



UD●N

NOODLE BAR
& RESTAURANT

PRIMAVERA / ESTIU 2017



GYOZAS DE PORC

ESPECIALITATS

Les tapes més clàssiques i tradicionals

Wakame Salad  3.10
Amanida d'algues wakame i algues agar-agar amb llavors de sèsam

Edamame  3.10
Mongetes verdes de soia al vapor

Miso Soup  3.10
Sopa tradicional japonesa amb dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame i ceba tendra

Caneló Japonès 3.10
Rotllets de pasta won-ton farcits de pollastre de granja, bolets, ceba, pastanaga i bambú amb salsa maionesa japonesa amb mostassa i mel
AFEGEIX UN CANELÓ PER 1.50!

Broqueta de Tofu  3.10
Dues broquetes de tofu arrebossat amb panko i acompanyades amb salsa de xili dolç
AFEGEIX UNA BROQUETA PER 1.55!

Chicken Buns 3.60
Pa Bao cuinat al vapor amb pollastre marinat, cogombre, tomàquet, ceba, salsa hoisin i maionesa japonesa

Pork Buns 3.60
Pa Bao cuinat al vapor amb porc rostit i confitat (chashu), rodanxa d'alvocat, salsa hoisin i maionesa japonesa

Negima Yakitori 3.90
Dues broquetes de pollastre a la planxa amb salsa teriyaki
AFEGEIX UNA BROQUETA PER 1.95!

Salmó Marinat 5.95
Salmó marinat a l'estil UDON

Gohan 1.95
Bol d'arròs blanc



IZAKAYAS

Tapes d'inspiració asiàtica

GYOZAS

Originals raviolis japonesos farcits

Gyozas de Chicken Curri 2.70
Dues gyozas farcides de pollastre amb curri
AFEGEIX UNA GYOZA PER 1.30!

Gyozas de Gambes amb Alls Tendres 2.70
Dues gyozas farcides de gambes amb alls tendres
AFEGEIX UNA GYOZA PER 1.30!

Gyozas de Verdures  2.70
Dues gyozas farcides de verdures
AFEGEIX UNA GYOZA PER 1.30!

Gyozas de Porc 2.70
Dues gyozas farcides de carn de porc
AFEGEIX UNA GYOZA PER 1.30!

TATAKI

Carn o peix cru filetejat

Tataki de Bou 7.70
Llom de bou macerat amb soia, mirin i oli de sèsam acompanyat de xips d'espínacs. Marcat a la planxa, filetejat i acompanyat amb salsa teriyaki

Tataki de Salmó 7.95
Salmó marinat amb soia, llimona, wasabi, oli de sèsam i mirin. Marcat a la planxa, filetejat i acompanyat amb salsa teriyaki i daus d'alvocat amb sèsam

TEMPURES I CRUIXENTS

Deliciós i cruixent arrebossat japonès

Crack Crunch 3.75
Dos llagostins cruixents arrebossats
AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 1.85!

Ika Tempura  3.70
Fines tires de calamar en tempura amb maionesa d'all i kimuchi no moto

Chicken Thai Fingers  3.95
Bastonets de pollastre arrebossats amb salsa thai semipicant

Tempura de Verdures 3.95
Deliciós i cruixent arrebossat de verdures ecològiques amb carabassó, pastanaga, pebrot vermell i albergínia
DEMANA'L TAMBÉ AMB LLAGOSTINS PER 4.95!
AFEGEIX UN LLAGOSTÍ PER 0.50!



NOODLE ROLLS

Makis elaborats amb fideus

Green Avocado Roll  3.75
Quatre noodle rolls d'alga verda takaokaya amb alvocat, enciam, cogombre, tofu, alga wakame i maionesa de mostassa i mel
AFEGEIX UN ROLL PER 0.90!

Salmon Avocado Roll 4.25
Quatre noodle rolls amb salmó, alvocat, tàrtar de mango, salsa de sèsam i brots
AFEGEIX UN ROLL PER 1.05!

Crispy Chicken Roll 4.75
Quatre noodle rolls amb pollastre cruixent, mescla d'enciams frescos, alvocat, sèsam, salsa especial UDON, ceba caramel·litzada i brots
AFEGEIX UN ROLL PER 1.15!

