

PER COMPARTIR

Tots els nostres entrants estan preparats artesanalment seguint les receptes de diferents regions de Tailàndia

KAI SATEE (5 ut.) (🚫)	ไก่สะเต๊ะ	12.50 €
Broquetes de contracuixa de pollastre a la planxa, marinat en llet de coco i salsa de cacauet		
POH PIA (5 u.) (✓)	ปอเปี๊ยะทอด	12.50 €
Rotllets de primavera vegetals a l'estil Thai Barcelona		
PRIK KAENG KHUNG (5 u.) (🚫)	พริกแกงกุ้ง	13.50 €
Llagostins amb un cruixent arrebossat a base de blat de moro, curri vermell i fulla de llima		
KANOM GIB (5 u.)	ขนมจีบ	12.50 €
Cistelletes farcits de carn de porc i castanyes d'aigua, cuits al vapor		
TOOD MAN PLAMUK (5 u.) (🚫)	ทอดมันปลาหมึก	12.50 €
Croquetes de calamar, pollastre, coriandre i blat de moro, arrebossades amb cruixent de blat de moro		
HOY SHELL YANG (4 u.) (🚫)	หอยเชลล์ย่าง	17.50 €
Vieires amb salsa d'ostra, mantega i herbes aromàtiques, servides a la seva closca		
PANSIB (3 u.) (🌿)	ปันดิบ	12.50 €
Panades de tofu picat, pastanaga i ceba amb curri i cúrcuma		
PED SON RUUB (3 u.)	เปิดซอนรูป	13.00 €
Triangles cruixents farcits d'ànec rostit i verdures a l'aroma de la canyella		
THAI BARCELONA (6 u.)	ชุดรวมอาหารว่าง	16.50 €
Entrants del menú clàssic o del menú vegà		

SOPES

A Tailàndia els àpats solen començar amb una sopa

TOM YAM KHUNG (🌿)	ต้มยำกุ้ง	12.50 €
Brou vegetal amb suc de llima, llagostins, xampinyons, citrònel·la i coriandre		
TOM KAA KAI (🚫) (✓) (🌿)	ต้มข่าไก่	12.50 €
Brou vegetal amb llet de coco, xampinyons, pollastre, galanga, citrònel·la i coriandre		
TOM KAA KHUNG (🚫) (✓)	ต้มข่ากุ้ง	12.50 €
Brou vegetal amb llet de coco, xampinyons, llagostins, galanga, citrònel·la i coriandre		
TOM YAM PAKRUAM (🌿) (✓)	ต้มยำผักรวม	12.50 €
Brou vegetal amb suc de llima, xampinyons, verdures, citrònel·la i coriandre		

AMANIDES I VERDURES

A Tailàndia les amanides són plats molt complets. Se serveixen freds i combinen verdures, carns, fideus i marisc

YAM WOON SEN (🚫) (✓) (🌿)	ยำวุ้นเส้น	12.50 €
Amanida de cabell d'àngel de soja amb pollastre picat, hortalisses, suc de llima, api i coriandre		
PLA LUY SUAN (🚫) (🌿) (🌿)	ปลาลุยสวน	17.50 €
Amanida de filets de salmó fregit amb mango verd, suc de llima, anacards, espècies tailandeses i salsa picant		
SOM TAM (🚫) (🌿) (✓)	ส้มตำมะละกอ	15.00 €
Amanida de papaia verda i hortalisses, amb cacauets i suc de llima		
PHA KHUNG SOD (🚫) (🌿)	พล่ากุ้งสด	15.00 €
Amanida de llagostins amb verdures, coriandre i salsa especiada picant		
PAT PAK (🚫) (✓)	ผัดผักรวม	13.00 €
Saltat de verdures de temporada al dente, amb bròcoli i germinats de soja, a l'oli d'all i salsa de soja		
LAAB KAI (🚫) (🌿)	ลาบไก่	15.00 €
Mescla de pollastre picat, ceballot i pastanaga amb assaonament cítric i fulles de menta		

