MENU DEGUSTACION

LOS CLÁSICOS TAILANDESES

ENTRANTES:

KAI SATEE
Brochetas de contramuslo de pollo a la plancha, marinadas en leche de coco con especias aromáticas, acompañadas de una cremosa salsa de cacahuete ligeramente tostado

KANOM GIB
Cestitas al vapor rellenas de carne de cerdo y castañas de agua, con una textura jugosa y un delicado toque tradicional tailandés

POH PIA
Rollitos vegetales al estilo Thai Barcelona, crujientes por fuera y suaves por dentro, con un relleno equilibrado de verduras frescas

YAM WOON SEN
Ensalada de fideos de soja con pollo picado, hortalizas frescas, zumo de lima, apio y cilantro, con un contraste refrescante y ligeramente ácido

PRIK KAENG KHUNG
Langostinos con rebozado crujiente de maíz, curry rojo y hoja de lima, con un equilibrio entre especias y frescura cítrica

PLATOS PRINCIPALES:

KAPROAW KAI:
Filetes de pechuga de pollo salteados con albahaca, hortalizas, chili y pimienta verde fresca

KAENG DAENG KHUNG:
Langostinos al curry rojo con leche de coco, tallos de bambú y lichi

PLA NUNG SEE IEW:
Pescado fresco cocido al vapor con jengibre, especias, fideos, salsa de ostra y setas negras

El menú se sirve con:
Arroz jazmín tailandés que acompaña todos los platos

POSTRES:

Surtido de **postres Thai,** un final fresco y delicadamente dulce

Válido todos los días, mediodía y noche.
Agua incluida.