Salmon Tartar Roll 5.75
Quatre noodle rolls calents en tempura amb alvocat, formatge suau, llavors de sèsam i tàrtar de salmó amb salsa teriyaki

Mixed Rolls  5.95
Sis noodle rolls variats: 2 Crispy Chicken Roll amb ceba caramel·litzada, 2 Salmon Avocado Roll amb mango i 2 Green Avocado Roll amb tofu

AMB SALSA DE SOIA kikkoman®



NEW

NEW

NEW

NOVA RECEPTA

AMANIDES I VERDURES

Equilibrades i saboroses

Yasai Itame   7.25
Saltat de verdures ecològiques amb bolets xiitake, albergínia, bròquil, carabassó, espàrrecs, pastanaga, pebrot verd, pebrot vermell amb oli d'all i gingebre i salsa teriyaki

Tofu & Wakame Salad   7.95
Amanida verda amb espinacs, rodanxes de cogombre, tomàquet cherry, blat de moro dolç, brots de soia, tofu, algues wakame i salsa de soia

Corral Chicken Salad 8.45
Amanida verda amb pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat cruixent, blat de moro, alvocat, tomàquet cherry, noodles cruixents i salsa especial UDON



KAREE GYUDON

ARROSSOS

Cuits lentament al vapor

Yasai Karee & Tofu   8.50
Arròs amb curri amb llet de coco, bròquil, espàrrecs verds, brots de soia, tofu, espinacs, bolets xiitake i llavors de sèsam

Katsu Don 9.20
Arròs amb tires de bistec de porc arrebossades, ceba, bolets xiitake, dashi, remenat d'ou, salsa tonkatsu i cibulet

Oyako Don 9.35
Arròs amb tires de contracuixa de pollastre arrebossades, ceba, bolets xiitake, dashi, remenat d'ou, salsa tonkatsu i cibulet
DEMANA EL POLLASTRE TAMBÉ SENSE ARREBOSSAR!

Yakimeshi Don 9.95
Arròs saltat amb secret de porc de granja, ceba tendra, pastanaga, bolets xiitake, carabassó, brots de soia i blat de moro. Amb salsa de soia Kikkoman

Karee Gyudon  9.95
Arròs amb curri groc thai, galta de vedella, ceba, pastanaga, dashi i ceba tendra





CORRAL CHICKEN YAKISOBA



LES NOSTRES VERDURES SÓN DE PROXIMITAT I ECOLÒGIQUES,
GARANTINT LA SEVA FRESCOR I AROMA. DE L'HORT AL TEU PLAT!



BOU CURRI VERMELL

NOODLES SALTATS

Saltats al moment



YAKISOBA o YAKI UDON

Fideu prim (Yakisoba) o gruixut (Yaki Udon) fet amb farina, aigua i sal

Yasai Yakisoba o Yaki Udon 7.95
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carabassó, salsa yakisoba i cibulet

Chicken Yakisoba o Yaki Udon 8.95
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb pollastre, bolets xiitake, pastanaga, carabassó, salsa yakisoba i cibulet

Beef Yakisoba o Yaki Udon 9.95
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb vedella, pebrot verd, pebrot vermell, bolets xiitake, pastanaga, carabassó, salsa yakisoba i cibulet

NEW **Pork Yakisoba o Yaki Udon** 10.55
Yakisoba o Yaki Udon saltat amb bolets xiitake, pastanaga, carabassó, secret de porc rostit i confitat, salsa yakisoba i xips cruixents de farina

Seafood Yakisoba o Yaki Udon 10.95
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb calamar, gambetes, bolets xiitake, pastanaga, carabassó, salsa yakisoba i katsuo

Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon

10.95
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carabassó i pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat cruixent i salsa yakisoba



CURRI I THAI NOODLES

Fideus prim saltats amb saboroses espècies asiàtiques

Original Chicken Curri 9.50
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb pollastre marinat, curri groc i llet de coco, bolets xiitake, pastanaga, carabassó i cibulet

Bou Curri Vermell 10.95
Yakisoba o Yaki Udon saltats amb ceba tendra, bròquil, espàrrecs verds, pastanaga, curri vermell i llet de coco. Amb tataki de bou laminat al punt

Pad Thai 10.95
Tallarines d'arròs saltades amb tres llagostins, pastanaga, carabassó, tamarinde, brots de soja i cacauets



