

ZODU

ASIAN
FOOD

Primavera
Estiu
2024



Arte de
Dare

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

TEMPURES I CRUIXENTS

Deliciós i cruixent arrebossat japonès

- Chicken Thai Fingers** 🍗 5.60
Bastonets de pollastre de granja arrebossats amb salsa thai semipicant
- 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!

- ★ **Ika Tempura** 🍤 6.95
Fines tires de calamar en tempura amb maionesa japonesa i kimuchi no moto

- Tempura de Verdures amb Llagostins** 8.15
Deliciós i cruixent arrebossat de verdures ecològiques amb carbassó, pastanaga, pebrot vermell, albergínia i dos llagostins

DEMANA'L TAMBÉ SENSE LLAGOSTINS PER 6.15!
AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 1.00!

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

AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 1.95!

- Mix Thai** 15.10
Dos Rotllets Primavera, dos Ebi Fry i Chicken Thai Fingers

GYOZAS

Originals raviolis japonesos farcits

- Gyozas de Chicken Curry** 7.25
Quatre gyozas farcides de pollastre de granja amb curri

- Gyozas de Gambes amb Alls Tendres** 7.25
Quatre gyozas farcides de gambes amb alls tendres

- Gyozas de Verdures** 🌱 7.25
Quatre gyozas farcides de verdures

- Gyozas de Porc** 7.25
Quatre gyozas farcides de carn de porc

- Mixed Gyozas** 7.25
Quatre gyozas variades: Chicken Curri, Gambes amb Alls Tendres, Verdures i Porc

AFEGEIX UNA GYOZA PER 1.80!

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** 7.15
Quatre bunyols tradicionals japonesos farcits amb pop, coberts de maionesa japonesa, salsa tonkatsu, cibulet i katsuobushi

AFEGEIX UN TAKOYAKI PER 1.80!

- Negima Yakitori** 6.95
Tres broquetes de pollastre de granja amb ceba tendra japonesa a la planxa amb salsa teriyaki

AFEGEIX UNA BROQUETA PER 2.30!

- Kao d'ànec amb ceps** 7.20
Tres gyozas obertes a l'estil xinès farcides d'ànec amb ceps amb salsa hoisin

AFEGEIX UN KAO PER 2.50!

- 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!

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

- Mix d'Izakayas** 11.80
Dos Canelons Japonesos, dos Negima Yakitori i Tempura de verdures



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!

- NEW 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
- Mixed Rolls** 10.95
Escull la combinació de dos tipus de rolls diferents (quatre unitats per tipus de roll)

AMB SALSA DE SOIA **kikkoman**®

El nostre **salmó té la certificació ASC**, procedent d'aqüicultura sostenible i producció controlada en granges respectuoses amb l'entorn.

A
R
R
O
S
S
O
S

- Oyako Don** 11.20
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** 🔥 12.30
Arròs amb curri amb llet de coco, vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, dashi i ceba tendra
- ★ Vegan Karee & Tofu** 🌱 🔥 12.30
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** 🔥 12.30
Arròs amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, dashi, mirin, ou planxa, alga nori, ceba tendra japonesa i shichimi togarashi

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



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



VEGGIE ROLL

SALMON AVOCADO ROLL

NIKU DON

SALMON QUINOA SALAD

SALMON TARTAR ROLL

CORRAL CHICKEN ROLL

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 11.20

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 11.75

Saltats amb pollastre de granja, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, salsa yakisoba i cibulet

Beef Yakisoba o Yaki Udon 12.60

Saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, pebrot vermell i verd, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, salsa yakisoba i cibulet

Seafood Yakisoba o Yaki Udon 12.60

Saltats amb calamar, gambetes, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, salsa yakisoba i katsuobushi

Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon 12.85

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 13.30

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 12.30

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

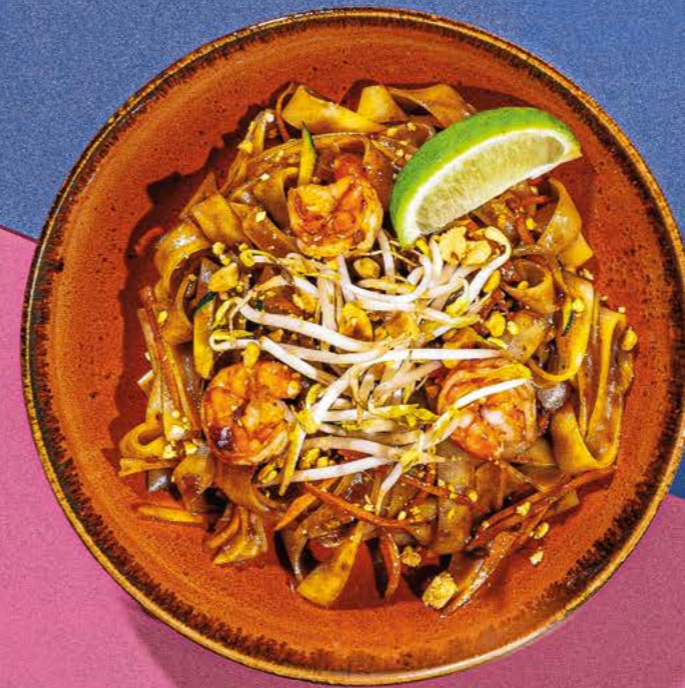
Tot el pollastre que servim a UDON és de granja, alimentat amb blat de moro, criat en granja i amb tot el sabor del camp.



CORRAL
CHICKEN
YAKISOBA



BEEF UDON
PANANG CURRY



SEAFOOD
PAD THAI



SEAFOOD
YAKISOBA



HEURA
TONKOTSU
RAMEN



NABEYAKI
UDON



KIMCHI
CHICKEN
UDON



CURRY
RAMEN



RAMEN

Fideu prim elaborat amb farina de blat, aigua i sal

Miso Ramen 12.60
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! 🌱

NEW ★ **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 13.20
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

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

NEW **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



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



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

UDON

Fideu gruixut fet amb farina, aigua i sal

Nabeyaki Udon 12.60
Udon amb làmines de pollastre de granja marinat, dashi, tempura de llagostí, espinacs, ou de granja semicuit, bolets xiitake, bambú, cibulet i alga nori

★ **Corral Chicken Curry Udon** 🌶️ 13.30
Udon amb tires cruixents de pollastre de granja, ceba, pastanaga, bròquil, espinacs, bolets xiitake, ou de granja semicuit, llima i dashi amb curri

★ **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

NEW **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

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

AIGÜES MINERALS

Aigua mineral (Aquabona) 2.30
Aigua amb gas (San Pellegrino) 3.10

REFRESCS

Coca-Cola / Zero 3.20
Fanta Taronja / Limona 3.20
Nestea / Aquarius 3.20



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

CERVESES

Estrella Damm 2.95
Estrella Damm 2.95
Free Damm (sense alcohol) 2.95
Damm Lemon 2.95
Daura (sense gluten) 3.95
Inedit 3.95
Estrella Damm 4.45

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

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' 2.35
Autèntic te verd sencha

Black Chai ☉ 4' 2.35
Te negre especiat amb canyella, gingebre, pell de taronja i vainilla

Rooibos & Nuts ☉ 5' 2.35
Te rooibos amb ametlles i festucs, pell de taronja, coriandre i pebre rosa. Sense teïna

GAUDEIX DEL TEU TE TAMBÉ AMB GEL!

CAFÈ

Espresso 1.60
Tallat 1.75
Cafè amb llet 1.85
Cappuccino 2.65

TAMBÉ POTS DEMANAR EL TEU CAFÈ DESCAFEÏNAT, AMB LLET DESNATADA O DE SOIA

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



UDON

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 amb alimentació 100% vegetal, i criat sense antibiòtics.



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



Els nostres ous són 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.