



SHANGHAI

mama
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

MENÚ DEGUSTACIÓN EJECUTIVO

PRIMERO

Sopa agripicante
Rollitos de verdura crujiente
Dim Sum variado al vapor
Jiaozi rellenos de pollo
Ensalada wakame con aguacate

SEGUNDO

Lonchitas de lomo caramelizadas con salsa agridulce
Crujiente de pechuga de pollo picantón al limón
Láminas de picaña en salsa cha
Magret de pato laqueado en salsa de naranja
Pollo al curry cremoso con verduras selectas
Langostinos en salsa Kung-Pao (salteado con almendras y salsa picante)
Berenjenas salteadas en salsa Yu Xiang
Salmón teriyaki con verduras

PARA ACOMPAÑAR

Arroz blanco jazmín
Arroz frito estilo Shanghai
"Chao Mien" - Tallarines salteados con verduras al wok
Pan chino

BEBIDA

Agua / Refrescos / Cerveza / Copa de vino

POSTRE O CAFÉ O TÉ

15,50€ POR PERSONA

**Solo disponible a mediodía de lunes a viernes laborables*





ENTRADAS / STARTERS / 前菜

Wonton frito a la Shanghainesa 9.95€

香炸云吞 Shanghai style fried wonton

Berenjenas crujientes con presa ibérica 12.95€

金沙脆皮茄盒 Crispy eggplant filled with iberian pork meat

Rollitos “Garden” acompañados de lechuga y caldo de pescado 12.50€

越南炸春卷 Vietnamese rolls

Roll de verduras de temporada acompañado de salsa tropical 12.00€

三鲜素春卷 Season's vegetables roll

Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela 13.50€

缤纷鸭卷 Crunchy duck bundles with plum sauce

Pan chino 3.95€

中国面包 Chinese bread

Langostinos crispy con crema de wasabi 16.95€

芥末香炸大虾 Crispy prawns with wasabi cream

Ceviche de corvina salvaje al ají amarillo y emulsión de sésamo chino 19.50€

酸橘汁腌野生黄花鱼 Wild kipper served with sweet and sour sauce

Tartar de salmón con aguacate y crema de trufa 25.00€

黑松露三文鱼塔塔 Salmon tartar mixed with avocado and truffle cream

ENSALADAS / SALADS / 营养沙拉

Ensalada de tomate con aguacates y otras frutas tropicales 11.50€

牛油果水果沙拉 Avocado salad with seasonal fruits

Verduras de temporada al vapor en salsa vinagreta con sésamo y soja 9.95€

时令蔬菜沙拉 Seasonal vegetable salad with sesame and soy sauce vinaigrette

SOPAS / SOUPS / 汤类

Sopa agripicante clásica 8.50€

经典酸辣汤 Hot&Sour seafood soup

Sopa de wonton de langostinos con algas 9.50€

虾仁紫菜云吞汤 Prawn wonton soup with seaweed

DUMPLINGS / DUMPLINGS / 招牌点心

Dim Sum variado - Xiao Long Bao variados y Ha Kao 12.95€

玲珑点心荟萃 精选小笼包、水晶虾饺皇 Assorted Dim Sum

Wonton de Sichuan con aceite rojo picante 11.00€

红油抄手 Sichuan's wonton with red spicy oil

Xiaolongbao relleno de secreto ibérico 12.00€

鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with iberic secret

Xiao Long Bao relleno de secreto ibérico y trufa 12.95€

黑松露鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with iberic secret and black truffle

Xiao Long Bao relleno de secreto ibérico, setas y foie 12.95€

鹅肝鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with iberic secret, mushroom and foie

Ha Kao relleno de gambas con jengibre 13.00€

水晶虾饺 Ha Kao filled with prawns and ginger

Jiaozi (Raviolis) crujientes rellenos de pollo y verduras 12.00€

鸡肉煎饺 Chicken Jiaozi with Chinese vegetables

Dim Sum transparente relleno de verduras frescas 11.00€

锦蔬菌菇饺 Dim Sum filled with fresh vegetables

Gyozas de verduras al grill 12.00€

三鲜酥饺 Grilled vegetable gyozas

SHANGHAI

mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

ARROCES Y FIDEOS / RICE & NOODLES / 饭&面食

"Chao Mien" - Tallarines salteados al estilo Shanghai	13.95€
本店特色炒面 Shanghai style fried noodles	
Arroz frito Shanghai Mama <i>Receta tradicional</i>	13.50€
招牌炒饭 Shanghai Mama fried rice with tradicional recipe	
Arroz mil delicias con gambas, verduras y soja	13.50€
香米虾仁炒饭 Jasmine friend rice with vegetables and prawns	
Fideos de arroz con frutos del mar al curry	14.95€
海鲜咖喱炒米粉 Seafood wok rice noodle	
Láminas crujientes de pato al wok y esencia de pimienta negra	16.50€
黑椒脆鸭炒乌冬 Crispy wok-seared duck slices with black pepper essence	
Ku Bak crujiente de pollo y mariscos con huevo "Pita Pinta"	16.50€
海鲜锅巴 Crispy chicken Ku Bak and seafood with Pita Pinta's egg	
Arroz tropical con pato, piña, cilantro y frutos secos	16.50€
香萝坚果鸭丝炒饭 Tropical rice with duck, pineapple, cilantro and nuts	
Arroz blanco jazmín	3.50€
茉莉香米饭 White Rice	

