

## restaurantes para volver



La decoración del local ha sido realizada por el estudio Lavela

## El Buda Feliz 1974

Rompe con los tópicos

### Bocados creativos

El Buda Feliz, que cumple ya sus 43 años de historia y fue el pionero de la cocina china en España, inicia una nueva etapa con una innovación gastronómica a cargo de su chef "Julio" Yong Ping Zhang. Su objetivo es revolucionar los fogones del establecimiento con originales platos de comida callejera típica de su país, desconocida para los españoles.

Entre los platos fríos perfectos están la *ternera con callos* o el *pollo picantón, refrescantes y originales*, a los que sigue el *Rollito Buda Feliz*, a base de carne con verduras y chorro frito chino, con una masa elaborada con tinta de calamar; seguimos con el *hame con gambas*, salsa de ostras y pimienta de Sichuán, que es todo un ejemplo de la cocina de fusión, para continuar con los *din sum* como el *Shao-mai de arroz glutinoso*, el pato servido aquí con arroz palomita o los tiernos daditos de solomillo con pimienta roja. También conquistan sus postres entre los que



Gambas con edamame y hojas de te



Pato laqueado con crema de naranja

*El Buda Feliz 1974*  
Tudescos, 5 (28004, Madrid)  
Tel: 91 531 9524  
[www.elbudafeliz1974.es](http://www.elbudafeliz1974.es)

destaca la *tarta de chocolate picante con crema de cacahuetes*.

En el local no sólo cambia la cocina, también la decoración, a cargo del estudio Lavela y que se inspira en Shangri-La, con amplias cristalerías que siguen mandando en un ambiente de dos pisos para 75 comensales.

En la planta baja, una brillante barra que recibe al visitante también da servicio a la terraza y en la superior dominan las paredes empapeladas y las grandes lámparas tipo farolillo de originales pantallas de hilo.

El restaurante abre todos los días desde las 12 horas y los lunes desde la 17 horas; está en la calle Tudescos 5, de Madrid y el precio medio del menú es de entre 22 y 25 euros.

# Shanghai mama

Sabores auténticos



Gyozas de cerdo con verduras chinas



Tiene capacidad para 79 comensales



Paquetitos de pato Crujiente con salsa de ciruela

## Street Food China

*Antiguo China Crown*

Después de 30 años en España, el restaurante China Crown se ha convertido en Shanghai mama; con el asesoramiento de María Li Bao, que exporta de Shanghái las últimas tendencias, nace con vocación de romper moldes.

Su equipo, asiático en su mayoría, asegura que las técnicas culinarias y las recetas son originales del país y así elaboran platos como el *Pato Shanghai mama crujiente en salsa de almendras*, con un

*Infanta Mercedes, 62  
28020 Madrid  
Tel. 91 041 87 28  
www.shanghaimama.es*

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 elabora a diario de manera artesanal. La carta incluye 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, o un mojito con ginebra destilada de alga; y para poner el toque dulce, postres con ingredientes para todos los gustos: chocolate, queso, fruta...

El precio medio de la carta es de 25 euros y se puede aparcar gratis en Sor Ángela de la Cruz durante hora y media o dos horas por la noche.