THAI
RESTAURANT
BARCELONA 1998

Brindemos por un 2027 lleno de momentos especiales. Esta noche, la tradición y la hospitalidad tailandesas se unen para ofrecerte una experiencia gastronómica única.
¡Que sea el comienzo de un año maravilloso!

Brindem per un 2027 ple de moments especials. Aquesta nit, la tradició i l'hospitalitat tailandeses s'uneixen per oferir-te una experiència gastronòmica única.
Que sigui el començament d'un any meravellós!

Let's raise a glass to a 2027 filled with special moments. Tonight, Thai tradition and hospitality come together to offer you a unique dining experience.
Here's to the beginning of a wonderful year!

¿Buscas un regalo especial esta Navidad?

Sorprende con nuestro **EXCLUSIVO PACK REGALO** de menú degustación para dos.



THE GRAND NEW YEAR'S EVE

31 DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

THAI menú DINNER&PARTY

Copa de cava de bienvenida
Música en directo 21-23 h · Cotillón y uvas de la suerte · Ponche navideño · DJ de 00-03 h y muchas más sorpresas!

Copa de cava de benvinguda · Música en directe de 21 a 23 h · Cotilló i raïm de la sort · Ponx nadalenc · DJ de 00 a 03 h i moltes més sorpreses!

Welcome glass of cava · Live music from 9 to 11 pm New Year's Eve party favours and twelve lucky grapes · Christmas punch · DJ from midnight to 3 am and lots of surprises!

MENÚ DEGUSTACIÓN · MENÚ DEGUSTACIÓ · TASTING MENU

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*
Bandeja de fruta de temporada y flan de coco
Safata de fruita de tomparada i flan de coco
Seasonal fruit platter and coconut flan

BEBIDA · BEGUDA · *DRINK*
Agua incluida · Aigua inclosa · *Water included*

PRECIO | PREU | *PRICE*
79,00€

10% IVA incluido). Todos nuestros menús pueden adaptarse a opciones vegetarianas, veganas, halal y sin gluten.
(10% IVA inclòs). Tots els nostres menús es poden adaptar a opcions vegetarianes, veganes, halal i sense gluten.
(10% VAT included). All our menus can be adapted to vegetarian, vegan, halal and gluten-free dietary requirements.