

ZODU

ASIAN
FOOD

Primavera
Verano
2024



Arte de
Dave

Las Izakayas son tapas de inspiración asiática hechas al momento ¡Ideales para compartir!

TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso y crujiente rebozado japonés

Chicken Thai Fingers 🌶️ 5.60
Bastoncitos de pollo de corral rebozados con salsa thai semipicante

Rollito primavera 🌱 🌶️ 5.60
Dos rollitos primavera, rellenos de verdura, fideos de soja, setas y bambú, con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN ROLLITO POR 2.80!

★ **Ika Tempura** 🌶️ 6.95
Finas tiras de calamar en tempura con mayonesa japonesa y kimuchi no moto

Tempura de Verduras con Langostinos 8.15
Delicioso y crujiente rebozado de verduras ecológicas con calabacín, zanahoria, pimiento rojo, berenjena y dos langostinos

¡PÍDELO TAMBIÉN SIN LANGOSTINOS POR 6.15!
¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 1.00!

Ebi Fry 🌶️ 7.95
Cuatro langostinos crujientes rebozados con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 1.95!

Mix Thai 15.10
Dos Rollitos Primavera, dos Ebi Fry y Chicken Thai Fingers

GYOZAS

Originales empanadillas japonesas rellenas

Gyozas de Chicken Curry 7.25
Cuatro gyozas rellenas de pollo de corral con curry

Gyozas de Gambas con Ajetes 7.25
Cuatro gyozas rellenas de gambas con ajetes

Gyozas de Verduras 🌱 7.25
Cuatro gyozas rellenas de verduras

Gyozas de Cerdo 7.25
Cuatro gyozas rellenas de carne de cerdo

Mixed Gyozas 7.25
Cuatro gyozas variadas: Chicken Curry, Gambas con Ajetes, Verduras y Cerdo

¡AÑADE UNA GYOZA POR 1.80!

TRADICIONALES

Las clásicas

Gohan 🌱 2.35
Bol de arroz blanco

Wakame Salad 🌱 3.95
Ensalada de algas wakame y algas agar-agar con semillas de sésamo

Edamame 🌱 3.95
Judías verdes de soja al vapor

Miso Soup 3.95
Sopa tradicional japonesa con dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame y cebolleta tierna

ESPECIALIDADES

Las gastronómicas

★ **Canelón Japonés** 6.15
Tres rollitos de pasta won-ton rellenos de pollo de corral, setas, cebolla, zanahoria, bambú, chips de shiitake, alga nori, salsa teriyaki y mayonesa japonesa

¡AÑADE UN CANELÓN POR 2.00!

Takoyaki 7.15
Cuatro buñuelos tradicionales japoneses rellenos con pulpo, cubiertos de mayonesa japonesa, salsa tonkatsu, cebollino y katsuobushi

¡AÑADE UN TAKOYAKI POR 1.80!

Negima Yakitori 6.95
Tres brochetas de pollo de corral con cebolleta japonesa a la plancha con salsa teriyaki

¡AÑADE UNA BROCHETA POR 2.30!

Kao de pato con boletus 7.20
Tres gyozas abiertas al estilo chino rellenas de pato con boletus con salsa hoisin

¡AÑADE UN KAO POR 2.50!

Pork Buns 10.25
Dos panes Bao cocinados al vapor con cerdo rustido y confitado (chashu), pepino, aguacate, cebolleta tierna, salsa hoisin y mayonesa japonesa

¡PIDE TU OPCIÓN VEGANA CON HEURA! 🌱
¡AÑADE UN BAO POR 5.10!

Tataki de Salmón 11.20
Salmón marinado marcado a la plancha, fileteado y acompañado con salsa teriyaki, dados de aguacate y sésamo

Mix de Izakayas 11.80
Dos Canelones Japoneses, dos Negima Yakitori y Tempura de verduras



N
O
O
D
L
E
R
O
L
L
S

Somos expertos en noodles, y por eso nuestros rolls están hechos con fideos en vez de arroz. Por eso tienen ese sabor y consistencia tan particular que los ha convertido en uno de nuestros platos más solicitados. ¡Pruébalos y sorpréndete!

- NEW Veggie Roll** 🌱 9.75
Ocho noodle rolls con proteína vegetal Heura, aguacate, brotes tiernos, pepino, tofu, alga wakame y mayonesa de mostaza y miel
- Corral Chicken Roll** 🔥 9.95
Ocho noodle rolls con pollo de corral rebozado, espárrago triguero, aguacate, brotes tiernos, parmesano, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi
- ★ Salmon Avocado Roll** 10.50
Ocho noodle rolls con salmón, aguacate, mango, queso suave y salsa teriyaki
- Salmon Tartar Roll** 10.95
Ocho noodle rolls calientes en tempura con aguacate, queso suave, semillas de sésamo, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki
- Mixed Rolls** 10.95
Elige la combinación de dos tipos de rolls distintos (cuatro unidades por tipo de roll)

CON SALSA DE SOJA **kikkoman**®

Nuestro salmón tiene la certificación ASC, procedente de acuicultura sostenible y producción controlada en granjas respetuosas con el entorno.

A
R
R
O
C
E
S

- Oyako Don** 11.20
Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, dashi, huevo campero revuelto, salsa tonkatsu y cebollino
¡PIDE EL POLLO TAMBIÉN SIN REBOZAR!
- Karee Gyudon** 🔥 12.30
Arroz al curry con leche de coco, ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna
- ★ Vegan Karee & Tofu** 🌱 🔥 12.30
Arroz al curry con leche de coco, proteína vegetal Heura, brócoli, espárragos trigueros, brotes de soja, tofu, espinacas, setas shiitake y semillas de sésamo
- Niku Don** 🔥 12.30
Arroz con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, dashi, mirin, huevo plancha, alga nori, cebolleta japonesa y shichimi togarashi

E
N
S
A
L
A
D
A
S

- ★ Kaesar Asian Salad** 11.80
Ensalada verde con aguacate, tomate cherry, pechuga de pollo de corral rebozado con maíz tostado, salsa César con dashi, chips crujientes de maíz, cacahuètes y parmesano rallado
- Salmon Quinoa Salad** 🔥 12.30
Ensalada verde con quinoa ecológica, aguacate, tataki de salmón, tomate cherry, pepino, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi

ADERÉZALAS CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO



🌱 VEGETARIANO 🌱 VEGANO 🔥 PICANTE SUAVE 🔥 PICANTE ★ RECOMENDACIONES DEL CHEF



VEGGIE ROLL

SALMON AVOCADO ROLL

SALMON TARTAR ROLL

CORRAL CHICKEN ROLL

NIKU DON

SALMON QUINOA SALAD

Comparte nuestra pasión por los noodles salteados y prueba una de nuestras especialidades con el tipo de pasta 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  11.20

Salteados con setas shiitake, berenjena, brócoli, calabacín, espárragos trigueros, zanahoria, pimiento rojo y verde y pak choi, con salsa yakisoba y teriyaki

Chicken Yakisoba o Yaki Udon 11.75


Salteados con pollo de corral, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino

Beef Yakisoba o Yaki Udon 12.60

Salteados con ternera cocinada a baja temperatura, pimiento rojo y verde, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino

Seafood Yakisoba o Yaki Udon 12.60

Salteados con calamar, gambitas, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y katsubushi

Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon  12.85

Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín y pechuga de proteína vegetal Heura rebozada con panko, salsa yakisoba y cebollino

★ **Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon** 13.30

Salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín y pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, salsa yakisoba y cebollino

Todo el pollo que servimos en UDON es **de corral**, alimentado con maíz, **criado en granja** y con **todo el sabor** del campo.

CURRY & THAI NOODLES

Fideos salteados con sabrosas especias asiáticas

★ **Vegan Miso Soba**   12.30

Fideo de trigo sarraceno salteado con setas shiitake y shimeji, proteína vegetal Heura, pak choi y salsa picante de miso, leche de coco y crujiente de zanahoria

Chicken Pad Thai 12.95

Tallarines de arroz salteados con pollo de corral, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuets

Seafood Pad Thai 13.10

Tallarines de arroz salteados con tres langostinos, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuets

Beef Udon Panang Curry  13.30

Fideos udon salteados con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, leche de coco, panang curry y cebolleta tierna

Somos especialistas en Noodles

Los noodles son la comida rápida saludable perfecta para disfrutar de una dieta equilibrada, sana y nutritiva.