VERDURAS / VEGETABLES / 新鲜时蔬

Berenjena salteada en salsa Yu-Xiang	12.50€
鱼香茄子 Eggplant in Yu-Xiang sauce	
Setas Shiitake, hongos y espárragos con reducción de setas y trufa	14.95€
素蚝油汁爆双菇芦笋 Double mushroom asparagus with black truffle and oyster sauce	
Mapo tofu picante	12.50€
麻婆豆腐 Spicy mapo tofu	
Judías verdes con hojas de zanahorias fermentadas al estilo Yun-nan	12.00€
干煸四季豆 Yunnan style green beans with fermented beans	
Mix de verduras con salsa curry a la cazuela	14.95€
咖喱什锦时蔬 Seasonal vegetables mix with curry sauce	
Pak Choi salteadas con setas y ajo	12.00€
蒜香炒上海青 Sautéed pak choi with mushrooms and garlic	

MARISCOS Y PESCADOS / SEAFOOD & FISH / 海鲜鱼类

Langostinos salteados con jengibre en salsa de té	18.50€
姜葱炒虾仁 Shrimp sauteed in garlic mixed sauce	
Langostinos en salsa Kung-Pao salteado con verduras y cacahuets en salsa picante	18.50€
宫爆虾球 Kung Pao prawn ball	
Vieiras y langostinos tigre con salsa XO	24.00€
XO酱炒黑虎虾和带子 Black tiger prawn & hokkaido stir-fried Scallops with XO sauce	
Chop suey de langostinos	15.50€
什锦炒大虾 Prawn chop suey	
Familia Feliz (Langostinos, ternera, pollo y verduras de temporada al wok)	18.95€
全家福 Happy Family (Fried shrimps, beef, chicken and vegetables)	
Crispy soft shell crab al curry rojo	20.00€
红咖喱软壳蟹 Crispy soft shell crab with red curry sauce	
Bacalao rebozado con reducción de vinagre de arroz de Shanxi	17.50€
醋溜鳕鱼柳片 Cod fillet in secret sauce	
Papillot de lubina salvaje envuelta en hoja de banana con coco y jengibre	22.00€
椰香蕉叶烤鲈鱼 Sea bass papillot wrapped in banana leaf with coconut and ginger	
Lubina al vapor con jengibre, soja y cebolleta china con pimienta y ajo	26.00€
葱香清蒸鲈鱼 Steamed sea bass with ginger, soy sauce and spring onion with pepper and garlic	

CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY / 甄选肉类

Turrón de pollo del corral	13.95€
酥脆杏仁鸡排 Crispy almond flavoured chicken	
Lonchitas de lomo caramelizadas con salsa agri dulce	14.50€
酥脆菠萝咕嚕肉 Caramelised loin with sweet and sour sauce	
Pollo infusionado en jengibre y ajitos de las Pedroñeras	15.95€
金牌三杯鸡 Infused chicken ginger and garlic from Pedroñeras	

SHANGHAI

mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

Láminas de picaña en salsa de ostras y almendras	16.95€
杏仁蚝油牛肉 Picanha thin slices in oyster sauce with almonds	
Tiras de solomillo de ternera caramelizado a la naranja con miel	17.00€
橙皮蜜汁牛柳条 Beef sirloin strips caramelised with orange with honey	
Pato Shanghai Mama crujiente en salsa de almendras	19.50€
杏仁香酥鸭 Shanghai Mama style crispy duck in almond sauce	
Magret de pato laqueado en salsa de naranja	19.50€
香橙酥鸭胸肉 Magret duck lacquered with orange sauce	
Magret de pato con verduras selectas y jengibre	17.00€
炆炒五彩火鸭丝 Duck breast with selected vegetables and ginger	
Dados de solomillo de ternera al aroma de soja con verduras al dente	30.00€
菌菇炒牛柳 Sirloin pieces with boletus and satay sauce	
Secreto ibérico adobado estilo cantonés	18.95€
蜜汁黑毛猪叉烧肉 Cha shao style iberian pork meat	
Costillas de cerdo a baja temperatura al vinagre de Shanghai	15.00€
老上海糖醋排骨 Shanghai vinegar Low temp pork ribs	
Pollo Kung-Pao al estilo "Sichuan" ligeramente picante	16.95€
宫爆鸡丁 Kung pao chicken	
Pollo al curry cremoso con verduras selectas	16.95€
南洋咖喱鸡 Creamy chicken curry with selected vegetables	
Crujiente de pechuga de pollo picantón al limón	16.50€
香脆柠檬鸡 Crispy lemon chicken	
Tiras de picaña con pimientos en salsa Cha	16.50€
彩椒沙茶爆炒牛肉 Strips of picanha with peppers in Cha sauce	