

ยินดีต้อนรับ



THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998



BIENVENIDOS
BENVINGUTS
WELCOME





SAWADEE KA! สวัสดีค่ะ

Desde 1998, Thai Barcelona rinde homenaje al refinamiento de la alta gastronomía tailandesa, inspirada en las recetas históricamente reservadas a la realeza y a los miembros de la corte de Tailandia.

Nuestro restaurante preserva una tradición culinaria donde la elaboración artesanal, la delicadeza en cada detalle y la excelencia del producto son esenciales.

Cada plato se prepara al momento siguiendo la herencia gastronómica del antiguo Reino de Siam, combinando respeto por la tradición con sutiles toques de modernidad que aportan equilibrio, elegancia y personalidad propia.

Una experiencia pensada para descubrir el auténtico arte culinario tailandés en un entorno distinguido y acogedor.



ตั้งแต่ปี 1998 Thai Barcelona ได้รังสรรค์และสืบสานความประณีตแห่งศาสตร์อาหารไทยชั้นสูง ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากตำรับที่เคยส่งวนไวสำหรับพระราชวงศ์และสมาชิกแห่งราชสำนักไทย

ร้านอาหารของเรายังคงรักษานบธรรมเนียมด้านอาหารที่ทำให้ความสำคัญกับการปรุงอย่างพิถีพิถัน ความละเอียดอ่อนในทุกรายละเอียด และการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม

ทุกจานปรุงสดใหม่ตามแบบฉบับมรดกแห่งอาณาจักรสยาม ผสานความเคารพต่อรากเหง้าดั้งเดิมเข้ากับสัมผัสร่วมสมัยอย่างละเอียดละไม ซึ่งมอบทั้งความสมดุล ความสง่างาม และเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ประสบการณ์ที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อให้ท่านได้ค้นพบศิลปะแห่งอาหารไทยแท้ ในบรรยากาศอันโดดเด่นและอบอุ่นน่าประทับใจ



RECONOCIDOS
CON 2 ESTRELLAS
Thai SELECT

Un distintivo oficial que avala la excelencia en cocina tailandesa y la calidad de nuestra experiencia



CARTA

ENSALADAS

- 

SOM TAM: Papaya verde, hortalizas frescas, cacahuets y zumo de lima

16,50€
- 

YAM WOON SEN: Fideos de soja con pollo picado, hortalizas, lima, apio y cilantro

13,75€
- 

PLA LUY SUAN: Salmón frito con mango verde, zumo de lima, anacardos y salsa picante

19,25€

BROCHETAS

SATEE (2 ud): Servidas con leche de coco y salsa de cacahuete

- 

Contramuslo de pollo

9,50€
- 

Tofu y setas

9,00€

ROLLITOS Y EMPANADILLAS

- 

POH PIA: Rollitos artesanales crujientes con vegetales al estilo Thai 1998

13,75€
- PANSIB KAI:** Empanadillas artesanales de pollo, zanahoria, cebolla, curry y cúrcuma

13,75€
- PED SON RUUB:** Triángulos artesanales de pato asado y verduras al aroma de canela

14,50€

SABORES DEL MAR

- 

PRIK KAENG KHUNG:
Langostinos crujientes con curry rojo, hoja de lima y cilantro

14,75€
- 

TOOD MAN PLAMUK:
Croquetas caseras del chef al estilo Thai

13,75€
- 

HOY SHELL YANG:
Vieiras a la parrilla con salsa de ostra, servidas en su concha

19,25€
- KANOM GIB:**
Cestitas rellenas de cerdo y castañas de agua al vapor

13,75€

SOPAS

ESTILO TOM YAM:

Caldo con lima, citronela, cilantro y champiñones

- 

Verduras

13,75€



Langostinos

13,75€
- ESTILO TOM KAA:**
- Caldo con leche de coco, galanga, cilantro y champiñones
- 

Pollo

13,75€



Langostinos

13,75€
- ## CURRYS (Opción Coco fresco entero: +9,50€)
- 

KIO WAN (Curry Verde): 

Con bambú, berenjena, judía verde, calabacín y albahaca



Tofu / Verduras

20,75€

Pollo

21,75€

Langostinos

25,50€

Ternera

26,50€



KAENG DAENG (Rojo): 

Con leche de coco, bambú y frutas tropicales



Verduras

20,75€

Pato Asado

22,50€

Langostinos

24,50€
- ### ★ GRANDES CURRYS:
- MASSAMAN:**
- Osobuco de ternera al suave y cremoso curry massaman con piña, patatas, anacardos y cebolla frita

24,75€
- PANENG:**
- Entraña en cremoso curry paneng, suave y aromático, con coco y especias.

