

# CARTA AL·LERGÒGENS I NUTRICIONAL

UDON  
ASIAN  
FOOD

TARDOR 2022

	GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	FRUITS DE CLOSCA	SOJA	LÀCTICS	CACAUETS	MOSTASSA	API	SÈSAM	TRAMUSSOS	MOL·LUSCS	DIÒXID DE SOFRE I SULFITS (>10mg/Kg)	Kcal QDR 2000 Kcal	LÍPIDS QDR 65 gr	PROTEÏNES QDR 75 gr	H.C. QDR 300 gr	
<b>IZAKAYAS</b>																			
<b>TEMPURES I CRUIXENTS</b>																			
Ika Tempura	•		•	•		•			•				•		26 %	45 %	34 %	16 %	
Chicken Thai Fingers	•		•			•	•								11 %	21 %	13 %	6 %	
Tempura Verd. Llagostins	•	•		•		•								•	16 %	21 %	22 %	12 %	
Crack Crunch	•	•													9 %	19 %	4 %	6 %	
Rotllet Primavera	•					•					•				10 %	28 %	2 %	5 %	
Nems	•					•					•				19 %	12 %	21 %	20 %	
<b>TRADICIONALS</b>																			
Wakame Salad											•				4 %	5 %	5 %	3 %	
Edamame						•									9 %	20 %	13 %	3 %	
Miso Soup	•			•		•									2 %	2 %	3 %	1 %	
Salmó Marinat	•			•		•					•				12 %	32 %	22 %	1 %	
Gohan ( <i>Arròs blanc</i> )															8 %	0 %	4 %	12 %	
<b>GYOZAS</b>																			
Chicken Curry	•		•			•					•				9 %	18 %	6 %	6 %	
Gambes amb Alls Tendres	•	•	•			•					•			•	9 %	18 %	6 %	6 %	
Verdures	•					•					•				6 %	13 %	3 %	4 %	
Porc	•		•			•					•				10 %	21 %	7 %	6 %	
<b>ESPECIALITATS</b>																			
Pork Buns	•		•			•			•		•				10 %	25 %	5 %	4 %	
Negima Yakitori	•					•									11 %	23 %	23 %	2 %	
Caneló Japonès	•		•			•			•						14 %	33 %	10 %	8 %	
Tataki de Salmó	•			•		•			•		•				16 %	43 %	25 %	2 %	
Mix d'Izakayas	•		•	•		•			•		•				28 %	67 %	34 %	23 %	
Yasai Yakitori	•					•									6 %	15 %	3 %	3 %	
Takoyaki	•		•	•		•			•				•		13 %	38 %	8 %	4 %	
Heura Buns	•					•					•				7 %	16 %	9 %	3 %	
Thai Soup	•			•		•					•				4 %	13 %	3 %	1 %	
<b>NOODLE ROLLS</b>																			
Green Veggie Roll	•		•			•			•		•				27 %	54 %	19 %	17 %	
Salmon Avocado Roll	•			•		•	•		•						20 %	23 %	25 %	15 %	
Salmon Tartar Roll	•			•		•	•		•		•				29 %	60 %	28 %	22 %	
Mixed Rolls	•		•	•		•	•		•						21 %	40 %	13 %	14 %	
Corral Chicken Roll	•		•	•		•	•		•				•		30 %	64 %	23 %	16 %	
<b>ARROSSOS</b>																			
Oyako Don	•		•	•		•									40 %	41 %	45 %	39 %	
Oyako Don ( <i>sense arrebosar</i> )	•		•	•		•									35 %	32 %	48 %	33 %	
Karee Gyudon	•			•		•				•					26 %	17 %	13 %	31 %	
Vegan Karee & Tofu	•					•			•	•	•				33 %	53 %	36 %	32 %	
Yasai Karee & Tofu	•					•			•	•	•				36 %	52 %	48 %	33 %	
Seafood Panang Curry	•	•		•		•		•			•		•	•	38 %	54 %	35 %	32 %	
<b>AMANIDES</b>																			
Kaesar Asian Salad	•		•	•		•	•	•							34 %	91 %	34 %	9 %	
Chicken Salad	•		•	•		•	•	•							33 %	95 %	37 %	6 %	
Salmon Quinoa Salad	•		•	•		•	•	•					•		24 %	63 %	19 %	6 %	
Vegan Ponzu Salad	•					•					•				14 %	27 %	19 %	5 %	



