



SHANGHAI

mama
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

MENÚ DEGUSTACIÓN EJECUTIVO

PRIMERO

Sopa agripicante con bao crujiente
Rollitos de verdura crujiente
Dim Sum variado al vapor
Jiaozi rellenos de pollo

SEGUNDO

Bolitas de lomo caramelizadas con salsa agridulce
Crujiente de pechuga de pollo picantón al limón
Láminas de picaña en salsa cha
Magret de pato laqueado en salsa de naranja
Pollo al curry cremoso con verduras selectas
Berenjenas salteadas en salsa Yu-Xiang
Langostinos en salsa Kung-Pao (salteado con almendras y salsa picante)

PARA ACOMPAÑAR

Arroz blanco jazmín
Arroz frito estilo Shanghai
"Chao Mien" - Tallarines salteados con verduras al wok
Fideos chinos con tres delicias
Pan chino

BEBIDA

Agua / Refrescos / Cerveza / Copa de vino

POSTRE O CAFÉ O TÉ

14,90€ POR PERSONA

**Solo disponible a mediodía de lunes a viernes laborables*



SHANGHAI

mama
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

ENTRADAS / STARTERS / 前菜

Wonton frito a la Shanghainesa 香炸云吞 Shanghai style fried wonton	9.95€
Berenjenas crujientes con presa ibérica 金沙脆皮茄盒 Crispy eggplant filled with iberian pork meat	12.95€
Rollitos "Garden" acompañados de lechuga y caldo de pescado 越南炸春卷 Vietnamese rolls	12.50€
Roll de verduras de temporada acompañado de salsa tropical 三鲜素春卷 Season's vegetables roll	12.00€
Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela 缤纷鸭卷 Crunchy duck bundles with plum sauce	13.50€
Pan chino 2 piezas 中国面包 Chinese bread	3.95€
Langostinos crispy con crema de wasabi 芥末香炸大虾 Crispy prawns with wasabi cream	16.95€
Ceviche de corvina salvaje al ají amarillo y emulsión de sésamo chino 酸橘汁腌野生黄花鱼 Wild kipper served with sweet and sour sauce	19.50€
Tartar de salmón con aguacate y crema de trufa 黑松露三文鱼塔塔 Salmon tartar mixed with avocado and truffle cream	19.50€

SHANGHAI

mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

ENSALADAS / SALADS / 营养沙拉

Ensalada de tomate con aguacates y otras frutas tropicales	11.50€
牛油果水果沙拉 Avocado salad with seasonal fruits	
Verduras de temporada al vapor en salsa vinagreta con sésamo y soja	9.95€
时令蔬菜沙拉 Seasonal vegetable salad with sesame and soy sauce vinaigrette	

SOPAS / SOUPS / 汤类

Sopa agripicante clásica	8,50€
经典酸辣汤 Hot&Sour seafood soup	
Sopa con huevos, algas y fideos chinos	7.00€
紫菜蛋花汤 Egg and seaweed vegetable soup	

DUMPLINGS / DUMPLINGS / 招牌点心

Siu Mai crujiente relleno de verduras salteadas	11.50€
什锦素烧卖 Siu Mai filled with vegetables	
Wonton de Sichuan con aceite rojo picante	11.00€
红油抄手 Sichuan's wonton with red spicy oil	
Xiaolongbao relleno de secreto ibérico	12.00€
鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with iberic secret	
Xiaolongbao relleno de secreto ibérico y trufa	12.95€
黑松露鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with iberic secret and black truffle	
Xiaolongbao relleno de secreto ibérico, setas y foie	12.95€
鹅肝鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with iberic secret, mushroom and foie	
Ha Kao relleno de gambas con jengibre	13.00€
水晶虾饺 Ha Kao filled with prawns and ginger	
Jiaozi (Raviolis) rellenos de pollo y verduras	12.00€
鸡肉煎饺 Chicken Jiaozi with Chinese vegetables	

SHANGHAI

mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

ARROCES Y FIDEOS / RICE & NOODLES / 饭&面食

"Chao Mien" - Tallarines salteados al estilo Shanghai	13.95€
本店特色炒面 Shanghai style fried noodles	
Arroz frito Shanghai Mama <i>Receta tradicional</i>	13.50€
招牌炒饭 Shanghai Mama fried rice with tradicional recipe	
Arroz mil delicias con gambas, verduras y soja	13.50€
香米虾仁炒饭 Jasmine fried rice with vegetables and prawns	
Fideos de arroz con frutos del mar al curry	14.95€
海鲜咖喱炒米粉 Seafood wok rice noodle	
Udon con germinados y verduras al wok	14.50€
炒乌冬面 Fried udon noodles with vegetables	
Ku Bak crujiente de pollo y mariscos con huevo "Pita Pinta"	16.50€
海鲜锅巴 Crispy chicken Ku Bak and seafood with Pita Pinta's egg	
Arroz tropical con pato, piña, cilantro y frutos secos	16.50€
香萝坚果鸭丝炒饭 Tropical rice with duck, pineapple, cilantro and nuts	
Arroz blanco jazmín	3.50€
茉莉香米饭 White Rice	

