



၂၁၅၂၀၂၀

CUINA
THAI



Todos nuestros productos pueden contener alérgenos, por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido

Many among our ingredients may contain allergens.
please consult our staff
before making your order.

INGREDIENTE ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS

Food Dietary Labels



GLUTEN



SIN LACTOSA / Dairy Free



OPCIÓN VEG/VEGAN



OPCIÓN PICANTE / Spicy Level



SIN FRUTOS SECOS
/ Nuts Free



FRUTOS SECOS / Nuts

COMPARTIR/ TO SHARE

KAI SATÉ 🍴 8,50€

Brochetas de pollo de corral marinadas en especias servidas con salsa de cacahuete y vinagreta de pepino y chalota.

Marinated chicken skewer in spices served with peanut sauce and vinaigrette dressing with cucumber and shallot.

KARI PUFF 🍴 8,50€

Empanadillas rellenas de pollo, patata, cebolla y curry amarillo en polvo

Stuffed chicken, potato, onion, and yellow curry pie.

KHAO KRIEB PAAK MOR 🍴 🌱 10,00€

Dumplings al vapor de papel de arroz rellenos de cacahuete y nabo caramelizado y langostinos

Steamed Rice Dumplings stuffed with caramelised peanut, radish, and prawns

THUNG THONG 🍴 8,50€

Bolsitas doradas Thai rellenas de gambas y pollo marinados con salsa de ostra y aceite de sésamo, servidas con salsa agridulce.

Thai crispy golden bags filled with marinated shrimp and chicken with oyster sauce and sesame oil served with sweet chilli sauce

POH PIA TOD)

8,00€ 🌱

Rollitos de primavera Thai con verduras y vermicelli servidos con salsa agridulce casera

Thai spring rolls with vegetable and vermicelli served with homemade sweet chilli dipping sauce

KANOM JEEB

8,50€ 🍴

Dumplings caseros de gambas y cerdo servidos con salsa de soja.

Thai Homemade shrimp and pork dumplings served with Thai soy sauce.

LAMUN JAI MIX STARTER

21,00€

ENSALADA/SALAD

YAM MAMUANG 13€ 🍴 🌱

Ensalada de mango con langostinos, tomate cherry, chalota, cebollino, cilantro, menta y aliño de lima.

Mango salad with prawns, cherry tomato, shallot, spring onion, coriander, mint leaves and lime dressing

LAAB SALMON

13,50€ 🍴

Ensalada picante de salmón, hoja de lima kaffir, menta, cilantro, chalota, arroz tostado, chile en polvo, salsa de pescado y zumo de lima

NAM TOK NUA

14€ 🍴

Ensalada picante de solomillo de ternera, cilantro, chalota, menta, arroz tostado, chile en polvo, salsa de pescado y zumo de lima.

SOPA/SOUP

TOM KHA KAI

12€ 🍴 🌱

Sopa de pollo de corral con leche de coco, setas, galanga, citronela, hojas de lima kaffir, cilantro, cebolla y zumo de lima.

Free-range chicken coconut milk soup, mushroom with galangal, lemongrass, Kaffir lime leaves, cilantro, onion and lime juice

TOM YAM KHUNG

13€ 🍴 🌱

Consomé de langostinos con setas, citronela, cilantro, cebolla hojas de lima kaffir, zumo de lima y pasta de chile

Tom Yam soup with prawns, mushroom, lemongrass, Kaffir lime leaves, cilantro, onion and lime juice





NOODLES

PAD THAI KHUNG SOD 14,00€

Tallarines de arroz salteados con langostinos, pollo, tofu frito y salsa de tamarindo servidos con cacahuete y chile en polvo

Sautéed rice noodles with prawns, chicken, fried tofu, and tamarind sauce served with peanut and chili powder

GUAY TIEW KUA KAI 13,00€

Wok de tallarines de arroz con pollo de corral y verduras en salsa de ostra y salsa de soja acompañado con salsa picante de Sriracha.

Flat Rice noodles Wok-style with free-range chicken and vegetable in oyster sauce and soy sauce

PAD SI-EW 13,00€

Wok de tallarines con verduras, huevo y salsa de soja con cerdo o pollo o **langostinos 2,50€**

Rice Noodle with vegetables, egg and soy sauce (Pork ,or chicken or **Prawns + 2,50€**)

GUAY TIEW MOO TOM YAM 13,00€



Sopa de tallarines de arroz con cerdo asado fileteado, carne picada de cerdo, tofu de pescado, brotes de soja, cebollino, cilantro y cacahuete.

