

Entrantes

KAI SATEE (4u.) Finas brochetas de pollo marinado en leche de coco, hierbas a la parrilla y salsa de cacahuetes.	13,60€
--	--------

KHUNG PHOM PHA (4u.) Colas de langostino rellenas de cacahuetes y especias en fina pasta de arroz.	11,60€
--	--------

POH PIA (4u.) Tradicionales rollitos de primavera al estilo thai, rellenos de verduras.	11,60€
---	--------

PARN THONG (4u.) Rollitos finos crujientes de pasta de arroz relleno de pato asado y verduras al aroma de canela.	13,60€
---	--------

TOOD MAN PLA (4u.) Croquetas de pescado blanco, langostinos al curry rojo, judías verdes y hoja de kaffir.	11,60€
--	--------

RAVIOLI KHAI RAD PRIK (4u.) Delicioso ravioli de pollo con caricia de salsa tamarindo	11,60€
---	--------

KANON GIB (4u.) Empanadillas de cerdo y langostinos cocidos al vapor.	11,60€
---	--------

KARRE PAB (4u.) Empanadillas de hojaldre rellenas de verduras al turmerico y solomillo de ternera picado.	11,60€
---	--------

NEM (4u.) Crujientes rollitos de pasta de arroz rellenos de carne de cerdo y especias . Típicos “thai street food”.	11,60€
---	--------

SURTIDO THAI LOUNGE Surtido variado individual, para degustar nuestros entrantes favoritos. Acompañados de ensalada vermicelli.	14,30€
---	--------

Sopas

TOM YAM KHUNG Sopa tradicional Thai a base de colas de langostino, toronjil, galanga y todo el sabor de las especias de Siam.	12,50€
---	--------

TOM KAA KAI Caldo suave de pechuga de pollo, leche de coco, galanga, toronjil y hoja de lima kaffir.	11,00€
--	--------

Ensaladas

VERMICELLI Cabello de ángel claro y transparente preparado al estilo Thai. Con pollo picado.	13,50€
--	--------

LAAB KAI Refrescante ensalada de pechuga de pollo picado con menta fresca, chalotas y zumo de lima.	15,50€
---	--------

YAM NÚA Finas láminas de ternera en zumo de lima, chalotas, menta, hierbas y especias Thai.	16,50€
---	--------

YAM PLA Ceviche thai. Refrescante ensalada de finas láminas de pescado marinado con cilantro, chalotas y zumo de lima y leche de coco.	16,50€
--	--------

Arroz y Tallarines

KHAO PAD KHUNG Arroz salteado con langostinos, huevo y verduras.	15,00€
--	--------

KHAO PAD KAI Arroz Hom Mali salteado con huevo.	13,50€
---	--------

PAD THAI SAI KHUNG Tallarines de arroz salteados con langostino, huevo, cebolleta china, soja, verduras y cacahuetes.	15,00€
---	--------

PAD SEE KAI Tallarines salteados con ajo caramelizado, salsa de ostras, huevo, verduras, soja fresca	14,00€
--	--------

PAD THAI CLÁSICO Tallarines salteados con huevo, verduras, soja fresca y cacahuetes.	14,00€
--	--------

PAD MEE Tallarines amarillos salteados con verduras, albahaca y chilis picantes.	15,00€
--	--------

Veggie

TOFU SATEE (4u.) Brocheta de tofu servida con salsa de cacahuetes.	10,60€
--	--------

GOLDEN BAG (4u.) Perfecta mezcla de setas chinas, champiñones y bambú envueltas en pequeñas crepes.	11,60€
---	--------

TOFU CON ALBAHACA Tofu frito salteado con albahaca y verduras.	13,50€
--	--------

TOFU CON CASTAÑAS DE CAJÚN Tofu frito con verduras, piña y castañas de cajun.	16,50€
---	--------

VERDURAS SALTEADAS Salteado de brocoli al dente y verduras de estación.	12,00€
---	--------

Vacuno

NUA KRA PROUW Ternera salteada con albahaca, verduras y guindillas rojas.	19,00€
---	--------

