

ENTRANTES YENSALADAS

SOM TAM (🌶)	ส้มตำมະລາກອ	15.00 €
Ensalada de papaya verde y hortalizas, con cacahuetes y zumo de lima		
YAM WON SEN (🌶)	ยำรุ้นเส้น	12.50 €
Ensalada de cabello de ángel de soja preparada con pollo picado, hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro		
KAI SATEE (5 u.)	ไก่สะเต๊ะ	12.50 €
Brochetas de contramuslo de pollo a la plancha marinado en leche de coco y salsa de cacahuete		
LAAB KAI (🌶)	ลาบไก	15.00 €
Mezcla de pollo picado, cebolleta y zanahoria con aderezo cítrico y hojas de menta		
TOD MAN PLAMUK (u.)	ทอดมันปลาหมึก	12.50 €
Croquetas de calamar, pollo, cilantro y maíz, rebozadas con crujiente de maíz		
PRIK KAENG KHUNG (5 u.)	พริกแกงกุ้ง	13.50 €
Brochetas de langostinos al curry rojo y hoja de lima, con un crujiente rebozado		
PHA KHUNG SOD (🌶)	พลากุ้งสด	15.00 €
Ensalada de langostinos con verduras, cilantro y salsa especiada picante		

ARROCES Y TALLARINES

KHAO PAT SI YU KAI (🌶)	ข้าวผัดซีอิ๊วไก	15.50 €
Arroz salteado con pollo, huevo, verduras y salsa de soja		
KHAO PAT SI YU KHUNG (🌶)	ข้าวผัดซีอิ๊วกุ้ง	17.50 €
Arroz salteado con langostinos, huevo, verduras y salsa de soja		
PAT THAI (🌶)	ผัดไทย	15.00 €
Tallarines de arroz salteados con verduras, cebolla, soja y cacahuetes con salsa tamarindo		
PAT THAI SAI KHUNG (🌶)	ผัดไทยใสกุ้ง	17.50 €
Tallarines de arroz salteados con langostinos, huevo, cebolla, soja, verduras y cacahuetes, con salsa tamarindo		

SOPAS

TOM KAA KAI	ต้มข่าไก	12.50 €
Consomé vegetal con leche de coco, champiñones, pollo, galanga, citronela y cilantro		
TOM KAA KHUNG	ต้มข่ากุ้ง	12.50 €
Consomé vegetal con leche de coco, champiñones, langostinos, galanga, citronela y cilantro		

PLATOS PRINCIPALES

KAI PAD MEDMAMUANG (🌶)	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	18.50 €
Salteado de pechuga de pollo fileteada con hortalizas, setas negras, piña y anacardos		
KAI PAD KING (🌶)	ไก่ผัดขิง	18.00 €
Salteado de pechuga de pollo fileteada con verduras, jengibre fresco y setas negras		
KAPROAW KAI (🌶)	กะเพราไก	18.50 €
Filetes de pechuga de pollo salteados con albahaca, hortalizas y pimienta verde fresca		
KAPROAW PED (🌶)	ผัดกะเพราเป็ด	20.50 €
Magret de pato salteado con albahaca, hortalizas y un racimo de pimienta verde fresca		
KAPROAW MU SAAB (🌶)	กะเพราหมูสับ	18.50 €
Magro de carne de cerdo picada, salteada con albahaca, verduras y un racimo de pimienta verde fresca		
NUA KRATIAM (🌶)	เนื้อกระเทียม	20.50 €
Culata de ternera fileteada y salteada con aceite de ajo y racimo de pimienta verde fresca, acompañada de hortalizas, servida a la plancha		
NUA PAD SAMUNPRI (🌶)	เนื้อผัดสมุนไพร	20.00 €
Culata de ternera fileteada y salteada con hojas de lima, pimiento rojo, albahaca y guindilla		
PLA NUNG MANOW (🌶)	ปลาเนยมะนาว	22.50 €
Filetes de pescado blanco al vapor con verduras, salsa de limón y especias tailandesas		
KAPROAW KHUNG (🌶)	กะเพรากุ้ง	21.50 €
Langostinos salteados con albahaca, hortalizas y un racimo de pimienta verde fresca		
HOY SHELL KAPROAW (🌶)	หอยเชลล์กะเพรา	25.00 €
Vieiras salteadas con albahaca, hortalizas y un racimo de pimienta verde fresca		
PAT PAK (V)	ผัดผักราม	13.00 €
Salteado de verduras de temporada, brócoli y brotes de soja, al aceite de ajo, salsa de soja y de ostras		



