



THAI BARCELONA

Royal Cuisine Restaurant

☀️ MENÚ VEGÀ ☀️

ENTRANTS

TOFU SATEE

เต้าหู้สะเต๊ะ

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

KANOM GIB JEI

ขนมจีบเจ

Cistellets farcits de tofu, taro, patata, ceba i bolets, cuits al vapor

POH PIA

แกงแดงไก่

Rotllets de primavera vegetals a l'estil Thai Barcelona

YAM WOON SEN

ยำวุ้นเส้น

Amanida de cabell d'àngel de soja amb tofu blanc, hortalisses, suc de llima, api i coriandre

TOD MAN TARO

ทอดมันเผือก

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

PANSIB

ปันสีบ

Panades de tofu i hortalisses amb curri i cúrcuma

PLATS PRINCIPALS

PRIOW WAN TOFU

เปรี้ยวหวานเต้าหู้

Tofu fumat saltat amb verdures i salsa agredolça

KAENG DAENG PAKRUAM

แกงแดงผักรวม

Verdures de temporada al dente, al curri vermell amb llet de coco

PAD THAI

ผัดไทย

Tallarines d'arròs saltades amb verdures, soja, cacauets i salsa de tamarinde

PAD KING HED RUAM

ผัดขิงเห็ดรวม

Assortiment de bolets saltats amb gingebre i salsa de soja

KHAO PHOD KARI

ข้าวโพดกะหรี่

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

ACOMPANYAMENT

THAI HOM MALI

ข้าวหอมมะลิ

Arròs llesamí que acompanya tots els plats

POSTRES

Dolç tradicional tailandès

Mango fresc amb arròs glutinós amb llet de coco