NUA SAWAN Finas láminas de ternera salteada al wok con verduras, brotes de soja y salsa de ostras.	19,00€
--	--------

NUA KRATIAM Tiras de ternera salteada en aceite de ajo caramelizado y salsa de ostras.	19,00€
--	--------

Aves

PED SABOY ★ Pechuga de pato en finos filetes tiernos con envoltura crujiente, sobre cama de espinacas, crispy de cebolla y salsa de tamarindo.	21,00€
--	--------

KAI KRA PROUW Pechuga de pollo con 3 variedades de albahaca, verduras y guindillas.	18,00€
---	--------

KAI PHAT MET MA MUANG Salteado de finas tiras de pollo con salsa de soja, verduras, piña y anacardos.	18,00€
---	--------

KAI PRIAO WAAN Filetes de pollo salteados con verduras, cebolla y cubiertos de salsa agri dulce al estilo Thai.	18,00€
---	--------

KAI KRATIAM Tiras de pollo salteado con salsa de ostras, ajo y perfumado al toronjil.	19,00€
---	--------

Cerdo

MUU KRATIAM Tiras de cerdo salteado con salsa de ostras, ajo y perfumado al toronjil.	17,80€
---	--------

MUU PRIAO WAAN Tiras de cerdo salteados con verduras y salsa agri dulce.	17,80€
--	--------

MUU KRA PROUW Salteado de cerdo troceado, albahaca, verduras y guindillas rojas.	17,80€
--	--------

Pescado y Marisco

PLA PRIAO WAAN Filetes de merluza fresca rebozados y salteados con verduras en salsa agri dulce.	19,50€
--	--------

PLA RAD PRIK Filetes de merluza fresca rebozados y salteadas al wok en salsa de tamarindo y albahaca.	19,50€
---	--------

KHUNG PRIAO WAAN Langostinos salteados con verduras y salsa agri dulce.	19,80€
---	--------

KHUNG KRATIAM Langostinos salteados al wok en hierbas aromáticas y ajo tierno .	19,80€
---	--------

KHUNG KRA PROUW Colas de langostino salteados con verduras, albahaca y chili rojo.	19,80€
--	--------

Curry Thai

Todos nuestros curries son preparados en la cocina según antiguas y tradicionales recetas a base de mezcla de hierbas aromáticas, guindilla (verde, roja, amarilla) y leche de coco.

TERNERA al curry verde.	20,90€
-----------------------------------	--------

POLLO al curry verde.	19,50€
---------------------------------	--------

CERDO al curry rojo.	19,50€
--------------------------------	--------

LANGOSTINOS al curry amarillo.	19,50€
--	--------

MASSAMAN CURRY Carne de vacuno al curry rojo suave, con patatas al dente y anacardos.	19,00€
---	--------

KHENG KHUNG Langostinos al curry verde con bambú.	19,00€
---	--------

PET PED YAI Magret de pato al curry rojo, ligeramente picante. Con piña y litchi.	19,50€
---	--------

PANANG KHUNG Tradicionales langostinos al curry rojo cremoso.	19,50€
---	--------

CURRY VEGGIE Verduras de temporada al intenso curry verde.	18,50€
--	--------

Acompañamiento

KHAO SUAI Arroz blanco perfumado ideal para acompañar todos nuestros platos.	4,80€
--	-------

PAD PAAK Salteado de verduras de temporada al dente en salsa de soja	12,00€
--	--------

STICKY RICE Arroz glutinoso cocido al vapor, acompañante exclusivo de las ensaladas thai.	6,80€
---	-------

MENÚ

DEGUSTACIÓN

SURTIDO DE ENTRANTES

Kai Satee

Finas brochetas de pollo marinado en leche de coco, hierbas a la parrilla y salsa de cacahuets

Poh Pia

Tradicionales rollitos de primavera al estilo thai, rellenos de verduras.

Karre Pab

Empanadillas de hojaldre rellenas de verduras al turmerico y solomillo de ternera picado.

