

LA COMIDA ASIÁTICA CONQUISTA MADRID

Con palillos SABE MEJOR



La comida asiática llegó al horizonte gastronómico español para quedarse. China, Tailandia o Japón son algunos de los países de origen de platos que triunfan en los restaurantes. En "Influencers" probamos tres alternativas distintas y valoramos el sabor asiático.

ASIA

ya no es sinónimo de arroz tres delicias y rollito de primavera. Ramen, gyozas, makis o sushi son términos que han expandido nuestro entendimiento de la gastronomía del Lejano Oriente. Ya sea evocando una taberna tradicional japonesa u ofreciendo los sabores de la comida callejera de Shangai, la gastronomía asiática se ha hecho un nombre propio en nuestros estómagos. La variedad que podemos encontrar es tan amplia como los países (y regiones) que pueblan esta zona del mundo.

Muchas opciones distintas, pero siempre con palillos.

Juan Carlos Rubio

Ramen Shifu

El ramen es un pilar de la gastronomía japonesa. Esta tradicional sopa es un plato versátil, con tantas formas de ser preparado que cualquier persona puede encontrar su ramen ideal. Ramen Shifu ofrece justo lo que su nombre indica, y en abundancia. Decorado como si de verdad fuese un local en Tokyo, nos presenta una carta donde el actor principal es la característica sopa de fideos japonesa. Tienen 10 variedades 'tradicionales', es decir, con caldo, como por ejemplo el más popular, el *Tontoktsu Ramen* (de Hakodate), el *Shoyu* (típico en Tokio) o el *Miso* (de Sapporo); las opciones para los amantes del picante, Tan-Tan (con carne picada de cerdo ibérico, salsa spicy miso, pak choi y cebollino) y *Kimchi* (hecho con carne guisada, cebollino, huevo, el caldo original y el picante del kimchi)...las opciones son muchas, y se presentan en formato grande de 200 gramos, o más pequeño, de 100 gramos. Al final tendremos un cuenco lleno de pasta, caldo, naruto, cebollino, la carne o pecado que elijamos y muchas otras cosas más que harán las delicias de los fanáticos de Japón.

Pero no solo hay ramen. Gyozas, baos y otros inseparables complementos de la comida del sol naciente se presentan como acompañantes de los platos principales. El resultado es una inmersión en la misma comida que podríamos degustar en una taberna de Osaka a un precio medio de 15 euros por persona. Su nuevo local, que se suma a los dos existentes en calle Toledo 24 y calle Zurbano 67, se encuentra en calle Ayala 65, Madrid.



Shangai Mama

Shangai Mama no es un restaurante chino al uso. No verás dragones ni Budas sonrientes. En cambio, el aire del Shangai 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 Shangai actual. Toda la comida está hecha en el local, incluso la pasta de las gyozas, y 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 en 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.

Shangai 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.

Go! Sushing

La comida japonesa de la forma más cómoda posible: a domicilio. Go! Sushing es líder de comida nipona a domicilio en Madrid. Y no sin motivo. Su carta ofrece mucho más que sushi: gyozas, yakisoba, tartares, rolls, pokes, e incluso algunos toques de fusión mediterránea como Gambas cheddar roll, Sushi salmón cheddar, o CheeseBamboo Roll... son solo algunos de los sabores que pudimos probar para "Influencers". Todo regado con abundante salsa de soja para acompañar un viaje gastronómico a Japón sin moverse de casa. El precio medio es de 16 euros por cabeza y además, si pides online, ganarás puntos que podrás usar en futuras compras. Los 23 locales en la capital hacen que tengas tu ración de sushi a solo unos minutos. ●