NABEYAKI UDON

TEMPURA SOBA

MISO RAMEN

NOODLES AMB BROU

Els tradicionals



UDON

Fideu gruixut fet amb farina, aigua i sal

Tori Nanban Udon

9.95
Udon amb tires de pollastre arrebossades, brots de soja, bolets xiitake, porro i llavors de sèsam

Nabeyaki Udon

10.95
Udon amb làmines de pollastre marinat, tempura de llagostí, espinacs, ou de granja semicuit, bolets xiitake i tiges de bambú

SOBA

Fideu prim de blat sarraí

Tempura Soba

9.95
Soba amb una deliciosa i cruixent tempura de verdures i llagostí amb alga nori

Kashiwa Soba

10.25
Soba amb tires de pollastre arrebossades, brots de soja, bolets xiitake, porro i llavors de sèsam

RAMEN

Fideu prim elaborat amb farina de blat, aigua i sal

Miso Ramen

9.95
Fideus Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soja i miso. Amb làmines de porc marinat (*chashu*), algues wakame, ou de granja semicuit i marinat, alga nori i ceba tendra

Tampopo Ramen

10.95
Fideus Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soja, làmines de porc marinat (*chashu*), blat de moro dolç, ou de granja semicuit i marinat, naruto, alga nori i ceba tendra

Curri Ramen

11.45
Fideus Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soja, miso i curri groc. Amb làmines de secret de porc de granja, bambú, bolets xiitake, ou de granja semicuit i marinat i ceba tendra



BEGUDES

Busca el teu maridatge perfecte

AIGÜES MINERALS

Aigua mineral (<i>Aquabona</i>) 500 ml	1.95
Aigua amb gas (<i>San Pellegrino</i>) 500 ml	2.55

REFRESCS

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 Taronja 350 ml	2.85
Fanta Llimona 350 ml	2.85
Aquarius 300 ml	2.85
Nestea 300 ml	2.85

CERVESES

La millor selecció nacional i japonesa

Estrella Damm 330 ml	1.95
Estrella Damm 330 ml	2.15
Inèdit Damm 330 ml	3.55
Free Damm (<i>sense alcohol</i>) 330 ml	1.95
Damm Lemon 330 ml	1.95

CERVESES JAPONESES

Asahi 330 ml 3.55
Sabor intens amb un toc d'arròs, que li dona un agradable sabor al paladar

Kirin 330 ml 3.55
La cervesa favorita dels japonesos: suau, refrescant, amb un toc molt suau d'amargor i escumosa



TES FREDS

Refrescants, antioxidants i vitamínics

Te Llimona 473 ml	2.95
Te fred amb gust llimona. Refrescant i vitamínic	
Te Blanc 473 ml	2.95
Ginseng & nabius. Antioxidant i vitamínic	
Te Verd 473 ml	2.95
Ginseng & mel. Deliciós i refrescant	
Te Verd 473 ml	2.95
Ginseng & magrana. Poders extra antioxidants	

SAKE

Autèntic licor japonès

Licor japonès que s'obté de l'arròs fermentat

Koshu Masamune (<i>Alcohol 14º</i>)	
Equilibrat i amb aroma suau	
Pot petit 160 ml	2.95
Pot gran 240 ml	3.95

Sake Escumós (*Alcohol 5º*) 300 ml 9.95
Beguda escumosa fermentada d'arròs. Sabor afruitat, lleugerament dolç, refrescant i amb petites notes cítriques. Ideal per prendre fred, acompanyant el menjar o com a aperitiu

TES

Font de salut i benestar

Sencha Japonès	2'	2.25
Te verd sencha aromatitzat amb llimona amarga		
Rooibos Lemon Pie	5'	2.25
Creмосa mescla d'efecte tonificant amb rooibos, lemongrass i pela de taronja amb sabor a pastís de llimona. Sense teïna		
Gracia Blend® Rooibos	6'	2.25
Te vermell rooibos amb vainilla, taronja, pètals de rosa, de blauet i de gira-sol. Sense teïna		
Oriental Lime	2'	2.25
Te verd sencha amb una delicada mescla d'aroma de clima, escorça de llimona i margarides. Lleuger, fresc, molt digestiu i baix en teïna		
Pu Erh Fruits del Bosc	3'	2.25
Te vermell combinat amb una capritxosa mescla de fruits silvestres. Gaudeix del seu exquisit sabor mentre tens cura de la teva salut		
Fresh Colada	2'	2.45
Te verd sencha, pinya, maduixa i coco. Ideal amb gel		
Polar Mint	5'	2.45
Mescla de menta amb llavors de gavarrera i regalèsia. Ideal amb gel		

GAUDEIX DEL TEU TE TAMBÉ AMB GEL!