VERDURAS / VEGETABLES / 新鲜时蔬

Berenjena salteada en salsa Yu-Xiang	12.50€
鱼香茄子 Eggplant in Yu-Xiang sauce	
Setas Shiitake, hongos y espárragos con reducción de setas y trufa	14.95€
素蚝油汁爆双菇芦笋 Double mushroom asparagus with black truffle and oyster sauce	
Mapo tofu picante	12.50€
麻婆豆腐 Spicy mapo tofu	
Judías verdes con hojas de zanahorias fermentadas al estilo Yun-nan	12.00€
干煸四季豆 Yunnan style green beans with fermented beans	
Mix de verduras con salsa curry a la cazuela	14.95€
咖喱什锦时蔬 Seasonal vegetables mix with curry sauce	

SHANGHAI

mama
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

MARISCOS Y PESCADOS / SEAFOOD & FISH / 海鲜鱼类

Langostinos salteados con jengibre en salsa de té 18.50€

姜葱炒虾仁 Shrimp sauteed in garlic mixed sauce

Langostinos en salsa Kung-Pao *salteado con verduras y cacahuetes en salsa picante* 18.50€

宫爆虾球 Kung Pao prawn ball

Vieiras y langostinos tigre con salsa XO 24.00€

XO酱炒黑虎虾,带子及有机芦笋 Black tiger prawn & hokkaido stir-fried Scallops with XO sauce

Chop suey de langostinos 15.50€

什锦炒大虾 Prawn chop suey

Familia Feliz (Langostinos, ternera, pollo y verduras de temporada al wok) 18.95€

全家福 Happy Family (Fried shrimps, beef, chicken and vegetables)

Crispy soft shell crab al curry rojo 20.00€

红咖喱软壳蟹 Crispy soft shell crab with red curry sauce

Bacalao rebozado con reducción de vinagre de arroz de Shanxi 17.50€

醋溜鳕鱼柳片 Cod fillet in secret sauce

Papillot de lubina salvaje envuelta en hoja de banana con coco y jengibre 20.00€

荷叶蒸海鲈鱼 Sea bass papillot wrapped in banana leaf with coconut and ginger

CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY / 甄选肉类

Turrón de pollo del corral 13.95€

酥脆杏仁鸡排 Crispy chicken with flavour of almond

Bolitas de lomo caramelizadas con salsa agridulce 14.50€

酥脆菠萝咕噜肉 Caramelised loin with sweet and sour sauce

Pollo infusionado en jengibre y ajitos de las Pedroñeras 15.95€

金牌三杯鸡 Infused chicken ginger and garlic from Pedroñeras

SHANGHAI

mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

Láminas de picaña en salsa de ostras y almendras	16.95€
杏仁蚝油牛肉 Picanha thin slices in oyster sauce with almonds	
Tiras de solomillo de ternera caramelizado a la naranja con miel	17.00€
橙皮蜜汁牛柳条 Beef sirloin strips caramelised with orange with honey	
Pato Shanghai Mama crujiente en salsa de almendras	19.50€
杏仁香酥鸭 Shanghai Mama style crispy duck in almond sauce	
Magret de pato laqueado en salsa de naranja	19.50€
香橙酥鸭胸肉 Magret duck lacquered with orange sauce	
Magret de pato con verduras selectas y jengibre	17.00€
炆炒五彩火鸭丝 Duck breast with selected vegetables and ginger	
Dados de solomillo de ternera al aroma de soja con verduras al dente	25.00€
菌菇炒牛柳 Sirloin pieces with boletus and satay sauce	
Secreto ibérico adobado estilo cantonés	18.95€
蜜汁黑毛猪叉烧肉 Cha Shao style iberian pork meat	
Costillas de cerdo a baja temperatura al vinagre de Shanghai	15.00€
老上海糖醋排骨 Shanghai Vinegar Low Temp Pork Ribs	
Pollo Kung-Pao al estilo "Sichuan" <i>ligeramente picante</i>	16.95€
宫爆鸡丁 Kung Pao chicken	
Pollo al curry cremoso con verduras selectas	16.95€
南洋咖喱鸡 Creamy Chicken Curry with Selected Vegetables	
Crujiente de pechuga de pollo picantón al limón	16.50€
香脆柠檬鸡 Crispy lemon chicken	
Láminas de picaña en salsa CHA	15.50€
沙茶牛肉 Picaña slices in CHA sauce	
Láminas de picaña con pimientos	15.00€
双椒炒牛肉 Picaña slices with peppers	

