

ORIGINAL ORIENTE

La mejor selección de coreanos, vietnamitas y japos de la capital para... ¡abrir boca!



● Una bicideta destaca en la decoración del restaurante.

Tradición MILENARIA

En **Shanghai Mama** son especialistas en *dumplings*, que realizan a diario y de forma artesanal: masa casera y gran variedad de sabores. Este restaurante chino informal viene a revolucionar la capital a golpe de palillo con platos como el pato Shanghai Mama crujiente en salsa de almendras; el *ku bak* acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta, que se termina en mesa con soplete; o el arroz frito *waipo*, basado en una receta milenaria. Tienen menús por 12,90 €. C/ Infanta Mercedes, 62.



Las notas de cocina de María Li Bao CALIDAD EN EL PRODUCTO

María Li Bao es la fundadora y propietaria del **Shanghai Mama**, que ha confiado en el chef **Tim Wang** para dirigir su equipo de cocina. María tiene claro a qué se debe el *boom* de la comida oriental. "El auge viene dado por el concepto de alimentación saludable. muchos platos se preparan al wok y, además, esta gastronomía es una de las más extendidas", asegura. Si tienes dudas para acompañar tu comida, María nos aconseja un buen vino tinto: "Estos caldos son el perfecto maridaje, aunque para los amantes de la cerveza tenemos una carta especial para ellos".

Su recomendación, los *dumplings*: "Son una explosión de sabores, sobre todo el *xiaolongbao* de carne y trufa".



Fusión DE SABORES

Kion & Sui es la apuesta del grupo Inari donde se mezcla la cocina peruana, china y cantonesa. Prueba los famosos *dim sum*, los lomos de lubina y las vieiras al vapor aderezadas con jengibre, ajo y soja. Los woks salteados y el pan bao de panceta con cilantro son otras de sus especialidades. El precio oscila entre 35 y 45 €. Reserva en el 910 090 830.



● En el local reinan los tonos agua y madera: las prisas se quedan fuera.

Para un cliente INTERNACIONAL

Hattori Hanzo respeta la esencia de las tabernas niponas: comida casera para compartir, donde se preparan pescados crudos y marinados. Su carta se lee de derecha a izquierda y se estructura en cuatro bloques: *raw bar*, tapas japonesas, especialidades y postres. El precio medio está en 30 €. C/ Mesonero Romanos, 17.



Moderno y CON SOLERA

Recetas de China, Taiwán, Corea, Japón, Tailandia... La cocina de **Julio** en esta taberna de *ramen* (tallarines estirados a mano) se reinterpreta con un toque de locura. **Lamian by Soy Kitchen** te sorprenderá por un precio medio que va desde los 25 hasta los 30 €. Plaza de los Mostenses, 4.



Menús SALUDABLES

Para no caer en los excesos, **Madame Sushita Café** (www.sushita.com) tiene *healthy set lunches* que terminan con un polo de frutas orgánicas, por 25 €. Te aconsejamos sopa *dubín mushi*, *sashimi* de salmón, ensalada con fideos de arroz y pollo crujiente y momos de kale y espinacas.



Street food DE CHINA

El Buda Feliz 1974 ofrece platos templados como el pollo picantón y otros refrescantes como el rollito Buda Feliz (de carne con verduras). Otra especialidad es el ñame con gambas, salsa de ostras y pimienta de Sichuán. Menús de 25 a 35 €. C/ Tudescos, 5.

Oriente y OCCIDENTE

The One es un homenaje a la cocina hongkonesa. Pato laqueado, rollitos, cocochas de bacalao con salsa agri dulce, las costillas, la lubina al vapor o el bogavante con jengibre resumen su exquisita oferta culinaria. Precio medio: 45 €. C/ Lagasca, 81.



● Su carta incluye más de 200 platos.

Glamour EXÓTICO

El Bund (elbund.com/es) nos traslada a este barrio de Shanghai y destaca por sus tallarines y su *dim sum*. Los platos crujientes son ligeros, y los crisantemos con gambas, una *delicatessen*. Ojo al pato a la pekinesa con tortillas de trigo y verduras. Desde 45 €.



Textos: Esther Villegas. Fotos: Archivo.

DOBLA Y MARCA