

UN VERANO EN MADRID CON AUTÉNTICA COMIDA CANTONESA

Hong Kong Kitchen, uno de los restaurantes chinos más genuinos de Madrid, cuelga el cartel de abierto estos días para todos aquellos que regresan de sus vacaciones o eligen la ciudad como broche final para sus días de descanso.

Su pato asado y la pasta de arroz salteada con ternera al estilo Hong Kong son su especialidad. Es un plan ideal y, sobre todo, original, para aquellos que buscan nuevas experiencias y conocer nuevas culturas sin salir de la capital.

Para los que eligen la ciudad como destino de vacaciones como para los que trabajan estos días existe una alternativa original para disfrutar del auténtico y bullicioso Hong Kong. A un paso de la conocida Gran Vía madrileña, **Hong Kong Kitchen** se ha convertido en todo un referente de la auténtica cocina cantonesa frente al resto de restaurantes chinos de la capital.

Es conocido y reconocido por su particular forma de cocinar, el estilo “wok hei”. Un toque especial y diferente que aporta un sabor único y característico a los platos tan apreciado por los apasionados de la cocina cantonesa. Más de setenta platos ricos en matices, texturas y sabores.



Hong Kong Kitchen puede presumir de ser, además, un auténtico Tea Restaurant, que tiene en su té “si wa”, su bebida estrella. Un genuino “Cha Chaan Teng” tan típico de la ciudad de Hong Kong. Se puede degustar desde un delicioso té de jazmín con lima y kumquat hasta un té de rosa de Jamaica con maracuyá, tomate cherry, lima, limón y kumquat o un original té oolong.

Situado en pleno centro de Madrid, el restaurante Hong Kong Kitchen centra su cocina en la auténtica comida cantonesa. Platos únicos que provienen del recetario cantonés tradicional, de sabores y aromas suaves que envuelven y evocan la comida callejera tan típica de la ciudad de Hong Kong al más puro estilo dai pai dong.

Conocer la cultura asiática es una experiencia real y posible gracias a su cocina en primera línea. Recrea a la perfección ese escenario bullicioso al más puro estilo dai pai dong, puesto de comida al aire libre tan popular en Hong Kong. Un auténtico ambiente callejero chino en el centro de Madrid,

impregnado de aromas suaves y ligeros, gracias a ese toque que aporta la cocina showcooking. Un espectáculo en vivo y en directo para deleite de los comensales, que pueden ver paso a paso la preparación de cada plato y ambiente limpio.



Cocina al estilo el “wok hei”. Un toque único que se consigue cocinando los alimentos en el wok con una gran llama, removiéndolos y agitándolos de manera constante y rápida. El resultado, platos bien salteados y con gran contenido de sabor algo muy apreciado por los amantes de la auténtica cocina cantonesa.



Su chef, un cocinero hongkonés con más de cuarenta años de experiencia, y la autenticidad de sus platos provenientes del recetario cantonés tradicional, convierten a **Hong Kong Kitchen** en todo un referente en Madrid de la auténtica comida cantonesa.