Ravioli Soja

Deliciosos ravioli de pollo con pinceladas de soja

PLATO PRINCIPAL

Pad Thai Sai Khung

Tallarines de arroz salteados con langostino, huevo, cebolleta china, soja, verduras y cacahuets.

SEGUNDOS PLATOS

kai kratiam

Tiras de pollo salteado con salsa de ostras, ajo y perfumado al toronjil.

Massaman Thai

Carne de vacuno al curry rojo suave con patatas al dente y anacardos.

Khao Suai

Arroz blanco perfumado

POSTRE

Postre del día

Terraza Thai-Bistro
thai
Lounge

Puede preguntar a nuestro personal de sala y le informará del contenido de los platos, si padece alguna intolerancia alimentaria.

PUEDEN REGULAR EL NIVEL DE PICANTE DE NUESTROS PLATOS HABLANDO CON EL PERSONAL DE SALA.

Precio
35€
Por Persona
(mínimo 2 personas)

Postres

FLAN DE COCO

Flan extra cremoso elaborado con leche de coco. 9,00€

KHAO NIAO MAMUANG

Arroz con leche de coco y mango natural. 10,00€

BLACK ORCHID

Típico Coulant Francés de chocolate. 9,00€

TIRAK

Bizcocho de te Matcha y chocolate blanco, con un ligero toque de chile (opcional). Acompañado de Helado de Vainilla y litchee. 9,00€

KHO LIPE

Isla de bavaoise de Mango y Naranja natural, con frutos rojos. Acompañado de piña, crujiente de galleta y helado de violetas. 9,00€

MANAW

Base lemond Curd con cremoso de yogurt, tierra de galleta y flor de piña. Acompañado de sorbete de piña. 9,00€

Carta de Vinos

RIOJA FINCA MARQUESADO CRIANZA

70% Tempranillo, 25% garnacha y 5% graciano. 17,90€

RIOJA OSTATU CRIANZA

90% tempranillo, 10% graciano, mazuelo y garnacha. 24,00€

RIOJA ORTEGA EZQUERDO CRIANZA

80% tempranillo, 20% garnacha. 21,00€

RIBERA DEL DUERO DAMANA 5

100% tempranillo 20,00€

RIBERA DEL DUERO CRIANZA

100% tempranillo 32,00€

RIBERA DEL DUERO CONDE DE SIRUELA ROBLE

100% tempranillo 26,00€

Bebidas

REFRESCOS

Coca Cola3,00€
Coca Cola Zéro3,00€
Agua litro3,80€
Agua con gas3,00€
Nestea te negro, limón3,00€
Fanta naranja3,00€
Fanta limón3,00€
Sprite3,00€

CERVEZA

Estrella Galicia doble..... 3,50€
Estrella Galicia doble 1906..... 3,75€
Estrella Galicia 1906 tercio.....4,00€
Red Vintage 1906 tercio.....4,00€
Cerveza sin3,75€
Cerveza TOSTADA..... 3,75€
Singha Premium3,75€

COPA VINO BLANCO

Albariño3,50€
Rueda3,50€

COPA VINO TINTO

Crianza Rioja3,50€
Ribera del Duero.....3,75€

CAVA

Copa Cava3,50€
Botella Cava22,00€

COMBINADOS / CHUPITO

Mojito.....10,00€
Aperol.....8,00€
Cocktail Mai Tai10,00€
Combinados, Gin, Whiskey, Ron10,00€
Chupito largo4,00€
Chupito corto 3,00€

CAFÉS

Café con leche2,50€
Café solo2,50€
Infusiones naturales a granel2,50€



BARBADELO

100% Mencia 24,00€

LABERINTO DE CIDONIA Monterrei

100% Godello 23,00€

ALBARIÑO FINCA LOBEIRA

100% albariño 22,00€

RUEDA PALOMO COJO

100% verdejo 21,00€

RIOJA REAL AGRADO ROSADO (Apto para Veganos)

100% garnacha 15,00€

MARINA ALTA D.O ALICANTE BLANCO

Moscatel Alejandria 19,80€