



UD●N

NOODLE BAR
& RESTAURANT

PRIMAVERA / VERANO '17



GYOZAS DE CERDO

ESPECIALIDADES

Las tapas más clásicas y tradicionales

Wakame Salad  3.10
Ensalada de algas wakame y algas agar-agar con semillas de sésamo

Edamame  3.10
Judías verdes de soja al vapor

Miso Soup  3.10
Sopa tradicional japonesa con dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame y cebolla tierna

Canelón Japonés 3.10
Rollitos de pasta won-ton rellenos de pollo de corral, setas, cebolla, zanahoria y bambú con salsa mayonesa japonesa con mostaza y miel
¡AÑADE UN CANELÓN POR 1.50!

Brocheta de Tofu  3.10
Dos brochetas de tofu rebozado con pan panko y acompañadas con salsa de chile dulce
¡AÑADE UNA BROCHETA POR 1.55!

Chicken Buns 3.60
Pan Bao cocinado al vapor con pollo marinado, pepino, tomate, cebolla, salsa hoisin y mayonesa japonesa

Pork Buns 3.60
Pan Bao cocinado al vapor con cerdo rustido y confitado (chashu), rodaja de aguacate, salsa hoisin y mayonesa japonesa

Negima Yakitori 3.90
Dos brochetas de pollo a la plancha con salsa teriyaki
¡AÑADE UNA BROCHETA POR 1.95!

Salmón Marinado 5.95
Salmón marinado al estilo UDON

Gohan 1.95
Bol de arroz blanco

IZAKAYAS

Tapas de inspiración asiática

GYOZAS

Originales empanadillas japonesas rellenas

Gyozas de Chicken Curry 2.70
Dos gyozas rellenas de pollo con curry
¡AÑADE UNA GYOZA POR 1.30!

Gyozas de Gambas con Ajetes 2.70
Dos gyozas rellenas de gambas con ajetes
¡AÑADE UNA GYOZA POR 1.30!

Gyozas de Verduras  2.70
Dos gyozas rellenas de verduras
¡AÑADE UNA GYOZA POR 1.30!

Gyozas de Cerdo 2.70
Dos gyozas rellenas de carne de cerdo
¡AÑADE UNA GYOZA POR 1.30!

TATAKI

Carne o pescado crudo fileteado

Tataki de Buey 7.70
Lomo de buey macerado con soja, mirin y aceite de sésamo acompañado de chips de espinacas. Marcado a la plancha, fileteado y acompañado con salsa teriyaki

Tataki de Salmón 7.95
Salmón marinado con soja, limón, wasabi, aceite de sésamo y mirin. Marcado a la plancha, fileavavteado y acompañado con salsa teriyaki y dados de aguacate con sésamo

TEMPURAS Y CRUJIENTES

Delicioso crujiente rebozado japonés

Crack Crunch 3.75
Dos langostinos crujientes rebozados
¡AÑADE UN LANGOSTINO POR 1.85!

Ika Tempura  3.70
Finas tiras de calamar en tempura con mayonesa de ajo y kimuchi no moto

Chicken Thai Fingers  3.95
Bastoncitos de pollo rebozados con salsa thai semipicante

Tempura de Verduras 3.95
Delicioso y crujiente rebozado de verduras ecológicas con calabacín, zanahoria, pimiento rojo, berenjena
¡PÍDELO TAMBIÉN CON LANGOSTINOS POR 4.95!
¡AÑADE UN LANGOSTINO EXTRA POR 0.50!



NOODLE ROLLS

Makis elaborados con fideos

Green Avocado Roll  3.75
Cuatro noodle rolls de alga verde takaokaya con aguacate, lechuga, pepino, tofu, algas wakame y mayonesa de mostaza y miel
¡AÑADE UN ROLL POR 0.90!

Salmon Avocado Roll 4.25
Cuatro noodle rolls con salmón, aguacate, tartar de mango, salsa de sésamo y brotes
¡AÑADE UN ROLL POR 1.05!

Crispy Chicken Roll 4.75
Cuatro noodle rolls con pollo crujiente, mezcla de lechugas frescas, aguacate, sésamo, salsa especial UDON, cebolla caramelizada y brotes
¡AÑADE UN ROLL POR 1.15!

