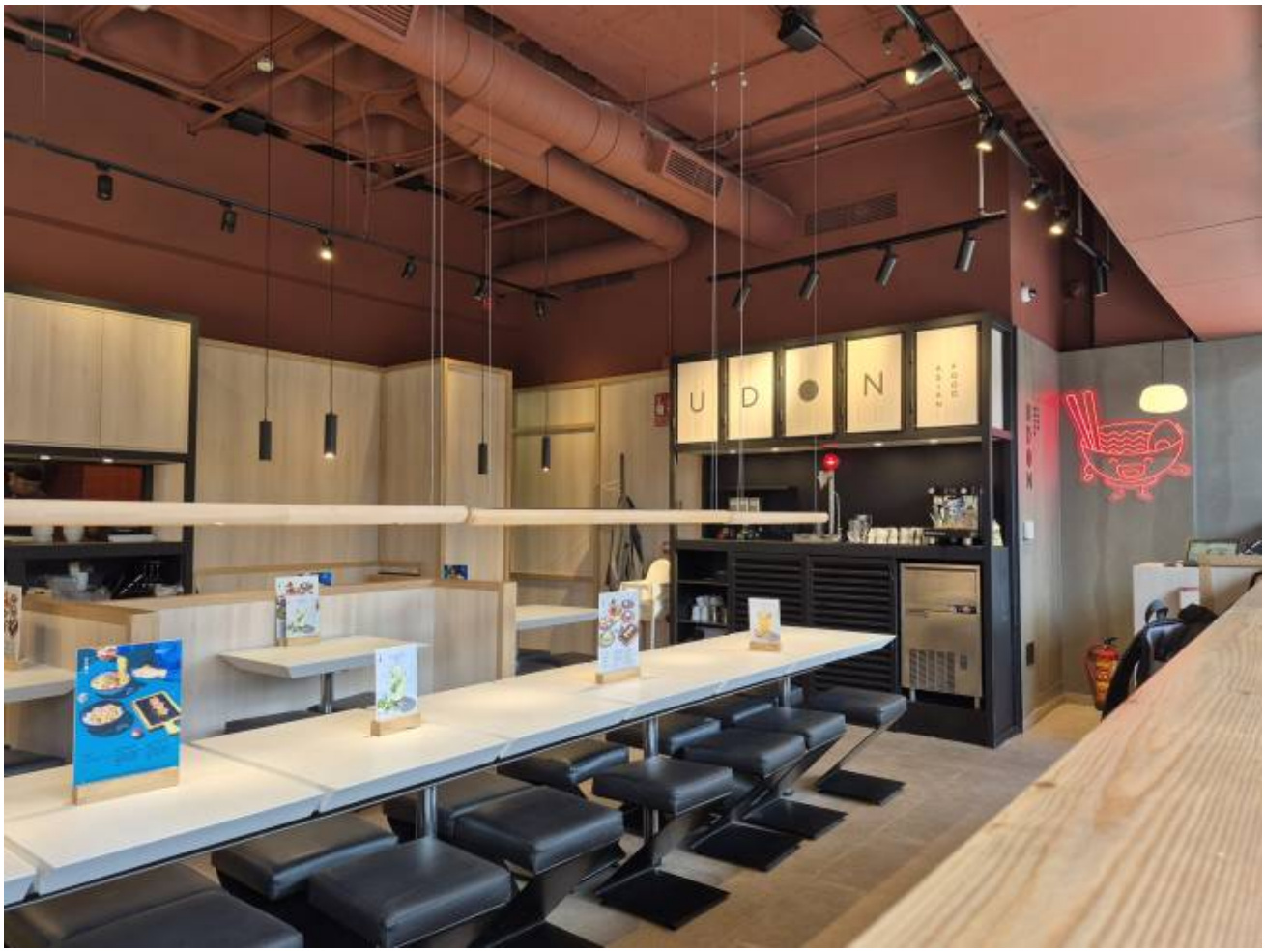
vinetur

UDON Asian Food reabre sus restaurantes en La Vaguada y Gran Jonquera con un diseño renovado

La cadena apuesta por materiales naturales y una estética asiática moderna en sus locales de Madrid y Girona

miércoles 18 de marzo de 2026



UDON Asian Food ha anunciado la reapertura de sus restaurantes en el centro comercial La Vaguada, en Madrid, y en el centro comercial Gran Jonquera, en Girona, tras una renovación completa de su imagen. Ambos establecimientos han adoptado el diseño más actual de la marca, con el objetivo de ofrecer a los clientes una experiencia más inmersiva en la esencia asiática de UDON y mejorar el confort en sala.

Estas reaperturas forman parte de un plan nacional de renovación de restaurantes que la compañía está desarrollando en España. En 2025, UDON ya llevó a cabo proyectos similares en su local de la calle Santa Clara de Girona y en los centros comerciales Parc Central de Tarragona y Plenilunio, en Madrid. El enfoque de este plan es crear espacios que combinen funcionalidad y comodidad, con una estética asiática sutil y contemporánea. Para ello, la marca prioriza el uso de materiales naturales, una iluminación cuidada y elementos decorativos inspirados en la cultura japonesa, buscando ambientes modernos y acogedores.

El restaurante de UDON en La Vaguada, inaugurado en abril de 2015, cuenta con una superficie de 75m² y capacidad para 42 comensales. Está gestionado por un franquiciado con amplia experiencia, que opera once restaurantes de la marca en centros comerciales de la Comunidad de Madrid. La renovación ha respetado la distribución original del espacio, centrándose en la actualización de los materiales corporativos. Entre los cambios principales se encuentran la incorporación de techos en tono burdeos y el uso de madera clara con acabados en listones, tanto en los revestimientos como en parte del mobiliario. Esta intervención responde a la actualización de la identidad visual del local, generando una atmósfera más cálida y coherente con la imagen actual de UDON.

En el caso del restaurante de Gran Jonquera, inaugurado en junio de 2016, la superficie es de 168m² y la capacidad alcanza las 96 personas, de las cuales 88 pueden sentarse en el interior y 8 en la terraza. El franquiciado es el mismo que gestiona otro restaurante de UDON en Girona. La renovación en este local ha sido más amplia, con una intervención destacada en el diseño. Uno de los elementos nuevos es una fachada con persianas venecianas, recurso que también se ha incorporado en el interior mediante una estructura superior que aporta ritmo visual al espacio. Además, se han añadido materiales como policarbonato retroiluminado y revestimientos de corcho en

tono gris oscuro, que aportan textura y profundidad. El mobiliario ahora incluye bancos corridos, mesas redondas y cuadradas, así como booths, que son bancos enfrentados con mesa central, permitiendo diferentes tipos de experiencia y espacios más íntimos. También se han instalado lámparas inspiradas en la papiroflexia, reforzando la estética asiática de la marca.

Jordi Quílez, director de Expansión de UDON Asian Food, ha explicado que la compañía mantiene un compromiso con sus establecimientos más históricos, además de abrir nuevos restaurantes cada año tanto en España como en el extranjero. Según Quílez, estas renovaciones buscan agradecer y garantizar la mejor experiencia posible a los clientes habituales de diferentes regiones, reflejando la esencia de UDON a través de un diseño contemporáneo, comodidad y una inspiración asiática auténtica.

UDON Asian Food nació en 2004 en Barcelona como un negocio familiar y actualmente es una de las principales cadenas de restauración asiática en España. La compañía cuenta con 86 restaurantes y más de 1000 trabajadores en las principales ciudades de la península. Su oferta gastronómica se inspira en las tascas tradicionales japonesas y supera los 40 platos diferentes. UDON también ha centrado sus esfuerzos en promover una alimentación saludable y sostenible, lo que le ha valido el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación en 2020 y el Premio a la Sostenibilidad de la Asociación Marcas de Restauración en 2021.