

MENÚ LUNCH AYUTTHAYA

ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

KUEY TIEW MU SAAB (X)

Sopa de fideos de arroz con cerdo picado y brotes de soja frescos

Sopa de fideus d'arròs amb porc picat i brots de soja frescos

ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ

Rice noodle soup with chopped pork and fresh bean sprouts

YAM KAI YANG (X)

Ensalada de pollo a la plancha con verduras y salsa picante

Amanida de pollastre a la planxa amb verdures i salsa picant

ยำไก่ย่าง

Grilled chicken salad with vegetables and spicy sauce

KAI SATEE (3 u.) (X)

Brochetas de pollo a la plancha marinadas con leche de coco y salsa de cacahuete

Broquetes de pollastre a la planxa, marinades amb llet de coco i salsa de cacauet

ไก่สะเต๊ะ

Grilled chicken brochettes marinated in a coconut milk and peanut sauce

POH PIA (3 u.) (V)

Rollitos de primavera al estilo Thai Barcelona

Rotllets de primavera a l'estil Thai Barcelona

ปอเปี๊ยะ

Vegetable spring rolls Thai Barcelona style

YAM WOON SEN (V) (X)

Ensalada de cabello de ángel de soja con pollo, zumo de lima y apio

Amanida de cabell d'àngel de soja amb pollastre, suc de llima i api

ยำวุ้นเส้น

Soy noodle salad with chicken, lime juice and celery

PRIK KAENG KHUNG (3 u.) (+3,00 €) (X)

Brochetas de langostinos al curry rojo, con un crujiente rebozado

Broquetes de llagostins al curri vermell, amb un cruixent arrebossat

พริกแกงกุ้ง

Red curry prawns brochettes, with a crispy breaded

PRINCIPALES / PRINCIPALS / MAIN COURSES

KAI PAD KING (X)

Pollo salteado con jengibre, verduras y salsa de ostra servido con arroz jazmín

Pollastre saltat amb gingebre, verdures i salsa d'ostra servit amb arròs llessamí

ไก่ผัดขิง

Chicken sautéed with ginger, vegetables and oyster sauce served with jasmine rice

CHU CHI PLATOOD (X)

Filetes de pescado al cremoso curry rojo con leche de coco y arroz jazmín

Filets de peix al cremós curri vermell amb llet de coco i arròs llessamí

ชุ้ชีปลาทอด

Fish fillets in creamy red curry with coconut milk and jasmine rice

PAD SI YU KAI (X)

Fideos de arroz salteados con verduras pollo y salsa de soja

Fideus d'arròs saltats amb verdures, pollastre i salsa de soja

หมี่เหลืองผัดไข่

Sautéed rice noodles vegetables, chicken and soy sauce

NUA YANG JIM JEO (+6,00 €) (X)

Entraña de ternera a la parrilla con verduras asadas y salsa picante

Entrama de vedella a la graella amb verdures rostides i salsa picant

เนื้อย่างจิ้มแจ่ว

Grilled veal with roasted vegetables and spicy sauce

BEBIDAS / BEGUES / DRINKS

Copa de vino
Agua

*Copa de vi
Aigua*

Glass of wine
Mineral water

POSTRE / POSTRES / DESSERTS (X)

Helado
Fruta de temporada
Postre de la semana

*Gelat
Fruita de temporada
Postres de la setmana*

Ice cream
Seasonal fruit
Dessert of the week

Mediodías de lunes a viernes, excepto festivos
Migdiés de dilluns a divendres, excepte festius
Lunch time from Monday to Friday, except public holidays

23.00 €