ARROSSOS I TALLARINES

KHAO PAT (🌿) (🚫)	ข้าวผัด	14.50 €
Arròs saltat amb verdures, salsa de soja, anacards i pinya		
KHAO PAT SI YU KAI (🍗) (🚫)	ข้าวผัดซี่วไก	15.50 €
Arròs saltat amb pollastre, ou, verdures i salsa de soja		
KHAO PAT SI YU KHUNG (🍗) (🚫)	ข้าวผัดซี่วกุ้ง	17.50 €
Arròs saltat amb llagostins, ou, verdures i salsa de soja		
KHAO SAPPAROD (🍗) (🚫)	ข้าวผัดสับปรด	17.50 €
Arròs perfumat amb cúrcuma, curri madras i mantega saltat amb verdures, llagostins i pinya		
PAT THAI (🌿) 🍗 (🚫)	ผัดไทย	15.00 €
Tallarines d'arròs saltades amb salsa de tamarinde amb verdures, ceba, soja, ou i cacauets		
PAT THAI SAI KHUNG (🚫)	ผัดไทยใส่กุ้ง	17.50 €
Tallarines d'arròs saltades amb salsa de tamarinde, llagostins, ou, ceba, soja, verdures i cacauets		
MEE PAD PAK (🍗)	หมีผัดผัก	15.50 €
Fideus d'ou saltats amb verdures, salsa de soja i sèsam		
MEE PAD KAPROAW 🍢🍢🍢 (🍗)	หมีผัดกะเพรา	15.00 €
Fideus d'ou saltats amb alfàbrega, hortalisses, bitxo i pebre verd fresc		

🌀 PLATS PRINCIPALS 🌀

CURRIS

OSSOBUC MASSAMAN (🚫) 🍢🍢	โอโซโบไก่มัสมั่น	22.50 €
Ossobuc de vedella al suau i cremós curri massaman, amb pinya, patata, anacards i ceba fregida		
KAENG PHED PED YANG (🚫) 🍢🍢	แกงเผ็ดเปิดย่าง	20.50 €
Ànec rostit filetejat al curri vermell amb litxi, pinya i raïm negre		
PANENG NUA (🚫) 🍢🍢	พะแนงเนื้อ	20.00 €
Filets de crostó de vedella al cremós curri paneng amb llet de coco		
KAENG DAENG KHUNG (🚫) 🍢🍢	แกงแดงกุ้ง	22.00 €
Llagostins al curri vermell amb llet de coco, tiges de bambú i litxi		
CHU-CHI PLA (🚫) 🍢🍢🐟	จูฉีปลา	23.00 €
Filets de peix blanc al vapor amb curri vermell, llet de coco i verdures		
KAENG DAENG PAKRUAM (🚫) 🍢🍢🌿	แกงแดงผักรวม	19.00 €
Assortiment de verdures de temporada al dente al curri vermell amb llet de coco		

KIO WAN

Curri verd, el més popular per la suavitat del seu picant. Es presenta acompanyat de tiges de bambú, albergínia, mongeta tendra, alfàbrega i carbassó. Combina'l amb:

Pollastre	-	KIO WAN KAI (🚫) 🍢	เขียวหวานไก่	20.00€
Llagostins	-	KIO WAN KHUNG (🚫) 🍢	เขียวหวานกุ้ง	23.00 €
Vedella	-	KIO WAN NUA (🚫) 🍢	เขียวหวานเนื้อ	24.00 €

Vols el teu curri dins d'un coco fresc? T'hi atreveixes?	+7.50 €
--	---------

VEDELLA

NUA KRATIAM (🚫) 🍢	เนื้อกระเทียม	20.50 €
Culata de vedella filetejada i saltada amb oli d'all, pebre verd fresc i ceba tendra, servida sobre una planxa calenta		
NUA PAD SAMUNPRI (🚫) 🍢🍢	เนื้อผัดสมุนไพร	20.00 €
Culata de vedella filetejada i saltada amb fulles de llima, pebrot vermell, alfàbrega i bitxo		

PORC

- PRIOW WAN MU

เปรียหวานหมู

18.00 €
- Llom de porc filetejat, saltat amb verdures i salsa agredolça
- KAPROAW MU SAAB
-
- กะเพราหมูสับ
- 18.50 €
- Magre de carn de porc picada, saltada amb alfàbrega, verdures, bitxo i pebre verd fresc

AVIRAM

- PED MAKHAM

เปิดมะขาม

20.50€
- Magret d'ànec a la planxa, servit damunt d'espínacs amb all i salsa de tamarinde
- KAPROAW PED
-
- ผัดกะเพราเปิด
- 20.50 €
- Ànec rostit saltat amb alfàbrega, hortalisses, bitxo i pebre verd fresc
- KAI PAD KING
-
- ไก่ผัดขิง
- 18.00 €
- Saltat de filets de pit de pollastre amb verdures, gingebre fresc
- KAI PAD MEDMAMUANG
-
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- 18.50 €
- Saltat de filets de pit de pollastre amb hortalisses, bolets negres, pinya i anacards
- KAPROAW KAI
-
- กะเพราไก่
- 18.50 €
- Filets de pit de pollastre saltats amb alfàbrega, verdures, bitxo i pebre verd fresc