Salmon Tartar Roll 5.75
Cuatro noodle rolls calientes en tempura con aguacate, queso suave, semillas de sésamo y tartar de salmón con salsa teriyaki

Mixed Rolls  5.95
Seis noodle rolls variados: 2 Crispy Chicken Roll con cebolla caramelizada, 2 Salmon Avocado Roll con mango y 2 Green Avocado Roll con tofu

CON SALSA DE SOJA kikkoman®



NEW

NEW

NEW

NEW RECETA

ENSALADAS Y VERDURAS

Equilibradas y sabrosas

Yasai Itame   7.25
Salteado de verduras ecológicas con setas shiitake, berenjena, brócoli, calabacín, espárragos, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo con aceite de ajo y jengibre y salsa teriyaki

Tofu & Wakame Salad   7.95
Ensalada verde con espinacas, rodajas de pepino, tomate cherry, maíz dulce, brotes de soja, tofu, algas wakame y salsa de soja

Corral Chicken Salad 8.45
Ensalada verde con pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, maíz, aguacate, tomate cherry, crispy noodles y salsa especial UDON



ARROCES

Cocidos lentamente al vapor

Yasai Karee & Tofu   8.50
Arroz al curry con leche de coco, brócoli, espárragos verdes, brotes de soja, tofu, espinacas, setas shiitake y semillas de sésamo

Katsu Don 9.20
Arroz con tiras de bistec de cerdo rebozadas, cebolla, setas shiitake, dashi, huevo revuelto, salsa tonkatsu y cebollino

Oyako Don 9.35
Arroz con tiras de contramuslo de pollo rebozadas, cebolla, setas shiitake, dashi, huevo revuelto, salsa tonkatsu y cebollino
¡PÍDE EL POLLO TAMBIÉN SIN REBOZAR!

Yakimeshi Don 9.95
Arroz salteado con secreto de cerdo de granja, cebolleta, zanahoria, setas shiitake, calabacín, brotes de soja y maíz dulce y con salsa de soja Kikkoman

Karee Gyudon  9.95
Arroz con curry amarillo thai, carrillera de ternera, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna





CORRAL CHICKEN YAKISOBA



NUESTRAS VERDURAS SON DE PROXIMIDAD Y ECOLÓGICAS,
GARANTIZANDO SU FRESCURA Y AROMA, ¡DEL HUERTO A TU PLATO!



BUEY CURRY ROJO

NOODLES SALTEADOS

Salteados al momento



YAKISOBA o YAKI UDON

Fideo fino (Yakisoba) o grueso (Yaki Udon)
hecho con harina, agua y sal

Yasai Yakisoba o Yaki Udon 7.95
Yakisoba o Yaki Udon salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino

Chicken Yakisoba o Yaki Udon 8.95
Yakisoba o Yaki Udon salteados con pollo, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino

Beef Yakisoba o Yaki Udon 9.95
Yakisoba o Yaki Udon salteados con ternera, pimienta roja, pimienta verde, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y cebollino

NEW **Pork Yakisoba o Yaki Udon** 10.55
Yakisoba salteado con setas shiitake, zanahoria, calabacín, secreto de cerdo rustido y confitado, salsa yakisoba y chips crujientes de harina

Seafood Yakisoba o Yaki Udon 10.95
Yakisoba o Yaki Udon salteados con calamar, gambitas, setas shiitake, zanahoria, calabacín, salsa yakisoba y katsuo

Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon

10.95
Yakisoba o Yaki Udon salteados con setas shiitake, zanahoria, calabacín y pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente y salsa yakisoba



CURRY Y THAI NOODLES

Fideos finos salteados con sabrosas especias asiáticas

Original Chicken Curry 9.50
Yakisoba o Yaki Udon salteados con pollo marinado, curry amarillo y leche de coco, setas shiitake, zanahoria, calabacín, brotes de soja y cebollino

Buey Curry Rojo 10.95
Yakisoba o Yaki Udon salteados con cebolleta tierna, brócoli, espárragos trigueros, zanahoria, curry rojo y leche de coco. Con tataki de buey laminado al punto

Pad Thai 10.95
Tallarines de arroz salteados con 3 langostinos, zanahoria, calabacín, tamarindo, brotes de soja y cacahuetes