	GLUTEN	CRUSTACIS	OU	PEIX	FRUITS DE CLOSCA	SOJA	LÀCTICS	CACAUETS	MOSTASSA	API	SÈSAM	TRAMUSSOS	MOL·LUSCS	DIÒXID DE SOFRE I SULFITS (>10mg/Kg)	Kcal QDR 2000 Kcal	LÍPIDS QDR 55 gr	PROTEÏNES QDR 75 gr	H.C. QDR 300 gr	
<b>NOODLES SALTATS</b>																			
<b>YAKISOBA o YAKI UDON</b>																			
Yasai	•					•					•				29 %	40 %	39 %	22 %	
Chicken	•					•					•				33 %	43 %	52 %	25 %	
Beef	•			•		•					•				32 %	43 %	58 %	22 %	
Seafood	•	•		•		•					•		•	•	32 %	42 %	60 %	22 %	
Corral Chicken	•					•					•				30 %	23 %	44 %	30 %	
Heura	•					•					•				30 %	18 %	32 %	33 %	
Corral Vegan	•					•					•				23 %	17 %	18 %	27 %	
<b>CURRI NOODLES</b>																			
Vegan Miso Soba	•					•					•				34 %	45 %	37 %	28 %	
Chicken Pad Thai	•			•		•		•							32 %	31 %	35 %	31 %	
Seafood Pad Thai		•		•		•		•	•					•	45 %	52 %	32 %	46 %	
Beef Udon Panang Curry	•			•		•		•			•			•	29 %	55 %	24 %	20 %	
<b>NOODLES AMB BROU</b>																			
<b>RAMEN</b>																			
Miso Ramen	•		•	•		•				•	•				44 %	74 %	40 %	32 %	
Vegan Ramen	•					•					•				25 %	50 %	42 %	22 %	
Tampopo Ramen	•		•	•		•				•	•				29 %	52 %	27 %	21 %	
Curry Ramen	•		•	•		•		•	•	•					41 %	45 %	52 %	34 %	
<b>UDON</b>																			
Nabeyaki Udon	•	•	•	•		•					•			•	30 %	39 %	53 %	21 %	
Corral Chicken Curry Udon	•		•	•		•	•		•	•					24 %	23 %	23 %	24 %	
Kimchi Chicken Udon	•		•	•		•	•						•		32 %	16 %	37 %	27 %	
<b>SOBA</b>																			
Tempura Soba	•	•		•		•								•	25 %	22 %	24 %	26 %	
Kashiwa Soba	•		•	•		•					•				41 %	27 %	43 %	47 %	
<b>POSTRES</b>																			
Banana & Cho-co	•				•		•								20 %	66 %	3 %	5 %	
Fruit Salad			•				•								5 %	4 %	2 %	7 %	
Fruit Salad <i>(sense gelat)</i>							•								3 %	1 %	1 %	6 %	
Mochi Cheesecake	•					•	•								12 %	10 %	3 %	15 %	
Mochi de Xocolata	•					•	•								5 %	5 %	1 %	5 %	
Chocolate Cup	•		•		•	•	•								10 %	16 %	4 %	10 %	
Chocolate Cup <i>(sense gelat)</i>			•		•	•	•								9 %	13 %	4 %	9 %	
Ginger Cheesecake	•		•		•	•	•							•	15 %	33 %	7 %	10 %	
Binomi de Gelats			•			•	•								10 %	16 %	3 %	10 %	
Dorayaki de Xocolata	•		•		•	•	•								12 %	14 %	5 %	13 %	
Torrada de Santa Teresa Thai	•		•			•	•								16 %	26 %	8 %	14 %	



**CALORIES** QDR 2000 Kcal  
Quantitat d'energia, expressada en Kcal o KJ, que ens proporcionen els aliments per cobrir les necessitats energètiques diàries. Format per proteïnes, lípids i hidrats de carboni.



**LÍPIDS** QDR 55 gr  
També anomenats greixos, són una reserva energètica per al cos i formen part de l'estructura de les cèl·lules. Es troben principalment en olis, làctics, fruits de closca, peix i carn. 1 gr. de lípids ens aporta 9.4 Kcal.



**PROTEÏNES** QDR 75 gr  
Nutrient encarregat principalment de la formació muscular. El podem trobar en aliments com la carn, el peix, les llegums i l'ou. 1 gr. de proteïna ens aporta 4.1 Kcal.



**HIDRATS DE CARBONI** QDR 300 gr  
Els hidrats de carboni o glúcids són la font principal d'energia. Són importants per a la formació estructural del nostre organisme i l'activitat neuronal. Alguns dels aliments rics en H.C. són: pastes, cereals i verdures. 1 gr. de H.C. ens porten 41 Kcal.

Seguint el reglament EU N°1169/2011 en matèria de la informació a facilitar al consumidor sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, els informem que: La producció de tots els plats d'aquest local es realitza al mateix espai, sent impossible garantir l'absència de traces d'aquests al·lèrgens a tots els plats. Per això, la identificació d'al·lèrgens està basada en els ingredients que componen el plat, no en el procés d'elaboració.

Aquesta informació ha estat elaborada seguint les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS).