vinetur

UDON lanza tres platos de primavera en sus restaurantes de España

La cadena incorpora ramen, arroz con pollo y un entrante de salmón con mango y aguacate

martes 14 de abril de 2026



UDON Asian Food ha incorporado tres nuevas sugerencias de primavera en la carta de sus restaurantes en España. Los platos estarán disponibles por tiempo limitado y se podrán pedir desde este martes, 14 de abril, tanto en los locales de la cadena como a

través de sus canales habituales de delivery.

La compañía presenta esta renovación estacional como parte de su forma de trabajar la carta. Según explica, cada estación funciona como un ejercicio de innovación culinaria en el que rota platos para poner a prueba la respuesta del público. Las recetas mejor valoradas pueden pasar después a la oferta fija.

En esta ocasión, la marca ha apostado por elaboraciones de inspiración asiática con contrastes de texturas y sabores. En las nuevas propuestas aparecen matices cítricos, toques especiados y combinaciones de ingredientes pensadas para ofrecer platos con perfiles distintos entre sí. La empresa señala que, tras los meses de invierno, en los que predominaban sabores intensos y recetas más reconfortantes, ahora busca una cocina más ligera sin perder personalidad.

La primera de las sugerencias es Ebi Panang Soup, una reinterpretación del ramen con langostinos, leche de coco y panang curry. La receta incorpora setas shimeji, pak choi y verduras frescas, además de lima y maracuyá, que aportan un perfil más fresco y ácido.

La segunda propuesta es Kimchi Chicken Rice, un plato inspirado en la cocina coreana que combina kimchi con arroz jazmín salteado, pollo de corral y verduras. La elaboración suma alga nori y shichimi togarashi, y se completa con un huevo a la plancha.

La tercera sugerencia es Salmon Crunchy Rolls, un entrante pensado para compartir. UDON lo define por el contraste entre un exterior crujiente y un interior suave y cremoso. Lleva salmón, mango, aguacate y queso crema, junto con mayonesa japonesa y cebollino.

Alberto Gómez, director de I+D+i de UDON Asian Food, afirma que cada temporada ofrece una oportunidad para trabajar nuevas posibilidades de la cocina asiática y proponer experiencias gastronómicas desde una mirada contemporánea. Añade que en esta primavera han trabajado con ingredientes que aportan frescura y equilibrio entre texturas e intensidades de sabor.

UDON Asian Food nació en 2004 en Barcelona como negocio familiar y se presenta como compañía líder en restauración asiática en España. Actualmente cuenta con 83 restaurantes y más de 1000 trabajadores en las principales ciudades de la península. La empresa ofrece una carta de más de 40 platos y lleva años centrada en la promoción de una alimentación saludable y sostenible.

La compañía recibió en 2020 el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación, otorgado por Hostelería de España, y en 2021 el Premio a la Sostenibilidad de la Asociación Marcas de Restauración.