TEASHOP



BATUTS I SMOOTHIES

100% NATURAL,
SENSE ADDITIUS
NI CONSERVANTS

SMOOTHIES 500 ml	3.95
Polpa natural gelada triturada. Sabors de Mango o Maduixa	

BATUTS 500 ml	4.95
Gelats batuts amb llet. Sabors: Maduixa, Vainilla, Coco, Xocolata,iogurt Búlgar amb Grosella o Te Verd Matcha	

VI

VI NEGRE

Celeste Roble	2.80
(<i>D.O. Ribera del Duero</i>)	13.95
Aroma a fruita amb notes vegetals. Saborós i intens. Marida amb noodles amb carn i arrossos	
Jean Leon 3055	3.40
Vi ecològic	16.95
(<i>Merlot-Petit Verdot</i>)	
Aroma a fruits vermells madurs i de llarg recorregut. Ideal amb noodles amb marisc	
Altos Ibéricos Crianza	2.80
(<i>D.O. Rioja</i>)	13.95
Aroma intens a fruita amb espècies. Marida perfectament amb noodles amb carn vermella i marisc	

VI BLANC

Verdeo	2.60
(<i>D.O. Rueda</i>)	12.95
Aroma intens a flor i a fruita de la passió. Marida amb marisc, izakayas i noodles	
Jean Leon 3055	3.40
Vi ecològic	16.95
(<i>Chardonnay</i>)	
Aroma a fruita tropical fresca i madura. Ideal amb marisc i noodles	
Pazo das Bruxas	3.40
(<i>Albariño,D.O.Rias Baixas</i>)	16.95
Aroma intens i cítric. Marida perfectament amb marisc i arrossos	

VI ROSAT

Santa Digna	2.80
(<i>Cabernet Sauvignon</i>)	13.95
(D.O. Chile Valle Central)	
Aroma intens de pruna i maduixa sobre fons d'aranja. Ideal amb noodles i verdures	



GLOSSARI

UDON Fideu gruixut elaborat amb farina, aigua i sal **SOBA** Fideu integral elaborat amb blat sarraí **SOMEN** Fideu prim, elaborat amb farina, aigua i sal **ALGUES WAKAME, KOMBU I NORI** Les algues són les verdures amb més alt contingut en sals minerals i oligoelements. Són una font de proteïnes vegetals inigualable **DASHI** Brou tradicional japonès elaborat amb alga kombu i bonítol sec laminat **KATSUO** Bonítol sec laminat **MIRIN** Vi d'arròs dolç. Al contrari que el sake, el mirin només es fa servir per cuinar **SHICHIMI** Barreja de set espècies: sansho, algues, xili, escorça de taronja, llavors de cascall, llavors de sèsam blanques i llavors de sèsam negres **SHIITAKE** Bolet de roure, ric en proteïnes, fibra, ferro i vitamines. Destaquen pel seu contingut en lentina que reforça el sistema immunitari, redueix el colesterol i estimula l'hormona del creixement **TENTSUYU** Salsa elaborada amb soia, mirin i dashi, que s'utilitza per menjar tempura **TOFU** És la quallada de les "mongetes de soia", tot i que actualment aquest ingredient ja es coneix a tot arreu com a tofu **TONKATSU** Salsa tipus barbaçoa elaborada amb tomàquets, pomes, salsa Worcestershire i mostassa **WASABI** Rave picant conegut com mostassa japonesa **SALSA KISOBA** Salsa elaborada amb tomàquet, ceba, poma, sucre, salsa de soia, sal i espècies **YAKITORI** Salsa especial per a broquetes elaborada amb salsa de soia, sake, mirin, sucre, sal i aigua **KIMUCHI** Salsa elaborada amb pebrot vermell, mandarina, poma, brou de bonítol i gíngebre **KIKKOMAN** Salsa de soia fermentada de forma natural. Elaborada amb 4 ingredients: soia, blat, aigua i sal



SEGUEIX-NOS!



UDON.ES



UDON APP