POCO
PICANTE



PICANTE



MUY
PICANTE



VEGETARIANO



VEGANO



OPCIÓN
VEGETARIANA



OPCIÓN
VEGANAS



SEGÚN
TEMPORADA O
MERCADO



CURRYS

KIO WAN NUA	ເຂົ້າຫວານເນື່ອມພັກ	24.00 €
Culata de ternera fileteada al curry verde con hortalizas		
KIO WAN KAI	ເຂົ້າຫວານໄກ	20.00 €
Pechuga de pollo fileteada al curry verde con surtido de verduras		
KAENG DAENG PAKRUAM	ແກງແດງຜ່ຽນ	19.00 €
Surtido de verduras de temporada al diente al curry rojo con leche de coco		
KIO WAN KHUNG	ເຂົ້າຫວານກຸງ	23.00 €
Langostinos al curry verde con verduras		
PANENG NUA	ພະແນງເນື້ອ	20.00 €
Filetes de tapa de ternera al cremoso curry paneng		
CHU CHI PLA	ຈຸລືປ່າ	23.00 €
Filetes de pescado blanco al vapor con curry rojo, leche de coco y verduras		
KAENG PHED PED YANG	ແກງເຝຶດເປີ ດຍາງ	20.50 €
Magret de pato fileteado al curry rojo con piña, lichi y uvas negras		
OSOBUCO MASSAMAN	ນັສມັນເນື້ອ	22.50 €
Osobuco de ternera al suave y cremoso curry massaman con piña, patatas, anacardos y cebolla frita		

POSTRE

RACIÓN DE FRUTA	ຈານພລິນ້າ	7.70 €
Mango o Piña fresca y cortada		
FLAN DE COCO	ຝຣ້ານເດົກໂກກ	8.80 €
Flan de leche de coco cubierto de caramelo		
AROY MAMMUANG	ອ່ຮ່ອຍມະ່ວງ	7.70 €
Copa con crema y sorbete de mango sobre fondo de maracuyá		
SUKHOTHAI	ສຸຂ່ອທ້າຍ	8.25 €
Cesta de hoja de banana rellena de arroz dulce y plátano cocida al vapor		
KHAO NIAO MAMUANG	ຂ້າເໜີຍມະ່ວງ	9.35 €
Arroz glutinoso cocido con leche de coco acompañado de mango fresco		
BLACK ORCHID	ແມ່ລືກອວຄິດ	8.25 €
Coulant de chocolate acompañado de sorbete de mango		
SORBETE	ຊອບເບສເຕັດ	6.60 €
Mango		
HELADOS	ເຈລາໄດ້	6.60 €
Vainilla o Chocolate		



PARA ACOMPAÑAR

THAI HOM MALI	ข้าวหอมมะลิ	4.90 €
Arroz jazmín tailandés		
KHAO NIAO	ข้าวเหนียว	5.75 €
Arroz glutinoso del norte de Tailandia		
KHAI JIO	ໄຂຈີ້າ	8.45 €
Tortilla tailandesa con cebolla tierna		
KHAO PAD KHAI	ຂ້າຜັດໄຂ	9.50 €
Arroz jazmín tailandés salteado con huevo y ajos fritos		

¹. Todos nuestros salteados están cocinados con salsa de soja sin gluten

². Nuestros chefs preparan la salsa de tamarindo y la salsa agridulce

³. Disponemos de cerveza sin gluten

⁴. Utilizamos salsa de ostra sin gluten

