

ENRICH YOUR LIFE

Outono  
Inverno  
2025



UDON

ASIAN  
FOOD

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

## TEMPURAS E CROCANTES

Delicioso e crocante panado japonês

**Chicken Thai Fingers** ① 5.60

Tiras de frango do campo panadas, com molho thai levemente picante

**Primavera Roll** ② ① 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** ① 6.95

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

**Ebi Fry** ① 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, berinjela e dois camarões

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

**Camarões com Brócolos em tempura** ① 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** ② 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 2.35

Tigela de arroz branco

**Wakame Salad** ② 3.95

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

**Edamame** ② 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

CAMARÕES COM BRÓCOLOS EM TEMPURA

CANELONE JAPONÊS



EDAMAME



PORK BUNS



EBI FRY



MIXED GYOZAS



TAKOYAKI



TATAKI DE SALMÃO



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 tárta 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** 

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

VEGGIE  
ROLL

SALMON  
AVOCADO  
ROLL

SALMON  
TARTAR  
ROLL

CORRAL  
CHICKEN  
ROLL



A  
R  
R  
O  
Z

**Oyako Don**

11.20  
Arroz com tiras de contra coxa de frango do campo panadas, cebola, cogumelos shiitake, dashi, ovo mexido, molho tonkatsu e cebolinho

PEÇA O FRANGO TAMBÉM SEM PANAR!

**Chicken Katsu Curry** 

11.50  
Arroz com tiras de contra coxa de frango do campo panadas, cebola, cogumelos shiitake, cenoura, leite de coco, caril, dashi e mirin

**Karee Gyudon** 

12.30  
Arroz de caril com leite de coco, vitela cozida em baixa temperatura, cebola, cenoura, dashi e cebolinha verde

**★ Vegan Karee & Tofu**  

12.30  
Arroz de caril com leite de coco, proteína vegetal Heura, brócolos, espargos selvagens, rebentos de soja, tofu, espinafres, cogumelos shiitake e sementes de sésamo

**Niku Don** 

12.30  
Arroz com vitela cozida em baixa temperatura, cebola, dashi, mirin, ovo grelhado, alga nori, cebolinha verde japonesa e shichimi togarashi

S  
A  
L  
A  
S

**★ Kaesar Asian Salad**

11.80  
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

**Salmon Quinoa Salad** 

12.30  
Salada verde com quinoa biológica, abacate, tataki de salmão, tomate cereja, pepino, cebola crocante e maionese de kimuchi

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 sarraceno



**Tagliatelle**  
Massa de arroz feita com farinha de arroz e água



NABEYAKI  
UDONTANTANMEN  
RAMENCORRAL CHICKEN  
CURRY UDONTAMPOPO  
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

**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



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



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

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

## ÁGUAS MINERAIS

	CERVEJAS	VINHO TINTO
Água mineral natural	2.30	Estrella Damm 33cl (pressão) 2.95
Água mineral com gás	3.10	Estrella Damm 50cl (pressão) 4.45
		Estrella Damm 2.90
Free Damm Torrada (sem álcool)	2.90	Aromas com notas florais a esteva e a mangerico, frutos vermelhos e alperce. Ideal com noodles de carne e pratos de arroz
Turia	2.90	
Daura (sem glúten)	3.95	

## REFRIGERANTES

Coca-Cola / Zero	2.90	<b>Asahi</b> 3.95
Sumol Laranja	2.90	A cerveja mais vendida no Japão, de sabor seco, com final curto e refrescante. A combinação perfeita com a comida asiática
Nestea Limão	2.90	
Água tônica Royal Bliss	2.90	
Limonada da casa	3.95	



## KOMBUCHAS

<b>Gengibre, hortelã e moringa</b>	4.25	<b>SAKE</b>
Ideal para acompanhar qualquer prato da nossa carta, simples e deliciosa		Autêntico licor japonês obtido a partir da fermentação do arroz
<b>Mirtilo e lavanda</b>	4.25	<b>Kurabito</b>
Combine-a com uma salada ou tempura de legumes, muito refrescante e saudável		Sake limpo na boca, com um aroma agradável de frutas frescas e flores brancas



## CERVEJAS

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

## CERVEJAS JAPONESAS

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

## VINHO TINTO

<b>Papa Figos</b>	3.90
(Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional, D.O. Douro)	
Aromas com notas florais a esteva e a mangerico, frutos vermelhos e alperce. Ideal com noodles de carne e pratos de arroz	
<b>Sossego</b>	3.25
(Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, D.O. Alentejo)	
Aroma intenso a frutos vermelhos com notas da madeira onde estagiou. Ideal para harmonizar com noodles de carne vermelha	

## VINHO BRANCO

<b>Planalto</b>	3.25
(Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, D.O. Douro)	
Aromas florais, frutos de polpa branca e frutos tropicais. Ideal para harmonizar com noodles de marisco e de carne branca	

<b>Quinta Azevedo</b>	3.25
(Loureiro, Alvarinho, D.O. Verde)	
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	
<b>Biaia</b>	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	
Tokkuri pequeno	4.95
Tokkuri grande	7.05

## VINHO ROSÉ

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

## VINHO ESPUMANTE

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



IMPOSTOS INCLUIDOS

## COCKTAILS

COCKTAILS	CHÁS	CAFÉ
Fonte de saúde e bem-estar		
<b>Sintokio</b> (Sem Álcool)	4.95	<b>Sencha Japonês</b> Ⓜ 2' 2.60
Maracujá e limão		Autêntico chá verde sencha
<b>Osaka Mojito</b>	5.95	<b>Black Chai</b> Ⓜ 4' 2.60
Saquê, lima, hortelã e soda		Chá preto temperado com canela, gengibre, casca de laranja e baunilha
<b>Tóquio Maracujá</b>	5.95	<b>Manila Coco</b> (Sem Álcool) Ⓜ 5' 2.60
Saquê, maracujá e limão		Chá rooibos com amêndoas e pistachios, casca de laranja, coentro e pimenta rosa. Sem teína
<b>Rooibos &amp; Nuts</b>	5.95	
		DESFRUTE DO SEU CHÁ TAMBÉM COM GELO!

Peça ou consulte aqui a nossa tabela de alergénios e nutricional



# 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.