



MENÚ INFANTIL - CHILDREN'S MENU

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda
Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida
Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

KAI SATEE

Broquetes de contracuixa de pollastre a la planxa, marinat en llet de coco i salsa de cacauet
Brocheta de contramuslo de pollo a la plancha marinado en leche de coco y salsa de cacahuete
Marinated grilled chicken thigh brochette in coconut milk and peanut sauce

POH PIA

Rotllet de primavera vegetal a l'estil Thai Barcelona
Rollito de primavera vegetal al estilo Thai Barcelona
Thai Barcelona style vegetable spring roll

KHUNG POM PHA

Cua de llagostí embolicada en una pasta cruixent amb un toc de cacauet
Cola de langostino envuelta en una pasta crujiente con un toque de cacahuete
King prawn tail wrapped in crispy pastry with a touch of peanut

TOD MAN PLAMUK

Croquetes de calamar, pollastre, coriandre i blat de moro
Croquetas de calamar, pollo, cilantro y maíz
Squid and chicken croquettes with coriander and corn

PRINCIPAL - PRINCIPAL - MAIN COURSE

KHAI KLUK KANOM PANG

Pollastre arrebossat amb cruixent de blat de moro acompanyat d'arròs saltat amb ou
Pollo rebozado con crujiente de maíz acompañado de arroz salteado con huevo
Breaded chicken with crunchy corn served with rice sautéed with egg

POSTRES - POSTRE - DESSERT

Gelat i raïm de la sort
Helado y uvas de la suerte
Ice cream and lucky grapes

BEGUDES - BEBIDAS - DRINKS

Refresc, aigua o suc i cava sense alcohol
Refresco, agua o zumo y cava sin alcohol
Soft drink, water or juice and non-alcoholic cava

30,00 €

Per persona iva. incl.
Por persona iva. incl.
Per person tax. incl.



MENÚ CAP D'ANY | Menú Fin de Año

THAI BARCELONA | ROYAL CUISINE - Diputació, 273. - www.thaibarcelona.es



MENÚ CAP D'ANY - FIN DE AÑO - NEW YEAR'S EVE

Aquest menú és apte per a celiacs. Informa al nostre equip de les teves al·lèrgies - Este menú es apto para celiacos.

Informa a nuestro equipo de tus alergias - This menu is suitable for celiacs. Tell our team about your allergies

BENVINGUTS - BIENVENIDOS - WELCOME

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda. Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida. Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

POH PIA *Gluten free option*

Rotllets de primavera vegetals a l'estil Thai Barcelona

Rollitos de primavera vegetales al estilo

Thai-style vegetable spring rolls Barcelona

YAM WOON SEN KHUNG

Fideus de cabell d'àngel de soja preparats amb hortalisses, suc de llima, api, coriandre i llagostins

Fideos de cabello de ángel de soja preparados con hortalizas, zumo de lima, apio, cilantro y langostinos

Soy angel hair noodles prepared with vegetables, lime juice, celery, coriander and shrimps

PED SON RUUB *Gluten free option*

Triangle cruixent farcit d'ànec rostit i verdures a l'aroma de canyella

Triangulo crujiente relleno de pato asado y verduras al aroma de canela

Crispy triangle filled with roasted duck and vegetables with a cinnamon aroma

KANOM GIB *Gluten free option*

Cistelles farcides de carn de porc i castanyes d'aigua cuites al vapor

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

Small baskets stuffed with pork and steamed water chestnuts

TOD MAN PLA

Pastissets de peix al curri vermell arrebossats amb arròs verd cruixent

Pastelitos de pescado al curry rojo rebozadas con arroz verde crujiente

Curried fish cakes with red curry coated with green rice

KAI SATEE

Broquetes de contracuixa de pollastre a la planxa marinat en llet de coco i salsa de cacauet

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

Skewered grilled chicken thigh marinated in coconut milk and peanut sauce

PRINCIPALS - PRINCIPALES - MAIN COURSES

KHUNG MAKHAM

Llagostins a la planxa sobre llit d'espínacs amb salsa de tamarinde i ceba fregida

Langostinos a la plancha sobre cama de espinacas con salsa de tamarindo y cebolla frita