Yakisoba
Fideo fino
hecho con
harina de
trigo, agua
y sal



Udon
Fideo grueso
hecho con
harina de
trigo, agua
y sal



Soba
Fideo fino
con trigo
sarraceno



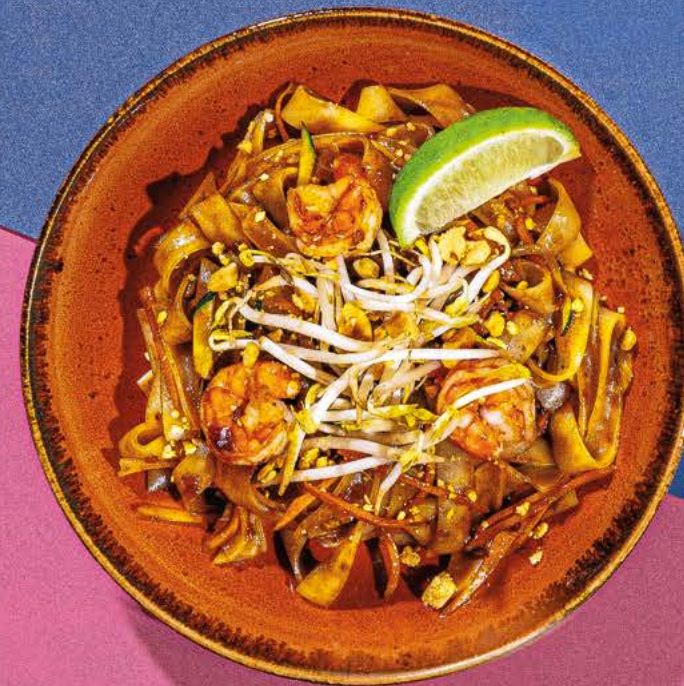
Tallarines
Fideos
de arroz
hechos
con harina
de arroz
y agua



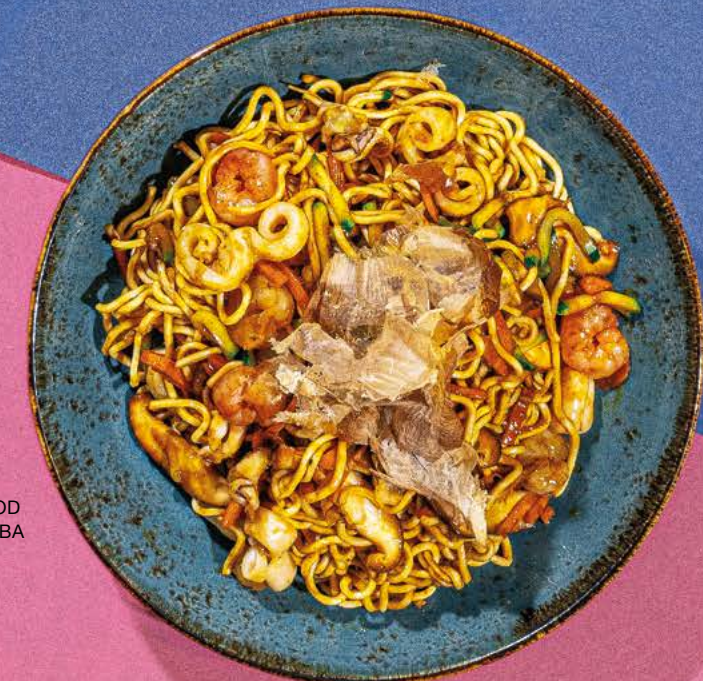
CORRAL
CHICKEN
YAKISOBA



BEEF UDON
PANANG CURRY



SEAFOOD
PAD THAI



SEAFOOD
YAKISOBA



HEURA
TONKOTSU
RAMEN



NABEYAKI
UDON



KIMCHI
CHICKEN
UDON



CURRY
RAMEN

RAMEN

Fideo fino elaborado con harina de trigo, agua y sal

Miso Ramen 12.60

Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso. Con láminas de cerdo marinado (chashu), algas wakame, huevo de corral semicocido y marinado y cebolleta tierna

★ **Tonkotsu Ramen** 13.10

Ramen con caldo vegetal, láminas de cerdo marinado (chashu), setas shiitake, pak choi, huevo de corral semicocido y marinado y cebolleta tierna

¡PIDE TU OPCIÓN VEGETARIANA CON HEURA! 🌱

NEW ★ **Tantanmen Ramen** 13.20

Ramen con caldo vegetal y miso, proteína vegetal Heura, bambú, cebolla morada, pak choi, setas shimeji, maíz y cebolleta tierna

Tampopo Ramen 13.20

Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, láminas de cerdo marinado (chashu), maíz dulce, bambú, huevo de corral semicocido y marinado, naruto, alga nori y cebolleta tierna

Curry Ramen 13.10

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

NEW **Chicken Ramen** 13.30

Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso con pollo de corral rebozado, huevo, setas shimeji, pak choi, espinacas, cebolla roja, setas shiitake y lima

UDON

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

Nabeyaki Udon 12.60

Udon con láminas de pollo de corral marinado, dashi, tempura de langostino, espinacas, huevo de corral semicocido, setas shiitake, bambú, cebollino y alga nori

Corral Chicken Curry Udon 13.30

Udon con tiras crujientes de pollo de corral, cebolla, zanahoria, brócoli, espinacas, setas shiitake, huevo de corral semicocido, lima y dashi con curry

★ **Kimchi Chicken Udon** 13.30

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

NEW **Tori Nanban Udon** 12.95

Udon con tiras de pollo de corral rebozadas, dashi, mirin, brotes de soja, setas shiitake, puerro y semillas de sésamo

En UDON servimos **verduras ecológicas y de proximidad** para conservar todo el sabor del producto fresco.



