
สวัสดีค่ะ
SAWADEE KA!
THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998



BIENVENIDOS

LEGADO THAI 1998

Un viaje sensorial a través de los **sabores tradicionales de Tailandia** con nuestros **platos más emblemáticos**

Desde 1998, Thai Barcelona rinde homenaje a la alta gastronomía tailandesa, inspirada en las recetas tradicionales de la realeza y la corte del antiguo Reino de Siam.
Cada plato se prepara al momento con ingredientes seleccionados y elaboración artesanal, combinando el respeto por la tradición con sutiles toques de modernidad. Una experiencia pensada para descubrir la auténtica cocina tailandesa en un entorno elegante y acogedor.

BENVINGUTS

LLEGAT THAI 1998

Un viatge sensorial a través dels **sabors tradicionals de Tailàndia** amb els nostres **plats més emblemàtics**

Des de 1998, Thai Barcelona ret homenatge a l'alta gastronomia tailandesa, inspirada en les receptes tradicionals de la reialesa i la cort de l'antic Regne de Siam.
Cada plat s'elabora al moment amb ingredients seleccionats i una preparació artesanal, combinant el respecte per la tradició amb subtils tocs de modernitat. Una experiència pensada per descobrir l'autèntica cuina tailandesa en un entorn elegant i acollidor.

WELCOME

THAI LEGACY 1998

A sensory journey through the **traditional flavours of Thailand** featuring our **signature dishes**

Since 1998, Thai Barcelona has paid tribute to authentic Thai fine dining, inspired by the traditional recipes of the royal court of the ancient Kingdom of Siam.
Each dish is freshly prepared using selected ingredients and traditional craftsmanship, blending respect for tradition with subtle modern touches. An experience designed to discover the true art of Thai cuisine in an elegant and welcoming setting.









THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998

Inspirado en la hospitalidad tailandesa, este menú reúne una cuidada selección de sabores tradicionales para compartir y agradecer los momentos especiales en buena compañía.

Inspirat en l'hospitalitat tailandesa, aquest menú reuneix una acurada selecció de sabors tradicionals per compartir i agrair els moments especials en bona companyia.

Inspired by Thai hospitality, this menu brings together a carefully selected range of traditional flavours to share and celebrate special moments in good company.

สวัสดีค่ะ

Khop Khun

THAI GROUP menú

min 10 pers | min 10 guests

TOM YAM KHUNG:
Sopa tradicional de langostinos y tom yum con todo el sabor de las especias. Un clásico de la cocina Thai.
Sopa tradicional de llagostins i tom yum amb tot el sabor de les espècies. Un clàssic de la cuina Thai.
Traditional prawn tom yum soup full of aromatic Thai spices. A classic of Thai cuisine.

KAI SATEE:
Brochetas de contramuslo de pollo marinadas en leche de coco y especias aromáticas, acompañadas de salsa de cacahuete tostado.
Broquetes de cuixa de pollastre marinades amb llet de coco i espècies aromàtiques, acompanyades de salsa de cacauet torrat.
Chicken thigh skewers marinated in coconut milk and aromatic spices, served with roasted peanut sauce.

HOY SHELL YANG:
Vieiras a la parrilla con salsa de ostra, servidas en su concha
Vieires a la graella amb salsa d'ostres, servides a la seva closca.
Grilled scallops with oyster sauce, served in their shell

PED SON RUUB:
Triángulos artesanales de pato asado y verduras con aroma de canela.
Triangles artesanals d'ànec rostit i verdures amb aroma de canyella
Homemade roasted duck triangles with vegetables and a hint of cinnamon

KIO WAN KUNG
Curry verde con bambú, berenjena, judía verde, calabacín, albahaca y langostinos
Curri verd amb bambú, albergínia, mongeta tendra, carbassó, alfàbrega i llagostins.
Green curry with bamboo shoots, eggplant, green beans, zucchini, basil, and prawns.

WOK KAPROAW:
Salteado con albahaca, verduras, chili, pimienta verde fresca y pato.
Saltat amb alfàbrega, verdures, xili, pebre verd fresc i ànec.
Stir-fried with basil, vegetables, chili, fresh green peppercorns, and duck.

THAI HOM MALI:
Arroz blanco Thai perfumado que acompaña todos los platos
Arròs blanc Thai perfumat que acompanya tots els plats
Fragrant Thai white rice served with all dishes

DESSERTS / POSTRES / *DESSERT*
Fruta y flan de coco / Fruita i flan de coco / *Fruit and coconut flan*

PRECIO | PREU | *PRICE*
66,60€

10% IVA incluido). Para grupos de un mínimo de 10 personas.
(10% IVA inclòs). Per a grups d'un mínim de 10 persones.
(10% VAT included). For groups of a minimum of 10 guests.

THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998

Phetchaburi, inspirado en la legendaria Ciudad del Diamante, propone un recorrido por los sabores más representativos de Tailandia, combinando tradición, delicadeza y armonía en una experiencia ideal para compartir.

Phetchaburi, inspirat en la llegendària Ciutat del Diamant, proposa un recorregut pels sabors més representatius de Tailàndia, combinant tradició, delicadesa i harmonia en una experiència ideal per compartir.

Phetchaburi, inspired by the legendary City of Diamonds, offers a journey through Thailand's most iconic flavours, combining tradition, delicacy, and harmony in an experience made for sharing.

สวัสดีค่ะ

Phetchaburi

THAI GROUP menú

min 10 pers | min 10 guests

PANSIB KAI:
Empanadillas artesanales de pollo, zanahoria, cebolla, curry y cúrcuma.
Crestes artesanals de pollastre, pastanaga, ceba, curri i cúrcuma.
Homemade chicken drumplins with carrot, onion, curry, and turmeric.

YAM WOON SEN:
Ensalada de fideos de soja preparada con hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro
Amanida de fideus de soja preparada amb hortalisses, suc de llima, api i coriandre
Glass noodle salad prepared with vegetables, lime juice, celery and coriander

KAENG DAENG:
Curry rojo con leche de coco, bambú, frutas tropicales y langostinos.
Curri vermell amb llet de coco, bambú, fruites tropicals i llagostins
Red curry with coconut milk, bamboo shoots, tropical fruits, and prawns.

TOOD MAN PLAMUK:
Croquetas caseras del chef al estilo Thai
Croquetes casolanes del xef a l'estil Thai.
Chef's homemade Thai-style croquettes.

KIO WAN KAI
Curry verde con bambú, berenjena, judía verde, calabacín, albahaca y pollo
Curri verd amb bambú, albergínia, mongeta tendra, carbassó, alfàbrega i pollastre
Green curry with bamboo shoots, eggplant, green beans, zucchini, basil and chicken

PLA NUNG SEE IEW
Pescado fresco cocido al vapor con jengibre, especias, fideos, salsa de ostra y setas negras
Peix fresc cuinat al vapor amb gingebre, espècies, fideus, salsa d'ostres i bolets negres
Fresh steamed fish with ginger, spices, noodles, oyster sauce and black mushrooms

THAI HOM MALI:
Arroz blanco Thai perfumado que acompaña todos los platos
Arròs blanc Thai perfumat que acompanya tots els plats
Fragrant Thai white rice served with all dishes

DESSERTS / POSTRES / *DESSERT*
Fruta y flan de coco/ Fruita i flan de coco/ *Fruit and coconut flan*

PRECIO | PREU | *PRICE*
59.20€

10% IVA incluido). Para grupos de un mínimo de 10 personas.
(10% IVA inclòs). Per a grups d'un mínim de 10 persones.
(10% VAT included). For groups of a minimum of 10 guests.

THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998

Inspirado en Bodhi, símbolo de despertar, sabiduría y conexión con la naturaleza, este menú vegetariano combina equilibrio, frescura y algunos de los sabores más apreciados de la cocina tailandesa en una experiencia pensada para compartir.

Inspirat en Bodhi, símbol de despertar, saviesa i connexió amb la natura, aquest menú vegetarià combina equilibri, frescor i alguns dels sabors més apreciats de la cuina tailandesa en una experiència pensada per compartir.

Inspired by Bodhi, a symbol of awakening, wisdom and connection with nature, this vegetarian menu combines balance, freshness and some of the most cherished flavours of Thai cuisine in an experience designed to be shared.

สวัสดีค่ะ

Bodhi

vegetariano | vegetarià | *vegetarian*

THAI GROUP menú

min 10 pers | min 10 guests

POH PIA

Rollitos vegetales al estilo Thai Barcelona, crujientes por fuera y suaves por dentro, con un relleno equilibrado de verduras frescas
Rotllets vegetals a l'estil Thai Barcelona, cruixents per fora i suaus per dins, amb un farcit equilibrat de verdures fresques
Thai Barcelona-style vegetable spring rolls, crispy on the outside and soft on the inside, with a delicate blend of fresh vegetables

KAI SATEE:

Brochetas de tofu y setas marinadas en leche de coco y especias aromáticas, acompañadas de salsa de cacahuete tostado.
Broquetes de tofu i bolets marinades amb llet de coco i espècies aromàtiques, acompanyades de salsa de cacauet torrat.
Tofu and mushrooms marinated in coconut milk and aromatic spices, served with roasted peanut sauce.

