

# SHANGHAI

*mama*  
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

## SUGERENCIAS DEL CHEF

Ensalada de mango y langostinos en roll con mayonesa de limón 14.75€

虾仁芒果色拉 Mango and prawn salad roll with lemon mayonnaise

Falso risotto de setas y pechuga de pato crujiente 17.80€

鸭胸肉烩饭 Pasta risotto with mushrooms and crispy duck breast

Koy Bam, arroz frito con pollo, huevo y plátano a la plancha 14.95€

鸡肉香蕉盖饭 Fried rice with chicken, egg and grilled banana

## MENÚ DEGUSTACIÓN SHANGHAI MAMA

Xiao long bao relleno de secreto ibérico  
Langostinos crispy con crema de wasabi  
Rollitos "Garden" acompañados de lechuga y caldo de pescado

Arroz frito Shanghai Mama - *receta tradicional*  
Pato Shanghai Mama crujiente en salsa de almendras

Postre o Café

**27,50€** POR PERSONA  
Mínimo 2 personas - Bebida no incluida



# SHANGHAI

*mama*  
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

## ENTRADAS / STARTERS / 前菜

<b>Wonton frito relleno de cerdo ibérico</b>	9.95€
香炸云吞 Fried wonton with Iberian meat	
<b>Berenjenas crujientes con presa ibérica</b>	12.95€
金沙脆皮茄盒 Crispy eggplant filled with iberian pork meat	
<b>Rollitos "Garden" acompañados de lechuga y caldo de pescado</b>	12.50€
越南炸春卷 Vietnamese rolls	
<b>Roll de verduras de temporada acompañado de salsa tropical</b>	12.00€
三鲜素春卷 Season's vegetables roll with shiitake	
<b>Paquetitos de pato Pekín crujiente con salsa hoisin</b>	13.50€
缤纷鸭卷 Crunchy duck bundles with plum sauce	
<b>Langostinos crispy con crema de wasabi</b>	16.95€
芥末香炸大虾 Crispy prawns with wasabi cream	
<b>Pan chino 2 piezas</b>	3.95 €
中国面包 Chinese bread	

## SOPAS / SOUPS / 汤类

<b>Sopa agripicante clásica</b>	8.50€
经典酸辣汤 Hot&Sour seafood soup	

# SHANGHAI

*mama*  
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

## DUMPLINGS / DUMPLINGS / 招牌点心

Dim Sum variados ( Siu Mai & Xiaolongbaos variados & Ha Kao ) 12.00€

粵式传统五味点心 Traditional Dim Sum ( Siu Mai & Three kinds of Xiaolongbao & Ha Kao)

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 pork

Xiaolongbao relleno de secreto ibérico y trufa 12.95€

黑松露鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with pork and black truffle

Xiaolongbao relleno de secreto ibérico, setas y foie 12.95€

鹅肝鲜肉小笼包 Xiaolongbao filled with pork, 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

ARROCES Y FIDEOS / RICE & NOODLES / 饭&面食

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

# SHANGHAI

*mama*  
FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

## 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 Shiitaki mushrooms, mushrooms and asparagus with mushroom reduction and black truffle
- Mix de verduras con salsa curry a la cazuela 14.95€  
咖喱什锦时蔬 Seasonal vegetables mix with curry sauce

## 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
- Familia Feliz - langostinos, ternera, pollo y verduras de temporada al wok 18.95€  
全家福 Happy Family
- Ceviche de corvina salvaje al ají amarillo y emulsión de sésamo 19.50€  
酸橘汁腌野生黄花鱼 Wild kipper served with sweet and sour sauce
- Tartar de salmón con aguacate y crema de trufa 19.50€  
黑松露三文鱼塔塔 Salmon tartar mixed with avocado and truffle cream
- Langostinos en salsa Kung-Pao - salteados con verduras y cacahuets en salsa picante 18.50€  
宫爆虾球 Kung Pao prawn ball
- Curry rojo de gambón y lubina con lima, y cilantro *ligeramente picante* 20.50€  
红咖喱鱼虾 Red curry with sea bass, prawns, lime and coriander
- 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

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	
Pollo infusionado en jengibre y ajitos de las Pedroñeras a la cazuela	15.95€
金牌三杯鸡 Infused chicken ginger and garlic from Pedroñeras	
Pollo Kung Pao estilo "Sichuan"	16.95€
宫爆鸡丁 Kung Pao Chicken "Sichuan" Style	
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	
Lonchitas de lomo caramelizadas en salsa agridulce	14.50€
酥脆菠萝咕嚕肉 Caramelised loin with sweet and sour sauce	
Mapo tofu picante con carne	12.50€
麻婆豆腐 Spicy mapo tofu whit meat	
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 Shanghai Mama crujiente en salsa de naranja	19.50€
香橙酥鸭胸肉 Crispy duck magret Shanghai Mama in orange sauc	
Dados de solomillo de ternera al aroma de soja y verduras al dente	25.00€
菌菇炒牛柳 Sirloin pieces with boletus and satay sauce	
Tiras de solomillo de ternera caramelizada a la naranja de miel	17.00€
橙皮蜜汁牛柳条 Crunchy caramelised sirloin served with honey	
Láminas de picaña en salsa de ostras con almendras	16.95€
杏仁蚝油牛肉 Picanha thin slices in oyster sauce with almonds	
Costillas de cerdo a baja temperatura al vinagre de Shanghai	15.00€
老上海糖醋排骨 Shanghai vinegar style iberian pork meat	

