	
Osaka Mojito	5.95
Saquê, lima, hortelã e soda	
Tóquio Maracujá	5.95
Saquê, maracujá e limão	
Manila Coco (Sem Álcool)	5.95
Coco, limonada, hortelã e lima	

CHÁS

Fonte de saúde e bem-estar

Sencha Japonês	2.60
Autêntico chá verde sencha	
Black Chai	2.60
Chá preto temperado com canela, gengibre, casca de laranja e baunilha	
Rooibos & Nuts	2.60
Chá rooibos com amêndoas e pistachios, casca de laranja, coentro e pimenta rosa. Sem teína	

CAFÉ

Espresso	1.10
Meia de leite	1.90
Cappuccino	2.65

DESFRUTE DO SEU CHÁ TAMBÉM COM GELO!

Peça ou consulte aqui a nossa tabela de alérgenos e nutricional



IMPOSTOS INCLUIDOS

BOM PARA SI, BOM PARA O PLANETA

No UDON trabalhamos com os melhores ingredientes para que os nossos pratos sejam bons para si e para o planeta. Por isso, cozinhamos com:



Frango, porco e vitela provenientes de explorações com políticas de bem-estar animal



Salmão de Aquicultura Sustentável



Ovos de galinhas caipiras



Damos prioridade aos produtos biológicos e de proximidade

A nossa qualidade foi premiada

2021



MARCAS DE RESTAURACIÓN

Vencedor do Prémio de Sustentabilidade

2020



Vencedor em Inovação

2019



Vencedor em People-Product-Planet



Descubra mais sobre o nosso Plano de Sustentabilidade.