YAM WOON SEN:

Ensalada de fideos de soja preparada con hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro.
Amanida de fideus de soja preparada amb hortalisses, suc de llima, api i coriandre.
Glass noodle salad prepared with vegetables, lime juice, celery and coriander.

KAENG DAENG:

Curry rojo con leche de coco, bambú, frutas tropicales y tofu.
Curri vermell amb llet de coco, bambú, fruites tropicals i tofu.
Red curry with coconut milk, bamboo shoots, tropical fruits and tofu.

KIO WAN:

Curry verde con bambú, berenjena, judía verde, calabacín, albahaca y tofu
Curri verd amb bambú, albergínia, mongeta tendra, carbassó, alfàbrega i tofu
Green curry with bamboo shoots, eggplant, green beans, zucchini, basil and tofu

THAI HOM MALI:

Arroz blanco Thai perfumado que acompaña todos los platos
Arròs blanc Thai perfumat que acompanya tots els plats
Fragrant Thai white rice served with all dishes

DESSERTS / POSTRES / *DESSERT*

Fruta y flan de coco / Fruita i flan de coco / *Fruit and coconut flan*

PRECIO | PREU | *PRICE*
48.00€

10% IVA incluido). Para grupos de un mínimo de 10 personas.
(10% IVA inclòs). Per a grups d'un mínim de 10 persones.
(10% VAT included). For groups of a minimum of 10 guests.

THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998

BEBIDA
BEGUDA
DRINK

Botella de vino blanco,
tinto o rosado, o cava + agua

12€
POR PERSONA

Servicio para compartir entre dos comensales.
Refresco **3,50€**/unidad

Ampolla de vi blanc,
negre o rosat, o cava + aigua

12€
PER PERSONA

Servei per compartir entre dos comensals.
Refresc **3,50€**/unitat

Bottle of white,
red or rosé wine, or cava + water

12€
PER PERSON

Served to share between two guests.
*Soft drink **3.50€** / unit*

Todos nuestros menús pueden adaptarse a opciones vegetarianas, veganas, halal y sin gluten.
Tots els nostres menús es poden adaptar a opcions vegetarianes, veganes, halal i sense gluten.
All our menus can be adapted to vegetarian, vegan, halal and gluten-free dietary requirements.

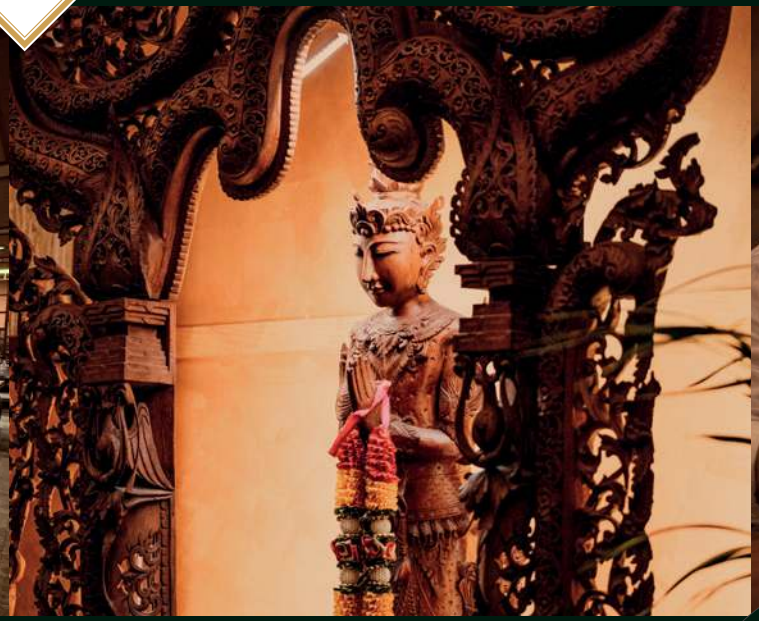
10% IVA incluido). Para grupos de un mínimo de 10 personas.
(10% IVA inclòs). Per a grups d'un mínim de 10 persones.
(10% VAT included). For groups of a minimum of 10 guests.

RECONOCIDOS CON 2 ESTRELLAS *Thai* SELECT

Thai SELECT
AWARDED BY MINISTRY OF COMMERCE THAILAND

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









THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998

Diputació, 273
(Passeig de Gràcia)
08007 Barcelona

+34 934 879 898
info@thaibarcelona.com
thaibarcelona.es

De lunes a domingo de 13h-16h y de 20h a 23h
viernes y víspera de festivo hasta las 00h

thaibarcelona