PEIX I MARISC

- PLA NUNG MANOW

ปลาเน็งมะนาว

22.50 €
- Filets de peix fresc al vapor amb verdures, suc de llima, bitxo i espècies picants
- PLA LAD PRIK
-
- ปลาราดพริก
- 22.50 €
- Filets de llom de peix fresc, fregit amb salsa agripicant, bitxo, alfàbrega cruixent i coco ratllat
- KAPROAW KHUNG
-
- กะเพรากุ้ง
- 21.50 €
- Llagostins saltats amb alfàbrega, hortalisses, bitxo i pebre verd fresc
- PLA NUNG SEE IEW
-
- ปลาเน็งซีอิ้ว
- 22.50 €
- Filets de peix fresc cuits al vapor amb gingebre, espècies, fideus, salsa d'ostra i bolets negres
- HOY SHELL KAPROAW
-
- หอยเชลล์กะเพรา
- 25.00 €
- Vieires saltades amb alfàbrega, hortalisses, bitxo i pebre verd fresc
- PRIOW WAN KHUNG
-
- เปรียหวานกุ้ง
- 22.00 €
- Llagostins saltats amb verdures i salsa agredolça

TOFU

- PAD KAPROAW TOFU

ผัดกะเพราเต้าหู้

18.50 €
- Tofu fumat saltat amb alfàbrega, ceba tendra, pebrot, bitxo i pebre verd fresc
- TOFU PAD METMAMUANG
-
- เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง
- 20.50 €
- Tofu fumat saltat amb pebrot verd i vermell, ceba tendra, pinya i anacards
- TOFU CHAMP SATEE
- (5 u)
- เต้าหู้สะเต๊ะ
- 12.00 €
- Broquetes de tofu blanc i xampinyons servides amb salsa de cacauet i llet de coco
- KIO WAN TOFU
-
- เขียวหวานเต้าหู้
- 19.00 €
- Tofu fumat amb verdures al curri verd amb llet de coco

PER ACOMPANYAR

THAI HOM MALI 	ข้าวหอมมะลิ	4.90 €
Arròs llesamí tailandès		
KHAO NIAO 	ข้าวเหนียว	5.75 €
Arròs glutinós del nord de Tailàndia, cuit i servit en la cistella típica		
KHAI JIO  	ไขเจียว	8.45 €
Truita tailandesa amb ceba tendra		
KHAO PAD KHAI  	ข้าวผัดไข่	9.50 €
Arròs llesamí tailandès saltat amb ou i alls fregits		
MAPRAW	มะพร้าวสด	8.50 €
Coco fresc sencer. Vols el teu curri dins d'un coco?		

MENÚ CLÀSSIC

ENTRANTS

- KAI SATEE

ไก่สะเต๊ะ

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

ขนมจีบ

Cistellets farcits de porc i castanyes d'aigua, cuits al vapor
- POH PIA

โปะเปียะทอด

Rotllets de primavera vegetals a l'estil Thai Barcelona
- YAM WON SEN

ยำวุ้นเส้น

Amanida de cabell d'àngel de soja amb pollastre picat, hortalisses, suc de llima, api i coriandre
- TOOD MAN PLAMUK

ทอดมันปลาหมึก

Croquetes de calamar, pollastre, coriandre i blat de moro
- PRIK KAENG KHUNG

พริกแกงกุ้ง

Llagostíns amb un arrebossat cruixent a base de blat de moro, curri vermell i fulla de llima

PLATS PRINCIPALS

- PANENG NUA

พะเนงเนื้อ

Filets de culata de vedella al cremós curri paneng
- KIO WAN KHUNG

เขียวหวานกุ้ง

Llagostins al curri verd molt cremós amb verdures al dente
- KAPROAW MU SAAB

กะเพราหมูสับ

Magre de carn de porc picada, saltada amb alfàbrega, verdures, bitxo i pebre verd fresc
- PLA LAD PRIK

ปลาราดพริก

Filets de llom de peix fresc, saltat amb salsa agripicant, bitxo, alfàbrega cruixent i coco ratllat
- KAI PAD MEDMAMUANG

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Filets de pit de pollastre saltats amb hortalisses, bolets negres, pinya i anacards

El menú se serveix amb:
Arròs gessamí tailandès que acompanya tots els plats

POSTRES

Pinya natural i duet de dolços Thai Barcelona

47.00 € { Preu per persona }

{ Mínim 2 coberts. Vàlid cada dia, migdia i nit }

MENÚ INFANTIL

Pollastre arrebossat amb cruixent de blat de moro i sèsam
Arròs gessamí tailandès saltat amb ou
Gelat, fruita o pastís de xocolata
Refresc o suc de fruita

18,00 €