NABEYAKI UDON



TEMPURA SOBA



MISO RAMEN

NOODLES CON CALDO

Los tradicionales



UDON

Fideo grueso hecho con harina, agua y sal

Tori Nanban Udon 9.95
Udon con tiras de pollo rebozadas, brotes de soja, setas shiitake, puerro y semillas de sésamo

Nabeyaki Udon 10.95
Udon con láminas de pollo marinado, tempura de langostino, espinacas, huevo de corral semicocido, setas shiitake y tallos de bambú

SOBA

Fideo fino de trigo serraceno

Tempura Soba 9.95
Soba con una deliciosa y crujiente tempura de verduras ecológicas y langostino con alga nori

Kashiwa Soba 10.25
Soba con tiras de pollo rebozadas, brotes de soja, setas shiitake, puerro y semillas de sésamo

RAMEN

Fideo fino elaborado con harina de trigo, agua y sal

Miso Ramen 9.95
Fideos Ramen con caldo de pollo, elaborado con soja y miso. Con láminas de cerdo rustido y confitado (*chashu*), algas wakame, huevo de corral semicocido y marinado, alga nori y cebolleta tierna

Tampopo Ramen 10.95
Fideos Ramen con caldo de pollo, elaborado con soja, láminas de cerdo rustido y confitado (*chashu*), maíz dulce, huevo de corral semicocido y marinado, naruto, alga nori y cebolleta tierna

Curry Ramen 11.45
Fideos Ramen con caldo de pollo, elaborado con soja, miso y curry amarillo. Con láminas de secreto de cerdo de granja, bambú, setas shiitake, huevo de corral semicocido y marinado con cebolleta tierna



BEBIDAS

Busca tu maridaje perfecto

AGUAS MINERALES

Agua mineral (Aquabona) 500 ml	1.95
Agua con gas (San Pellegrino) 500 ml	2.55

REFRESCOS

Coca-Cola Zero Zero 350 ml	2.85
Coca-Cola Zero 350 ml	2.85
Coca-Cola Light 350 ml	2.85
Coca-Cola 350 ml	2.85
Fanta de Naranja 350 ml	2.85
Fanta de Limón 350 ml	2.85
Aquarius 300 ml	2.85
Nestea 300 ml	2.85

CERVEZAS

La mejor selección nacional y japonesa

Estrella Damm 330 ml	1.95
Estrella Damm 330 ml	2.15
Inèdit Damm 330 ml	3.55
Free Damm (sin alcohol) 330 ml	1.95
Damm Lemon 330 ml	1.95

CERVEZAS JAPONESAS	
Asahi 330 ml	3.55
Sabor intenso con un toque de arroz, que le confiere un agradable sabor al paladar	
Kirin 330 ml	3.55
La cerveza favorita de los japoneses: suave, refrescante, poco amarga y espumosa	



TÉS FRÍOS

Refrescantes, antioxidantes y vitamínicos

Té Limón 473 ml	2.95
Té frío sabor limón. Refrescante y vitamínico	
Té Blanco 473 ml	2.95
Ginseng & arándanos. Antioxidante y vitamínico	
Té Verde 473 ml	2.95
Ginseng & miel. Delicioso y refrescante	
Té Verde 473 ml	2.95
Ginseng & granada. Poderes extra antioxidantes	

SAKE

Auténtico licor japonés

Licor japonés que se obtiene del arroz fermentado	
Koshu Masamune (Alcohol 14°)	
Equilibrado y con aroma suave	
Frasco pequeño 160 ml	2.95
Frasco grande 240 ml	3.95
Sake espumoso (Alcohol 5°) 300 ml	9.95
Bebida espumosa fermentada de arroz. Sabor afrutado, ligeramente dulce, refrescante y con pequeñas notas cítricas. Ideal para tomar frío, acompañando a comidas o como aperitivo	

TÉS

Fuente de salud y bienestar

Sencha Japonés	2' 2.25
Té verde sencha aromatizado con limón amargo	
Rooibos Lemon Pie	5' 2.25
Cremosa mezcla de efecto tonificante con Rooibos, lemongrass y cáscara de naranja con sabor a tarta de limón. Sin teína	
Gracia Blend® Rooibos	6' 2.25
Té rojo rooibos con vainilla, naranja, pétalos de rosa, de aciano y de girasol. Sin teína	
Oriental Lime	2' 2.25
Té verde sencha con una delicada mezcla de aroma de lima, corteza de limón y margaritas. Ligero, fresco, muy digestivo y bajo en teína	
Pu Erh Frutas del Bosque	3' 2.25
Té rojo combinado con una caprichosa mezcla de frutas silvestres. Goza de su exquisito sabor mientras cuidas de tu salud	
Fresh Colada	2' 2.45
Té verde sencha, piña, fresa y coco. Ideal con hielo	
Polar Mint	5' 2.45
Mezcla de menta con semillas de escaramujo y regaliz. Ideal con hielo	

¡DISFRUTA TU TÉ TAMBIÉN CON HIELO!

