

Influencers

☞ [<http://bit.ly/2ig79PT>]

16 de noviembre de 2017

Shanghai Mama, comida china de verdad.

Shanghai Mama no es un restaurante chino al uso. No verás dragones ni Budas sonrientes. En cambio, el aire del Shanghai callejero, de donde sale toda su carta, se palpa dentro del local. Neones, luz tenue, y un aspecto sofisticado y cuidado para evocar la megalópolis futurista que es la Shanghai actual. Toda la comida está hecha en el local, incluso la pasta de las gyozas, aquí nada es congelado. El té que ofrecen no se vende en ningún otro sitio de Madrid, lo traen directamente de China y lo meten en bolsitas en el propio restaurante.

El resultado es un sabor chino real y de calidad, basado en las recetas tradicionales de esta zona de China. Desde la cocina salen platos como el Pato Shanghai mama crujiente en salsa de almendras, Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta, que se termina en mesa con soplete o el Xiaolongbao relleno de carne y trufa negra. También tienen ensaladas, sopas, noodles y varios tipos de brochetas en la sección de entrantes: de pollo al estilo Hakka, cordero macerado como lo hacen en Mongolia, de gambas marinadas...; una selección de cócteles muy divertidos y originales como el Ginmoji, un mojito con ginebra destilada de algas; y para poner el toque dulce, postres con ingredientes para todos los gustos: chocolate, queso, fruta... Con esta última surgen por ejemplo la Piña glaseada con helado de coco o La revolución del plátano, exquisitas porciones de plátano frito envuelto en pasta brick.

Shanghai Mama evoluciona como la ciudad que le da nombre, ya que se alza sobre lo que antes era el China Crown, abierto al público durante más de 30 años. Está situado en la calle Infanta Mercedes 62, y el precio medio de carta es de 25 euros. Ofrece además dos menús, el Ejecutivo y el de degustación por 12,80 y 18 euros respectivamente.

