

MENÚ LUNCH PATTAYA

ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

YAM PLAMUK ๓ ⊗

Ensalada de tiras de calamar con citronela, verduras y salsa agri-
picante

*Amanida de tires de calamar amb citronella, verdures i salsa agri-
picant*

ยำปลาหมึก
Salad of squid strips with lemongrass, vegetables and hot and sour sauce

PANSIB

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

Panades de tofu picat, pastanaga i ceba amb curri i cúrcuma

ปั้นสิบ
Small pasties filled with tofu, carrot and onion with curry and turmeric

BROCOLI HED HOM ๓ ⊗

Salteado de brócoli y setas con salsa de ostra y ajo frito

*Saltat de bròquil i bo-
lets amb salsa d'ostra i all fregit*

บร็อคโคลี่เห็ดหอม
Sautéed broccoli and mushrooms with oyster sauce and fried garlic

POH PIA (3 u.) ✓

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 ๓ ⊗

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

YAM KHUNG TOOD (+3,00 €) ⊗

Ensalada de tempura de langostinos con mango, citronela y salsa agri-
dulce

*Amanida de tempura de llagostins amb man-
go, citronella i salsa agredolça*

ยำกุ้งทอด
Shrimp tempura salad with mango, lemon-
grass and sweet and sour sauce

PRINCIPALES / PRINCIPALS / MAIN COURSES

SIKLONG MU NAMDANG ๓ ⊗

Costilla de cerdo ma-
rinada con especias del norte de Tailandia

*Costella de porc ma-
rinada amb espècies del nord de Tailàndia*

ซี่โครงหมูน้ำแดง
Pork rib marinated with spices from northern Thailand

KIO WAN KAI ⊗

Pollo al curry verde con verduras, acompañado de arroz jazmín

*Pollastre al curri verd amb verdures, acom-
panyat d'arròs llessamí*

เขียวหวานไก่
Green curry chicken with vegetables, served with jasmine rice

KHAO SOY KAI ๓ ⊗

Fideos de huevo al vapor con pollo al curry

Fideus d'ou al vapor amb pollastre al curri

ข้าวซอยไก่
Steamed egg noodles with chicken curry

HOMOK SALMON (+6,00 €) ๓

Lomo de salmón al va-
por marinado con curry y envuelto con una hoja de banana, servido con verduras a la plancha y arroz jazmín

Llom de salmó al vapor marinat amb curri y embolicat amb una fulla de banana, servit amb verdures a la planxa i arròs llessamí

ห่อหมกแซลม่อน
Loin of steamed salmon marinated with curry and wrapped with a banana leaf, served with grilled vegetables and jasmine rice

BEBIDAS / BEGUEDES / DRINKS

Copa de vino
Agua

*Copa de vi
Aigua*

Glass of wine
Mineral water

POSTRES / POSTRES / DESSERTS ⊗

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 €