Ramen
Fideo fino hecho con harina de trigo, agua y sal



Udon
Fideo grueso hecho con harina de trigo, agua y sal

AGUAS MINERALES

Agua mineral (Aquabona) 2.30
 Agua con gas (San Pellegrino) 3.10

REFRESCOS

Coca-Cola / Zero 3.20
 Fanta Naranja / Limón 3.20
 Nestea / Aquarius 3.20



KOMBUCHAS

Jengibre, menta y moringa 4.25
 Ideal para acompañar cualquier plato de nuestra carta, simple y deliciosa

Arándano y lavanda 4.25
 Combínala con una ensalada o tempura de verduras, muy refrescante y saludable

CERVEZAS

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

CERVEZAS JAPONESAS

Asahi 3.95
 La cerveza más vendida en Japón, de sabor seco, con final corto y refrescante. El maridaje perfecto con la comida asiática

Sapporo 3.95
 Sabor intenso con un toque refrescante, que le confiere un agradable sabor al paladar

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 4.95
 Tokkuri grande 7.05

Kuramoto 10.50
 Sake elaborado, algo turbio, con presencia de los sólidos de arroz. Notas de melón cantaloup sobremadurado, retrogusto sedoso y aromas de piel de piña tropical

VINO TINTO

Celeste Roble 3.95
 (D.O. Ribera del Duero) 19.75
 Aroma de frutos negros y matices ahumados. Marida con noodles con carne y arroces

Malpastor Crianza 3.95
 (D.O. Rioja) 19.75
 Aroma frutal, sedoso y ligero. Marida con noodles con carne roja

Jean Leon 3055 VINO ECOLÓGICO 21.75
 (Merlot-Petit Verdot)
 Aroma a frutos rojos maduros y de largo recorrido. Ideal con noodles con marisco

VINO BLANCO

Celeste Verdejo 3.95
 (D.O. Rueda) 19.75
 Aroma intensamente floral con notas varietales a hinojo y almendra verde. Marida con marisco, izakayas y noodles

Lolo 3.95
 (Albariño, D.O. Rías Baixas) 19.75
 Aroma de fruta madura y floral. Marida con noodles con pescado

Jean Leon 3055 VINO ECOLÓGICO 21.75
 (Chardonnay)
 Aroma a fruta tropical fresca y madura. Ideal con marisco y noodles

VINO ROSADO

Jean Leon 3055 VINO ECOLÓGICO 21.75
 (Pinot Noir)
 Aroma a flores, cítricos, fruta roja. Ideal con noodles y verduras



TÉS

Fuente de salud y bienestar

Sencha Japonés 2.35
 Auténtico té verde sencha

Black Chai 2.35
 Té negro especiado con canela, jengibre, piel de naranja y vainilla

Rooibos & Nuts 2.35
 Exótica y aromática mezcla de almendras y pistachos con té rooibos, piel de naranja, cilantro y pimienta rosa. Sin teína

¡DISFRUTA DE TU TÉ TAMBIÉN CON HIELO!

CAFÉ

Espresso 1.60
 Cortado 1.75
 Café con leche 1.85
 Cappuccino 2.65

TAMBIÉN PUEDES PEDIR TU CAFÉ DESCAFEINADO, CON LECHE DESNATADA O DE SOJA

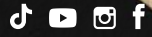
Pide o consulta aquí nuestra **carta de alérgenos y nutricional**



UDON

ASIAN
FOOD

udon.com



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, por eso cocinamos con:



Pollo con alimentación 100% vegetal, y criado sin antibióticos.



Cerdo y ternera procedente de granjas con políticas de bienestar animal.



Nuestros huevos son de gallinas camperas.



Priorizamos los productos ecológicos y de proximidad.



Compramos a proveedores que cumplen con el certificado de Acuicultura Sostenible.

Nuestra calidad ha sido premiada

2021



MARCAS DE
RESTAURACIÓN

Ganador del Premio
a la Sostenibilidad

2020



PREMIOS NACIONALES
HOSTELERÍA

Ganador en
Innovación

2019



HIP
Horeca
Professional
Expo

Ganador en
People-Product-Planet



Descubre más sobre nuestro
Plan de Sostenibilidad.