Rice noodles soup with sliced roast pork, minced pork, fish tofu, bean sprouts, spring onion, coriander, and peanut

CURRY

KANG PHED PED YANG 18,50€

Pato asado al cury rojo y leche de coco con piña, litchi, pimienta verde+rojo, cebolla y tomate

Roast duck Red Curry and coconut milk with pineapple, litchi, green & red pepper, onion and tomatoes

CHUCHI SALMON 17,00€

Filetes de salmón al curry rojo Chuchi con verduras al vapor

Salmon fillets in red curry Chuchi with steamed vegetable

CHUCHI KUNG 17,00€

Langostinos al curry rojo Chuchi con verduras al vapor

Prawns in red curry Chuchi with steamed vegetable

MASSAMAN KANGKEAWTA 20,00€

Solomillo de ternera ECO al curry rojo Massamán con patata

Organic Beef sirloin in red curry Massamán with potato

PANANG MOO 16,50€

Solomillo de cerdo al curry Panang y leche de coco, Judía verde

Sirloin pork in Panang Curry, green bean and coconut milk sauce

KANG KARI 16,50€

Pollo de corral al curry amarillo con leche de coco, pimienta verde+rojo, cebolla y piña

Yellow curry free-range chicken with coconut milk, Red+green Bell peppers, onion and pineapple

KANG KHIEW WAN KAI 16,50€

Pollo de corral al curry verde con leche de coco, pimienta verde+rojo, castaña de agua y brotes de bambú

Green curry free-range chicken with coconut milk, Red+green bell pepper, water chestnut and bamboo shoot





AVE/POULTRY

PED KROB KRAPAO 18,50€   

Pato rebozado bañado con salsa de albahaca

Crispy-Fried duck with basil sauce

CARNE/MEAT

KRADOOK MOO OB NAM PHUNG 14,00€

Costilla de cerdo al horno marinada con miel y 5 especias

Oven-baked pork ribs with honey and 5 spices

KHAO MOO DANG 12,00€

Cerdo asado marinado en especias, servido con arroz jazmín, pepino fresco y huevo duro

Marinated roasted pork in spices, served with jasmine rice, fresh cucumber, and Boiled egg

MENÚ DEGUSTACIÓN /TASTING MENU

ENTRANTES

/ STARTERS

2 UD / 2 PIECES :

Kai Saté

Kari Puff

Khao Kierb Pak Mor

Kanom Jeeb

PLATOS PRINCIPALES

/ MAIN COURSE

Pad Thai Kung Sod

Panang Moo

Ped Krob Krapao

Khao Suay Arroz Jazmin /
Jasmine Rice

POSTRESS/ DESSERT

Sugerencia del chef / Chef's
recommendation

36,00€ / PERSONA

BEBIDA-DRINKS

Precio por persona I.V.A incluido El menú se sirve para un mínimo de dos personas.

Una botella de agua mineral (por persona) Una botella de vino de la casa (Tinto o Blanco)

A bottle of mineral water (per person), A bottle of house wine (Red or White) (for 2 people),

Coffee or Tea

BLANCO/ WHITE

Virolai Blanc Terra Alta - Garnacha Blanca, Macabeu

Els Vinyerons-La Bleda, Penedès - 100% Xarel·lo

TINTO/ RED

Almodí Petit, 2019

Terra Alta - 100% Garnacha

Abel Mendoza Jarrate, 2020

San Vicente Sonsierra, Rioja - 100% Tempranillo

BEBIDA/DRINK

Agua de Moritz	2,50€
Caña	2,40€
Cha-Manao Lemon Iced tea (casera)	5,90€
Cha-Yen Thai iced tea leche	5,50€
Clara	2,50€
Epidor 30cl	3,00€
Moritz 30cl	2,80€
Refresco (Coke, Fanta, 7up, Nestea)	2,80€
Sant Aniol Mineral/ Gas	2,50€
Singha Beer 30cl	3,50€
Vichy Catalan 50cl	2,80€

COCKTAILS

Mojito Mango	11,90€
Mojito Classic	9,90€
Margarita	9,90€
Piña Colada	9,90€
Vermut	4,50€
Aperol Spritz	8,90€
Sangria	5,50€
Sangri 1L	16,00€

SUPLEMENTO/ ADDITIONAL CHARGE

Pieza extra/ extra piece per unit	2,50€
Salsa agridulce/Soja/Sriracha <i>Sweet and sour /soy/Sriracha Sauce</i>	0,50€
Salsa curry Massaman/Panang <i>Massaman / Panang sauce</i>	2,50€
Salsa de cacahuete /peanut sauce	2,50€
Salsa de pescado con Chilli fresco <i>Fish sauce with fresh chilli</i>	1,00€
TERRAZA / Terrace	10%

REVIEW AND FOLLOW US TODAY!



GOOGLE



FACEBOOK



TIK TOK



INSTAGRAM