



SHANGHAI mama

Auténtica *street food* china en Madrid

Sabor tradicional y estética actual son los dos ingredientes principales de este acogedor restaurante que abrió en marzo a unos metros de Cuzco, la zona financiera de Madrid, y que en tan solo nueve meses han conquistado otras dos zonas de la capital con nuevos locales... y además seguirá haciéndolo en 2018, cuando está previsto inaugurar más establecimientos. Su intención es trasladar las recetas de los puestos tradicionales de comida *street food* de Shanghái a Madrid. Están especializados en dumplings de masa casera elaborada a diario como el Xiaolongbao relleno de carne y trufa negra o las Gyozas de Sichuan con aceite rojo picante, pero tampoco hay que perderse sus platos con pato o el espectacular Ku Bak crujiente con pollo, mariscos y huevo de corral que se termina en mesa con soplete. Cuenta con un gran equipo de chefs chinos detrás. ¡Descubre China en Shanghai mama!

Traditional taste and a modern look are the key ingredients of this welcoming restaurant that opened its doors in March, just around Cuzco, Madrid's financial district. Just in 9 months it has also conquered other areas of the capital with two new venues and many more coming up in 2018. Their intention is to replicate the recipes from traditional food stalls in Shanghai bringing them to Madrid. Between the specialities, you can find dim sum made from home-made dough like the Xiao Long Bao filled with meat and black truffle, gyozas from Sichuan with spicy red oil, duck dishes or the spectacular crispy Ku Bak with chicken, seafood and egg with a final touch with the kitchen blowtorch right at your table. The restaurants count with a team of great Chinese chefs. Discover China in Shanghai Mama!



Direcciones: Infanta Mercedes, 62; Arturo Soria, 51; Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Madrid. www.shanghaimama.es