

12 de noviembre de 2017

## SHANGHAI MAMA, el chino casual que viene a revolucionar madrid a golpe de palillo

- Fieles a la tradición pero siguiendo la estela vanguardista de la ciudad de la que toma su nombre, este restaurante, bien asesorado por la empresaria María Li Bao, viene a darle la vuelta al local del antiguo China Crown. Precio medio a la carta es de 25 €.
- Ha cambiado el concepto y también su estética -ahora mucho más actual-, pero mantienen la filosofía de ofrecer calidad en el producto con recetas de la gastronomía china de hoy y siempre, la que se come en las calles de Shanghái

Tras casi 30 años de merecida buena reputación, el restaurante China Crown se transforma en el nuevo y flamante Shanghai mama (Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 041 87 28), siguiendo con la línea de la evolución que está viviendo la ciudad que le da nombre -vanguardia, diseño, cultura y modernidad-, pero sin olvidarse de sus raíces. Todo esto además bajo el mismo mando de la empresaria María Li Bao, esta vez en calidad de asesora, que exporta ahora, desde su residencia actual en Shanghái, las últimas tendencias en la metrópoli, la genuina street food china. Una revolución culinaria que se palpa y saborea en este renovado espacio.



Li Bao ha querido evitar las tan de moda fusiones para especializarse en los orígenes de su cocina milenaria para ser uno de los ya pocos chinos –a secas- de la capital. Gracias a que gran parte del equipo es asiático, son fieles a las técnicas culinarias y recetas originales, lo que aporta a cada plato ese sabor auténtico de las calles de la ciudad sin descuidar la presentación. Se nota en especialidades como el Pato Shanghai mama crujiente en salsa de almendras, con un agridulce perfectamente equilibrado; el espectacular Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta, que se termina en mesa con soplete; Merluza de pincho con salsa kimchi y jengibre; Langostinos crispy con crema de wasabi; Arroz frito Waipo, basado en una receta milenaria; Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela o su variedad de dumplings con masa casera, que se elaboran a diario de manera artesanal. Entre estos últimos destacan el Xiaolongbao

relleno de carne y trufa negra, las Gyozas de cerdo con verduras chinas o las de Sichuan con aceite rojo picante.

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.



En cuanto al espacio, está decorado de forma 'casual' actual, donde predomina la madera y los verdes en las sillas, los azulejos que enmarcan la espectacular cocina vista con el equipo a pleno rendimiento dentro, y la 'vegetación' que adorna el restaurante simulando un bosque a modo de fresco. También hay otros elementos modernos que rompen con la estética en ciertos rincones, como una bicicleta y un cartel de neón haciendo homenaje al Shanghái más callejero. Un estilo muy alejado del típico restaurante oriental que hace muy agradable la estancia a cualquier tipo de público y especialmente acogedor para celebrar reuniones de grupos o eventos personalizados según las necesidades del cliente.

Shanghai mama, tiene un aforo de 79 personas -dispone de un semi reservado con capacidad para unas 25- y el precio medio a la carta es de 25 €. Los clientes pueden dejar gratis el coche en el parking de Sor Ángela de la Cruz durante 1 hora a mediodía o 2 horas por la noche. Tienen menú del día por 12'90 € y dos opciones de degustación por 18 €, disponibles los tres de lunes a viernes. Su horario es de 13:00 a 17:00 h. y de 20:00 a 00:00 horas los siete días de la semana.

---