22,00€
-
- sin gluten
-
- vegetariana
-
- vegana
-
- picante

SALTEADOS AL WOK

(Elige tu proteína)

ESTILO KAPROAW:

Salteado con albahaca, verduras, chili y pimienta verde fresca

Pollo / Cerdo / Tofu	20,50€
Pato	22,50€
Langostinos	23,50€

ESTILO PAD MEDMAMUANG:

Salteado con hortalizas, setas negras, piña y anacardos

 Pollo	20,50€
 Tofu Ahumado	22,50€

ESTILO PRIOW WAN:

Salteado verduras frescas y salsa agri dulce

Cerdo	19,75€
Langostinos	24,50€

ARROCES Y TALLARINES

KHAO PAD: Arroz salteado con huevo, verduras y salsa de soja

 Verduras	15,75€
Pollo	16,75€
Langostinos	19,50€

 **PAD THAI:** Tallarines de arroz salteados con salsa de tamarindo, verduras, cebolla, soja, huevo y cacahuetes

 Verduras	16,50€
Pollo	18,50€
Langostinos	19,50€

MEE PAD: Fideos de huevo salteados con albahaca, hortalizas, chili y pimienta verde fresca 17,25€

ACOMPAÑAMIENTOS

 THAI HOM MALI: Arroz jazmín tailandés	5,50€
 KHAO NIAO: Arroz glutinoso del norte de Tailandia	6,50€
 KHAI JIO: Tortilla tailandesa con cebolla tierna	9,50€
 KHAO PAD KHAI: Arroz salteado con huevo y ajo	9,50€

AVES

 PED MAKHAM: Magret de pato a la plancha servido sobre una base de espinacas con ajo y salsa de tamarindo	22,50€
KAI PAD KING: Salteado de pechuga de pollo fileteado con surtido de verduras y jengibre fresco	20,00€

PESCADO Y MARISCO

 PLA NUNG MANOW: Pescado fresco al vapor con verduras, zumo de limón, y especias picantes	24,50€
 PLA LAD PRIK: Pescado fresco, frito con salsa agripicante, guindilla, albahaca crujiente y coco rallado	24,50€
PLA NUNG SEE IEW: Pescado fresco cocido al vapor con jengibre, especias, fideos, salsa de ostra y setas negras	24,50€
 HOY SHELL KAPROAW: Vieiras salteadas con albahaca, hortalizas, chili y pimienta verde fresca	27,50€

TOFU

  KIO WAN TOFU: Tofu ahumado con verduras al curry verde con leche de coco	20,75€
---	--------

MENÚ INFANTIL

POLLO REBOZADO o TORTILLA THAI Acompañado con arroz jazmín +POSTRE (helado, fruta o pastel de chocolate) +BEBIDA	18,00€
--	--------



VINOS

BLANCO

	botella	copa
COSTERS DEL SEGRE		
BLANC DE SERÈ (Macabeo, Parellada, Garnacha Blanca)	25,00€	
D.O. TERRA ALTA		
IMPULS (Garnacha Blanca)	21,00€	5,50€
D.O. RUEDA		
ABCD (Verdejo)	22,00€	5,50€
D.O. BIERZO		
BREZO (Godello)	27,50€	
D.O. RÍAS BAIXAS		
ALTOS DE TORONA ALBARIÑO (Albariño)	25,50€	
CASTILLA Y LEÓN		
EL OCTAVO COLOR (Sauvignon Blanc)	47,50€	
AOP LIMOUX		
DOMAINE DE L'AIGLE (Chardonnay)	49,00€	

TINTO

	botella	copa
CONCA DE BARBERÀ		
MOLI DELS CAPELLANS TREPAT (Trepát)	29,00€	5,50€
D.O. PRIORAT		
L'EXPRESSION DEL PRIORAT (Garnacha, Cariñena)	32,00€	
D.O. RIOJA		
HACIENDA GRIMON CRIANZA (Tempranillo)	24,00€	5,50€
D.O. RIBERA DEL DUERO		
PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE (Tinta fina)	39,50€	
CAMINO (Tinta fina)	24,00€	
D.O. MONTSANT		
LASENDAL (Garnacha, Syrah)	26,00€	

