vinetur

UDON incorpora tres platos de otoño con las setas como eje de su nueva carta temporal

Las recetas incluyen un ramen vegetal, un curry con pollo y gyozas de vaca madurada

miércoles 7 de octubre de 2026



UDON Asian Food ha incorporado tres platos temporales a su carta de otoño en España. La cadena ha sumado el Kinoko Ramen, el Corral Thai Curry y las Gyozas de vaca madurada, una propuesta estacional con la que da más peso a las setas y a preparaciones calientes propias de esta época del año. La compañía ha informado este miércoles, 7 de octubre, de que las nuevas recetas ya están disponibles en sus restaurantes y en sus canales habituales de reparto a domicilio.

La empresa sitúa esta rotación de platos dentro de su estrategia de renovación de carta. UDON señala que sus sugerencias estacionales le sirven para probar combinaciones de ingredientes y técnicas inspiradas en distintas cocinas de Asia. También precisa que los platos que logran mejor respuesta por parte de los clientes pueden pasar más adelante a la oferta fija de sus locales.

La nueva propuesta de otoño gira en torno a varios productos que la cadena asocia a la temporada, con las setas como eje principal. A partir de ahí, las recetas incorporan también leche de coco, curry amarillo, chili crujiente, dashi, salsa hoisin o salsa yakiniku. La carta incluye una opción 100% vegetal y dos elaboraciones con pollo y carne de vaca madurada.

El Kinoko Ramen es la alternativa vegetal. UDON lo presenta con caldo vegetal, pechuga de proteína vegetal Heura rebozada en panko, espinacas y cebolla roja. El plato se completa con aceite de chili crujiente y una tempura de setas shiitake, shimeji y pak choi. La cadena explica que la receta busca combinar el caldo caliente con el crujiente del rebozado y de la tempura, junto con la textura de las verduras y las setas.

La segunda incorporación es el Corral Thai Curry. En este caso, los fideos udon se saltean con shiitake, calabacín, zanahoria, pimiento rojo y col china. El conjunto se acompaña de pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente. La salsa se elabora con leche de coco, dashi, curry amarillo, salsa hoisin y cebolleta tierna, una mezcla con la que la empresa acerca los aromas de la cocina tailandesa a un plato basado en los fideos japoneses que dan nombre a la marca.

La tercera novedad son las Gyozas de vaca madurada. UDON rellena estas empanadillas japonesas con carne de vaca madurada y setas, y las sirve con salsa yakiniku. El plato añade ito togarashi, cebolleta tierna y semillas de sésamo,

ingredientes que, en palabras de la compañía, aportan más aroma y variedad de texturas.

Alberto Gómez, director de I+D+i de UDON Asian Food, afirma que el otoño permite trabajar con ingredientes y sabores “reconfortantes” y combinar productos de temporada con referencias habituales de la cocina asiática, como el curry amarillo, el yakiniku o el dashi. El responsable de innovación de la firma sostiene que las tres recetas son diferentes entre sí, aunque comparten la intención de ofrecer nuevas combinaciones al cliente.

La empresa mantiene desde hace años este sistema de incorporaciones temporales como parte de su oferta. En restauración organizada, este tipo de lanzamientos suele servir para medir la aceptación de nuevos sabores sin modificar de forma inmediata la carta estable. En el caso de UDON, la firma vincula esa política a su trabajo de innovación gastronómica y a la búsqueda de nuevas recetas dentro de su especialización en cocina asiática.

UDON nació en Barcelona en 2004 como negocio familiar. En la actualidad cuenta con más de 80 restaurantes en las principales ciudades de la península y supera los 1.000 trabajadores, según datos de la compañía. Su carta habitual reúne más de 40 platos.

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