



SAWADEE KA! สวัสดีค่ะ

Des de 1998, Thai Barcelona ret homenatge al refinament de l'alta gastronomia tailandesa, inspirada en les receptes històricament reservades a la reialesa i als membres de la cort de Tailàndia.

El nostre restaurant preserva una tradició culinària on l'elaboració artesanal, la delicadesa en cada detall i l'excel·lència del producte són essencials.

Cada plat es prepara al moment seguint l'herència gastronòmica de l'antic Regne de Siam, combinant el respecte per la tradició amb subtils tocs de modernitat que aporten equilibri, elegància i personalitat pròpia.

Una experiència pensada per descobrir l'autèntic art culinari tailandès en un entorn distingit i acollidor.

ตั้งแต่ปี 1998 Thai Barcelona ได้รังสรรค์และสืบสานความประณีตแห่งศาสตร์อาหารไทยชั้นสูง ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากตำรับที่เคยสวณไวสำหรับพระราชวงศ์และสมาชิกแห่งราชสำนักไทย

ร้านอาหารของเรายังคงรักษานบธรรมเนียมด้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับการปรุงอย่างพิถีพิถัน ความละเอียดอ่อนในทุกรายละเอียด และการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม

ทุกจานปรุงสดใหม่ตามแบบฉบับมรดกแห่งอาณาจักรสยาม ผสานความเคารพต่อรากเหง้าดั้งเดิมเข้ากับสัมผัสร่วมสมัยอย่างละเอียดละไม ซึ่งมอบทั้งความสมดุล ความสง่างาม และเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ประสบการณ์ที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อให้ท่านได้ค้นพบศิลปะแห่งอาหารไทยแท้ ในบรรยากาศอันโดดเด่นและอบอุ่นน่าประทับใจ



RECONEGUTS
AMB 2 ESTRELLES
Thai SELECT

Un distintiu oficial que avala l'excel·lència
de la cuina tailandesa i la qualitat de la nostra experiència



CARTA

AMANIDES

- 

SOM TAM: Papaia verda, hortalisses fresques, cacauets i suc de llima

16,50€
- 

YAM WOON SEN: Fideus de soja amb pollastre picat, hortalisses, llima, api i coriandre

13,75€
- 

PLA LUY SUAN: Salmó fregit amb mango verd, suc de llima, anacards i salsa picant

19,25€

BROQUETES

SATEE (2 ud): Servides amb llet de coco i salsa de cacauet

- 

Contracuixa de pollastre

9,50€
- 

Tofu i bolets

9,00€

ROTLLETS I CRESTES

- 

POH PIA: Rotllets artesanals cruixents amb vegetals a l'estil Thai 1998

13,75€
- PANSIB KAI:** Crestes artesanals de pollastre, pastanaga, ceba, curri i cúrcuma

13,75€
- PED SON RUUB:** Triangles artesanals d'ànec rostit i verdures amb aroma de canyella

14,50€

SABORS DEL MAR

- 

PRIK KAENG KHUNG:
Llagostins cruixents amb curri vermell, fulla de llima i coriandre

14,75€
- 

TOOD MAN PLAMUK:
Croquetes casolanes del xef a l'estil Thai

13,75€
- 

HOY SHELL YANG:
Vieires a la graella amb salsa d'ostres, servides a la seva closca

19,25€
- KANOM GIB:**
Cistelletes farcides de porc i castanyes d'aigua al vapor

13,75€

SOPES

ESTIL TOM YAM:

Brou amb llima, citronel·la, coriandre i xampinyons

- 

Verdures

13,75€



Llagostins

13,75€

ESTIL TOM KAA:

Brou amb llet de coco, galanga, coriandre i xampinyons

- 

Pollastre

13,75€
- 

Llagostins

13,75€

CURRIS (Opció coco fresc sencer: +9,50€)

- 

KIO WAN (Curri Verd): 

Amb bambú, albergínia, mongeta tendra, carbassó i alfàbrega

- 

Tofu/ Verdures

20,75€
- Pollastre

21,75€
- Llagostins

25,50€
- Vedella

26,50€

- 

KAENG DAENG (Curri Vermell): 

Amb llet de coco, bambú i fruites tropicals

- 

Verdures

20,75€
- Ànec rostit

22,50€
- Llagostins

24,50€

★ GRANS CURRIS:

MASSAMAN:

Osso buco de vedella amb suau i cremós curri massaman, pinya, patates, anacards i ceba fregida

24,75€

PANENG:

Entranya amb cremós curri paneng, suau i aromàtic, amb coco i espècies

22,00€



SALTATS AL WOK

(Tria la teva proteïna)

ESTIL KAPROAW:

Saltat amb alfàbrega, verdures, xili i pebre verd fresc

Pollastre / Porc / Tofu	20,50€
Ànec	22,50€
Llagostins	23,50€

ESTIL PAD MEDMAMUANG:

Saltat amb hortalisses, bolets negres, pinya i anacards

Pollastre	20,50€
Tofu fumat	22,50€

ESTIL PRIOW WAN:

Saltat amb verdures fresques i salsa agredolça

Porc	19,75€
Llagostins	24,50€

ARROSSOS I FIDEUS

KHAO PAD: Arròs saltat amb ou, verdures i salsa de soja

Verdures	15,75€
Pollastre	16,75€
Llagostins	19,50€

★ **PAD THAI:** Tallarines d'arròs saltades amb salsa de tamarinde, verdures, ceba, soja, ou i cacauets

Verdures	16,50€
Pollastre	18,50€
Llagostins	19,50€

MEE PAD: Fideus d'ou saltats amb alfàbrega, hortalisses, xili i pebre verd fresc 17,25€