TEA SHOP



BATIDOS Y SMOOTHIES



SMOOTHIES 500 ml	3.95
Pulpa natural helada triturada. Sabores de Mango o Fresa	
BATIDOS 500 ml	4.95
Helados batidos con leche. Sabores: Fresa, Vainilla, Coco, Chocolate, Yogur Búlgaro con Grosella o Té verde Matcha	

VINOS

VINO TINTO		VINO BLANCO		VINO ROSADO	
Celeste Roble	2.80	Verdeo	2.60	Santa Digna	2.80
(D.O. Ribera del Duero)	13.95	(D.O. Rueda)	12.95	(Cabernet Sauvignon)	13.95
Aroma frutal con notas vegetales. Sabroso e intenso. Marida con noodles con carne y arroces		Aroma intensamente floral y a fruta de la pasión. Marida con marisco, izakayas y noodles		(D.O. Chile Valle Central)	
Jean Leon 3055	3.40	Jean Leon 3055	3.40	Aroma intenso de ciruela y fresa sobre fondo de pomelo. Ideal con noodles y verduras	
Vino Ecológico	16.95	Vino Ecológico	16.95		
(Merlot-Petit Verdot)		(Chardonnay)			
Aroma a frutos rojos maduros. Ideal con noodles con marisco		Aroma a fruta tropical fresca y madura. Ideal con marisco y noodles			
Altos Ibéricos Crianza	2.80	Pazo das Bruxas	3.40		
(D.O. Rioja)	13.95	(Albariño, D.O. Rias Baixas)	16.95		
Aroma intensamente frutal con especias. Marida perfecto con noodles con carne roja y marisco		Aroma intenso y cítrico. Marida con noodles con marisco y arroces			



GLOSARIO

UDON Fideo grueso elaborado con harina, agua y sal **SOBA** Fideo integral elaborado con trigo sarraceno **SOMEN** Fideo fino, elaborado con harina, agua y sal **ALGAS WAKAME, KOMBU Y NORI** Las algas son las verduras con más alto contenido en sales minerales y oligoelementos. Son una fuente de proteínas vegetales inigualable **DASHI** Caldo tradicional japonés elaborado con alga kombu y bonito seco laminado **KATSUO** Bonito seco laminado **MIRIN** Vino de arroz dulce. Al contrario que el sake, el mirin tan sólo se utiliza para cocinar **SHICHIMI** Mezcla de siete especias: sansho, algas, chile, corteza de naranja, semillas de adormidera, semillas de sésamo blancas y negras **SHIITAKE** Setas ricas en proteínas, fibras, hierro y vitaminas. Destacan por su contenido en lentina que refuerza el sistema inmunitario, reduce el colesterol y estimula la hormona del crecimiento **TENTSUYU** Salsa elaborada con soja, mirin y dashi, utilizada para comer tempura **TOFU** Es la cuajada de los "porotos de soja", aunque actualmente este ingrediente ya se conoce en todo el mundo como tofu **TONKATSU** Salsa tipo barbacoa elaborada con tomates, manzanas, salsa Worcestershire y mostaza **WASABI** Rábano picante conocido como la mostaza japonesa **SALSA YAKISOBA** Salsa elaborada con tomate, cebolla, manzana, azúcar, salsa de soja, sal y especias **YAKITORI** Salsa especial para brochetas elaborada con salsa de soja, sake, mirin, azúcar, sal y agua **KIMUCHI** Salsa elaborada con pimiento rojo, mandarina, manzana, caldo de bonito y jengibre **KIKKOMAN** Salsa de soja fermentada de forma natural. Elaborada con 4 ingredientes: soja, trigo, agua y sal



¡SÍGUENOS!



UDON.ES



UDON APP