SHANGHAI

mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

CARTA DE ALÉRGENOS / ALLERGEN / 食物过敏者特殊膳食菜单

ENTRANTES													
Wonton frito a la Shanghaínesa	X		X			X						X	X
Berenjenas crujientes con presa ibérica	X		X			X						X	X
Rollitos "Garden" acompañados de lechuga y caldo de pescado		X		X		X							X
Roll de verduras de temporada acompañado de salsa de tropical	X		X									X	X
Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela	X	X	X		X	X						X	X
Pan chino	X							X					
Langostinos crispy con crema de wasabi	X	X	X		X	X						X	X
Pinchitos de pollo al estilo Hakka	X		X			X						X	X
Brocheta de gambas marinadas a la plancha	X	X			X	X						X	X
Ceviche de corvina salvaje al ají amarillo y emulsión de sésamo	X			X		X						X	X
Tartar de salmón con aguacate y crema de trufa	X		X		X				X			X	X
ENSALADAS													
Ensalada de tomate con aguacate y otras frutas tropicales								X				X	X
Verduras de temporada al vapor en salsa vinagreta con sésamo y soja	X			X	X			X				X	X
SOPAS													
Sopa agripicante clásica	X	X	X			X						X	X
Sopa con huevos, algas y fideos chinos		X	X			X						X	X
DUMPLING													
Siu mai crujiente relleno de verduras saltadas	X					X						X	X
Wonton de Sichuan con aceite rojo picante	X		X			X						X	X
Xiao long bao relleno de secreto ibérico clásico	X		X			X						X	X
Xiao long bao relleno de secreto ibérico y trufa	X		X			X						X	X
Xiao long bao relleno de secreto ibérico, setas y foie	X		X			X						X	X
Ha Kao relleno de gambas con jengibre	X	X				X						X	X
Jiaozi (raviolis) rellenos de pollo y verduras	X		X						X		X	X	X
ARROCES Y FIDEOS													
Lidón con germinados y verduras al wok	X	X	X			X						X	X
Arroz mil delicias con gambas, verduras y soja		X	X	X		X		X				X	X
Kubak crujiente de pollo y mariscos con huevo "Pita Pinta"	X	X	X			X						X	X
"Chao mien" - tallarines saltados al estilo Shanghai	X		X		X	X		X				X	X
Fideos de arroz con frutos del mar al curry	X	X	X			X		X				X	X
Arroz frito Shanghai Mama			X									X	X
Arroz blanco jazmín													
Arroz tropical con pato, piña, cilantro y frutos secos			X			X		X	X			X	X
VERDURAS													
Mix de verduras con salsa curry y a la cazuela	X		X			X	X						X
Miso tofu picante	X					X							
Judías verdes con hojas de zanahorias fermentadas al estilo Yun - Nan	X					X						X	X
Berenjena saltada en salsa Yu - Xiang	X					X						X	X
Okra en salsa semidulce de soja y ajo	X			X		X						X	X
Setas shitake, hongos y espárragos con reducción de setas y trufa	X					X						X	X
MARISCOS Y PESCADOS													
Langostinos saltados con jengibre en salsa de té													
Langostinos en salsa Kung - Pao													
Vieiras y langostinos tigre con salsa XO													
Chop suey de langostinos													
Familia feliz													
Crispy soft shell crab roll al curry rojo	X	X			X								X
Bacalao rebozado con reducción de vinagre de arroz de Shansi													
Papillot de lubina salvaje envuelta en hoja de banana con coco y jengibre	X		X		X								
CARNES Y AVES													
Lonchitas de lomo caramelizadas con salsa apiriluce	X		X						X				X
Crujiente de pechuga de pollo picantón al limón	X											X	X
Pato Shanghai Mama crujiente en salsa de almendras	X					X		X				X	X
Costillas de cerdo a baja temperatura al vinagre de Shanghai	X					X						X	X
Pollo infusionado con jengibre y ajitos de las pedroñeras	X					X						X	X
Dados de solomillo de ternera al aroma de soja con verduras al dente	X				X	X		X	X			X	X
Láminas de picaña en salsa de ostras y almendras	X				X	X							X
Secreto ibérico adobado estilo cantonés	X				X	X						X	X
Turrón de pollo del corral	X		X					X				X	X
Tiras de solomillo de ternera caramelizado a la naranja con miel	X					X						X	X
Magret de pato laqueado en salsa de naranja	X												
Magret de pato con verduras selectas y jengibre						X						X	X
Pollo Kung Pao al estilo "Sichuan"	X		X		X			X				X	X
Pollo al curry cremoso con verduras selectas	X					X		X				X	X
Láminas de picaña en salsa CHA	X					X						X	X
Láminas de picaña con pimientos	X					X						X	X
POSTRES													
La revolución del plátano	X		X					X				X	
Brownie con nueces y helado de vainilla	X		X			X	X	X					X
Manzana asada caramelizada								X					
Piña glaseada con helado de coco	X		X					X					
Cheesecake de limón y jengibre	X		X		T	T	T	T					X
Coulant de chocolate con helado de vainilla	X		X			X	T	T					T
Bizcocho de chocolate crujiente de avellana	X		X	X		X	X	X					T

LEYENDA



X: Contiene T: Puede contener trazas

Para cualquier adaptación del plato, por favor, consulte con nuestro personal.