vinetur

UDON lanza tres platos de verano con ramen, trufa y sabores coreanos

La cadena incorpora recetas de edición limitada en sus 83 restaurantes de España para probar posibles altas en carta

lunes 29 de junio de 2026



UDON Asian Food ha incorporado a su oferta de temporada tres nuevas recetas de edición limitada para este verano en España. La cadena, nacida en Barcelona, las ofrece desde el pasado 25 de junio en sus 83 restaurantes del país con una propuesta inspirada en sabores de Japón y Corea y con productos como la salsa tartufata, el ramen y el bulgogi como eje de la campaña.

La compañía explica que estas sugerencias estacionales cumplen una doble función. Por un lado, amplían la oferta disponible durante unos meses concretos. Por otro, sirven para probar combinaciones de ingredientes, técnicas y sabores con el fin de medir la respuesta del público y valorar si alguna de ellas puede incorporarse más adelante de forma permanente a la carta.

Las tres novedades son Gyoza Ramen, Sunny Tempura Tartufato y Korean Beef Udon. UDON señala que con esta selección busca introducir recetas con ingredientes frescos, texturas crujientes y sabores intensos para la temporada estival, con referencias directas a dos cocinas muy presentes en su propuesta, la japonesa y la coreana.

El Gyoza Ramen combina dos elaboraciones habituales en la cocina asiática. Según detalla la empresa, el plato se prepara con caldo de pollo y soja y se acompaña de gyozas de pollo al curry, maíz dulce, bambú, huevo marinado, espinacas, naruto maki, alga y cebolleta.

La segunda incorporación es Sunny Tempura Tartufato, una opción vegetariana basada en un rebozado de verduras ecológicas. En concreto, incluye calabacín, zanahoria, pimiento rojo y berenjena. La cadena añade que la salsa tartufato aporta intensidad al conjunto y que el huevo a la plancha introduce cremosidad y equilibrio.

La tercera receta es Korean Beef Udon, inspirada en sabores de Corea. El plato reúne fideos udon salteados con solomillo de ternera, cebolla roja, tomates cherry y pimientos. UDON precisa que la salsa bulgogi aporta el contraste entre dulce y salado y que la cebolleta dulce completa la elaboración.

Alberto Gómez, director de I+D+i de UDON Asian Food, afirma que la intención de la compañía con estas sugerencias de verano ha sido dar presencia a elaboraciones y sabores muy populares de la cocina asiática, reinterpretados con combinaciones de

ingredientes frescos. Gómez añade que la cadena quiere sorprender con propuestas que puedan encajar tanto entre quienes buscan opciones más ligeras como entre quienes prefieren platos más intensos.

La empresa enmarca este lanzamiento en su política de renovación periódica de la carta. Según sostiene la compañía, la creatividad y la innovación forman parte de su propuesta culinaria y guían este tipo de incorporaciones temporales, que funcionan como banco de pruebas antes de decidir posibles cambios estables en la oferta.

UDON Asian Food nació en 2004 en Barcelona como negocio familiar. En la actualidad cuenta con 83 restaurantes y más de 1000 trabajadores en las principales ciudades de la península, según informa la propia empresa. Su carta supera los 40 platos y está inspirada en las tascas tradicionales japonesas.

La compañía también recuerda su línea de trabajo en alimentación saludable y sostenible. En ese recorrido sitúa el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación, concedido en 2020 por Hostelería de España, y el Premio a la Sostenibilidad otorgado en 2021 por la Asociación Marcas de Restauración.