Grilled prawns on a bed of spinach with tamarind sauce and fried onions

KIO WAN PLA

Orada cruixent sobre una amalgama de pebrots saltats amb salsa agripicant

Dorada crujiente sobre una amalgama de pimientos salteados con salsa agripicante

Deep-fried gilt-head bream over sautéed pepper medley with sweet-and-spicy sauce

NUA MASSAMAN

Filet de vedella al curry massaman amb amb boles de patata amb cacahuets, pinya, tomàquets cherry i llet de coco

Filete de ternera al curry massaman con bolas de patata con cacahuete, piña, tomates cherry y leche de coco

Beef fillet in massaman curry with potato balls with peanuts, pineapple, cherry tomatoes and coconut milk

THAI HOM MALI

Arròs llesamí tailandés

Arroz jazmín tailandés

Jasmin thai rice



MENÚVEGETARIÀ-MENÚVEGETARIANO-VEGETARIANMENU

Aquest menú pot ser vegà. Informa al nostre equip de la teva preferència - Este menú puede ser vegano. Informa a

nuestro equipo de tu preferencia - This menu can be vegan. Tell our team about your preference

BENVINGUTS - BIENVENIDOS - WELCOME

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda. Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida. Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

POH PIA

Rotllets de primavera vegetals a l'estil Thai Barcelona

Rollitos de primavera vegetales al estilo Thai Barcelona

Thai-style vegetable spring rolls Barcelona

YAM WOON SEN

Fideus de cabell d'àngel de soja preparats amb hortalisses, suc de llima, api i coriandre

Fideos de cabello de ángel de soja preparados con hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro

Fideos de cabello de ángel de soja preparados con hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro

PANSIB

Crestes farcides de tofu picat, pastanaga i ceba amb curri i cúrcuma

Empanadillas rellenas de tofu picado, zanahoria y cebolla con curry y cúrcuma

Curry and turmeric stuffed dumplings with chopped tofu, carrots and onions

TOFU CHAMP SATEE

Broquetes de tofu fresc fregit amb salsa de cacauet i llet de coco

Brochetas de tofu fresco frito con salsa de cacahuete y leche de coco

Skewered fresh fried tofu with coconut milk and peanut sauce

KANOM GIB JEI

Cistelles farcides de tofu, taro, patata, ceba i bolets cuits al vapor

Cistelles farcides de tofu, taro, patata, ceba i bolets cuits al vapor

Little baskets stuffed with tofu, taro, potato, onion and steamed mushrooms

TOD MUN TARO

Croquetes de taro amb patata, curri verd i blat de moro a la citronela

Croquetas de taro con patata, curry verde y maíz a la citronela

Taro croquettes with potato, green curry and citronella corn

PRINCIPALS - PRINCIPALES - MAIN COURSES

PAD KING HED RUAM

Assortiment de bolets saltats amb gingebre i salsa de soja

Surtido de setas salteadas con jengibre y salsa de soja

Assortment of sautéed mushrooms with ginger and soy sauce

KAENG DAENG PAKRUAM

Assortiment de verdures de temporada al dente al curri vermell amb llet de coco

Surtido de verduras de temporada al dente al curry rojo con leche de coco

Assortment of seasonal vegetables al dente in red curry with coconut milk

KHAO PHOD KARI

Barreja de quinoa, blat de moro, curri i espècies thai, cuita al vapor en fulla de banana

Mezcla de quinoa, maíz, curry y especias thai, cocida al vapor en hoja de banana

Quinoa, corn, curry and thai spice mix, steamed in banana leaf

THAI HOM MALI

Arròs llesamí tailandés

Arroz jazmín tailandés

Jasmin thai rice

POSTRES - POSTRE - DESSERT

Assortiment de dolços de cap d'any, raïm de la sort i copa de cava

Surtido de dulces de fin de año, uvas de la suerte y copa de cava

Assortment of New year's eve sweets, lucky grapes and cup of cava

65,00 €

Per persona iva. incl. Mínim dues persones

Por persona iva. incl. Mínimo dos personas

Per person tax. incl. Minimum two people