

MENÚ CLÁSICO

ENTRANTES

KAI SATEE

ไก่สะเต๊ะ

Brochetas de contramuslo de pollo a la plancha marinado en leche de coco y salsa de cacahuete

KANOM GIB

ขนมจีบ

Cestitas rellenas de carne de cerdo y castañas de agua al vapor

POH PIA

ปอเปี๊ยะหอด

Rollitos de primavera vegetales al estilo Thai Barcelona

YAM WON SEN

ยำวุ้นเส้น

Ensalada de cabello de ángel de soja preparada con pollo picado, hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro

TOOD MAN PLAMUK

หoduleมันปลาหมึก

Croquetas de calamar, pollo, cilantro y maíz

PRIK KAENG KHUNG

พริกแคนกงกุ้ง

Langostinos con un rebozado crujiente a base de maíz, curry rojo y hoja de lima

PLATOS PRINCIPALES

PANENG NUA

พระแพนงเนื้อ

Filetes de tapa de ternera al cremoso curry paneng

KIO WAN KHUNG

เขียวหวานกุ้ง

Langostinos al curry verde muy cremoso con verduras al dente

KAPROAW MU SAAB

กะเพราหมูสับ

Magro de carne de cerdo picada, salteada con albahaca, verduras, chili y pimienta verde fresca

PLA LAD PRIK

ปลาดาวพริก

Bocados de lomo de corvina fritos con salsa agripicante, guindilla, albahaca crujiente y coco rallado

KAI PAD MEDMAMUANG

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Filetes de pechuga de pollo salteados con hortalizas, setas negras, piña y anacardos

El menú se sirve con:

Arroz jazmín tailandés que acompaña todos los platos

POSTRE

Piña natural y dúo de dulces Thai Barcelona

47.00 € { Precio por persona }

{ Mínimo 2 cubiertos. Válido todos los días, mediodía y noche }