ROSADO

	botella	copa
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
AIROS (Garnacha)	25,00€	5,50€
D.O. LANGUEDOC		
COTE DES ROSES ART EDITION (Garnacha, Cinsault, Syrah)	29,50€	

CAVA

	botella	copa
D.O. CAVA		
INCONFORMISTA BRUT NATURE (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)	22,00€	5,50€
ST. GORG BRUT NATURE (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)	29,50€	
NAVERAN VINTAGE BRUT (Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay)	30,50€	
L'ATZAR BRUT ROSÉ (Trepát)	34,50€	
D.O. CHAMPAGNE		
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	89,00€	

CERVEZAS/REFRESCOS

Cerveza Tailandesa Singha	4,50€
Caña de cerveza	2,90€
Copa de cerveza	3,90€
Cerveza botella 33cl	3,90€
Cerveza sin gluten	3,90€
Cerveza sin alcohol 0,0	3,90€
Cerveza tostada sin alcohol 0,0	3,90€
Clara con limón	3,90€
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	3,50€
Fanta Limón/Naranja	3,50€
Sprite/Aquarius/Fuze Tea/Tónica	3,50€

Mapraw: Coco fresco entero

9,50€ ★

LICORES

Gin tonic Bombay Sapphire o Tanqueray	12,00€
Combinado Absolut Azul	12,00€
Combinado Barceló Añejo	12,00€
Combinado Ballantine's	12,00€
Chupito Barceló Añejo	4,80€
Chupito Absolut Azul	4,80€
Chupito Ballantine's	4,95€
Copa de Baileys	5,40€
Licor de Lychee	6,60€
Copa de Orujo hierbas o Orujo blanco	4,50€

POSTRES

Déjese seducir por los dulces con **acento Thai** o disfrute de la fruta fresca tropical como nunca antes la ha visto

FRUTA: (según temporada)

 **Ración de fruta:** Mango o piña fresca cortada 7,70€

DULCES DE FRUTAS:

Flan de coco: Flan de leche de coco cubierto de caramelo 8,80€

Aroy Mammuang: Crema y sorbete de mango sobre fondo de maracuyá 7,70€

Sorbete: Fruta de la pasión, mango o lima 6,00€

TRADICIÓN TAILANDESA:

 **SukhoThai:** Cesta de hoja de banana rellena de arroz dulce y plátano 8,25€ 

 **Khao niao mamuang:** Arroz glutinoso cocido con leche de coco acompañado de mango fresco 9,35€ 

CHOCOLATE:

 **Black orchid:** Coulant de chocolate acompañado de sorbete de fruta de la pasión 8,50€

Amelie au chocolat: Pastel de chocolate con helado 8,50€

Postre del Chef 6,90€

TÉS/INFUSIONES

Té blanco Jazmin Imperial 4,50€
Té blanco con jazmín

Té verde Jazmín Chung Hao 4,50€
Té chino con jazmín
(Fortalece el sistema inmunológico)

Té Bangkok 4,50€
Té verde con jazmín, piña, coco, mango, lemongrass, piel de limón y pétalos de girasol

Té negro Chadan 4,50€
Té negro con fresa y piña, raíz de cúrcuma, pimienta rosa y flores de jazmín

Té rojo Daeng 4,50€
Té rojo con naranja, fresa y vainilla
(Activo y diurético)

Chao Praya Rooibos 4,50€
Manzana, canela, zanahoria, naranja y vainilla

Manzanilla 3,60€
Manzanilla pura

Mint Splash 3,60€
Menta, citronela y manzanilla

Equilibrio 3,85€
Melisa, manzanilla, anís, ginseng, hinojo y miel

Jengibre limón 4,50€
Menta, jengibre y citronela

CAFÉS

Café solo 2,35€
Cortado 2,35€
Café con leche 2,70€
Café Americano 2,60€
Café Ristretto 2,35€

Carajillo Baileys 3,50 €
Irish coffee 7,10 €
Cappuccino 3,60 €

Café Thai 3,50 € 