ACOMPANYAMENTS

THAI HOM MALI:	Arròs gessamí tailandès	5,50€
KHAO NIAO:	Arròs glutinós del nord de Tailàndia	6,50€
KHAI JIO:	Truita tailandesa amb ceba tendra	9,50€
KHAO PAD KHAI:	Arròs saltat amb ou i all	9,50€

AVES

PED MAKHAM:	Magret d'ànec a la planxa servit sobre una base d'espínacs amb all i salsa de tamarinde	22,50€
KAI PAD KING:	Saltat de pit de pollastre filetejat amb assortiment de verdures i gíngebre fresc	20,00€

PEIX I MARISC

PLA NUNG MANOW:	Peix fresc al vapor amb verdures, suc de llimona i espècies picants	24,50€
PLA LAD PRIK:	Peix fresc fregit amb salsa agredolça picant, bitxo, alfàbrega cruixent i coco ratllat	24,50€
PLA NUNG SEE IEW:	Peix fresc cuinat al vapor amb gíngebre, espècies, fideus, salsa d'ostres i bolets negres	24,50€
HOY SHELL KAPROAW:	Vieires saltades amb alfàbrega, hortalisses, xili i pebre verd fresc	27,50€

TOFU

KIO WAN TOFU:	Tofu fumat amb verdures al curri verd amb llet de coco	20,75€
---------------	--	--------

MENÚ INFANTIL

POLLASTRE ARREBOSSAT O TRUITA THAI
Acompanyat amb arròs gessamí
+POSTRES (gelat, fruita o pastís de xocolata)
+BEGUDA

18,00€



VINS

BLANC

COSTERS DEL SEGRE	ampolla	copa
BLANC DE SERÈ (Macabeo, Parellada, Garnatxa Blanca)	25,00€	
D.O. TERRA ALTA		
IMPULS (Garnatxa 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€	

NEGRE

CONCA DE BARBERÀ	ampolla	copa
MOLI DELS CAPELLANS TREPAT (Trepat)	29,00€	5,50€
D.O. PRIORAT		
L'EXPRESSIÓ DEL PRIORAT (Garnatxa, 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 (Garnatxa, Syrah)	26,00€	

ROSAT

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

CAVA

D.O. CAVA	ampolla	copa
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 (Trepat)	34,50€	
D.O. CHAMPAGNE		
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	89,00€	

CERVESES/REFRESCOS

Cervesa tailandesa Singha	4,50€	
Canya de cervesa	2,90€	
Copa de cervesa	3,90€	
Cervesa ampolla 33cl	3,90€	
Cervesa sense gluten	3,90€	
Cervesa sense alcohol 0,0	3,90€	
Cervesa torrada sense alcohol 0,0	3,90€	
Clara amb llimona	3,90€	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3,50€	
Fanta Llimona / Taronja	3,50€	
Sprite / Aquarius / Fuze Tea / Tònica	3,50€	
Mapraw: Coco fresc sencer	9,50€	★

LICORS

Gin tònic Bombay Sapphire o Tanqueray	12,00€
Combinat Absolut Azul	12,00€
Combinat Barceló Añejo	12,00€
Combinat Ballantine's	12,00€
Xarrup Barceló Añejo	4,80€
Xarrup Absolut Azul	4,80€
Xarrup Ballantine's	4,95€
Copa de Baileys	5,40€
Licor de Litxis	6,60€
Copa d'orujó d'herbes o orujo blanc	4,50€

POSTRES

Deixa't seduir pels dolços amb **accent Thai** o gaudeix de la fruita fresca tropical com mai abans l'havies vist

FRUITA: (segons temporada)

 **Ració de fruita:** Mango o pinya fresca tallada 7,70€

DOLÇOS DE FRUITA:

Flam de coco: Flam de llet de coco cobert de caramel 8,80€

Aroy Mammuang: Crema i sorbet de mango sobre base de fruita de la passió 7,70€

Sorbet: Fruita de la passió, mango o llima 6,00€

TRADICIÓ TAILANDESA:

 **SukhoThai:** Cistella de fulla de plàtan farcida d'arròs dolç i plàtan 8,25€ 

 **Khao niao mamuang:** Arròs glutinós cuinat amb llet de coco acompanyat de mango fresc 9,35€ 

XOCOLATA:

 **Black orchid:** Coulant de xocolata acompanyat de sorbet de fruita de la passió 8,50€

Amelie au chocolat: Pastís de xocolata amb gelat 8,50€

Postres del Xef 6,90€

TES/INFUSIONS

Te blanc Gessamí Imperial 4,50€
Te blanc amb gessamí

Te verd Gessamí Chung Hao 4,50€
Te xinès amb gessamí
(Enforteix el sistema immunitari)

Te Bangkok 4,50€
Te verd amb gessamí, pinya, coco, mango, citronel·la, pell de llimona i pètals de gira-sol

Te negre Chadan 4,50€
Te negre amb maduixa i pinya, arrel de cúrcuma, maduixa, pebre rosa i flors de gessamí

Té vermell Daeng 4,50€
Te vermell amb taronja, maduixa i vainilla
(Actiu i diürètic)

Chao Praya Rooibos 4,50€
Poma, canyella, pastanaga, taronja i vainilla

Camamilla 3,60€
Camamilla pura

Mint Splash 3,60€
Menta, citronel·la i camamilla

Equilibri 3,85€
Melissa, camamilla, anís, ginseng, fonoll i mel

Gingebre i limona 4,50€
Menta, gingebre i citronel·la

CAFÈS

Cafè sol 2,35€
Tallat 2,35€
Cafè amb llet 2,70€
Cafè Americà 2,60€
Cafè Ristretto 2,35€

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

Cafè Thai 3,50 € 