POSTRE / DESSERT / 甜品

La revolución del plátano	7.00€
川味红油抄手 香蕉革命 Banana revolution	
Piña glaseada con helado de coco	7.50€
香烤菠萝加椰奶冰淇淋 Glazed pineapple with coconut Ice cream	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7.50€
巧克力库兰加香草冰淇淋 Chocolate coulant with Vanilla Ice Cream	
Brownie con nueces y helado de vainilla	7.50€
桃仁布朗尼蛋糕加香草冰淇淋 Walnut brownie with Vanilla Ice cream	
Cheesecake de limón y jengibre	7.50€
柠檬姜蓉蛋糕 Ginger-lemon flavored cheesecake	
Biscocho de chocolate con crujiente de avellana	7.50€
榛果巧克力酥糕 Crunchy-hazelnut chocolate pie	
Helado artesano con nueces cantonesas (Vainilla   Chocolate)	5.50€
冰淇淋双色球 Selected Cantonese ice cream (Vainilla / Chocolate)	

# SHANGHAI

## mama

FLAVOUR NEW SHANGHAI STYLE

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

<b>ENTRANTES</b>														
Wonton frito a la Shanghaiesa	X		X			X						X	X	X
Berenjenas crujientes con presa ibérica	X	X	X			X					X	X	X	X
Rollitos "Garden" acompañados de lechuga y caldo de pescado		X		X		X							X	X
Roll de verduras de temporada acompañada de salsa de tropical	X	X	X								X	X	X	X
Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela	X	X	X			X	X					X	X	X
Pan chino	X							X						
Langostinos crispy con crema de wasabi	X	X	X			X					X	X		
Pinchitos de pollo al estilo Hakka	X	X	X			X	X					X	X	X
Brocheta de cordero macerado al estilo Mongolia	X	X	X									X	X	X
Brocheta de gambas marinadas a la plancha	X	X				X							X	X
Ceviche de corvina salvaje al aji amarillo y emulsión de sésamo	X			X		X						X	X	X
Tartar de salmón con aguacate y crema de trufa	X			X		X		X				X	X	X
<b>ENSALADAS</b>														
Ensalada de tomate con aguacates y otras frutas tropicales								X			X		X	X
Verduras de temporada al vapor en salsa viangreta con sésamo y soja	X				X	X		X			X	X	X	X
<b>SOPAS</b>														
Sopa agripicante clásica	X	X	X			X							X	X
Sopa con huevos, algas y fideos chinos	X	X	X			X							X	X
<b>DUMPLING</b>														
Siu mai crujiente relleno de verduras salteadas	X					X							X	X
Wonton de Sichuan con aceite rojo picante	X	X	X			X							X	X
Xiao long bao relleno de secreto ibérico clásico	X	X	X			X							X	X
Xiao long bao relleno de secreto ibérico y trufa	X	X	X			X							X	X
Xiao long bao relleno de secreto ibérico, setas y foie	X	X	X			X							X	X
Ha Kao relleno de gambas con jengibre	X	X	X			X							X	X
Jiaozi (raviolis) rellenos de pollo y verduras	X	X	X			X				X	X		X	X
<b>ARROCES Y FIDEOS</b>														
Udón 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 salteados al estilo Shanghai	X	X	X		X	X		X					X	X
Fideos de arroz con frutos del mar al curry	X	X	X	X		X		X					X	X
Arroz frito Shanghai Mama			X										X	X
Arroz blanco jazmin														
Arroz tropical con pato, piña, cilantro y frutos secos			X			X		X	X				X	X
<b>VERDURAS</b>														
Mix de verduras con salsa curry a la cazuela	X		X			X	X							X
Mapo tofu picante	X					X								
Judías verdes con hojas de zanahorias fermentadas al estilo Yun - Nan	X		X			X					X	X	X	X
Berenjena salteada en salsa Yu - Xiang	X		X			X							X	X
Okra en salsa semidulce de soja y ajo	X		X	X		X							X	X
Setas shiitake, hongos y espárragos con reducción de setas y trufa	X					X		X						
<b>MARISCOS Y PESCADOS</b>														
Langostinos salteados 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	X
Bacalao rebotado con reducción de vinagre de arroz de Shanxi														
Papillot de lubina salvaje envuelta en hoja de banana con coco y jengibre	X		X		X									
<b>CARNES Y AVES</b>														
Lonchitas de lomo caramelizadas con salsa agnildulce	X		X							X			X	X
Crujiente de pechuga de pollo picantón al limón	X							X		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 pedroheras	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	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
<b>POSTRES</b>														
La revolución del plátano	X		X					X					X	X
Brownie con nueces y helado de vainilla	X		X			X	X	X					X	X
Manzana asada caramelizada								X	X					
Piña glaseada con helado de coco	X		X					X	X					
Cheesecake de limón y jengibre	X		X		T		T	X	T				X	X
Coulant de chocolate con helado de vainilla	X		X			X		T	T				X	X
Bizcocho de chocolate crujiente de avellana	X		X	X		X	X	X	X				X	X

#### LEYENDA



X: Contiene T: Puede contener trazas

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