

# KRACHAI

## THAI CUISINE

[www.krachai.es](http://www.krachai.es)



2011



2012



2013



2014



2015



2016



Thai Select – Thai Cuisine

[www.krachai.es](http://www.krachai.es)

THAI CUISINE

[www.wilbran.es](http://www.wilbran.es)

## MENÚ DE DEGUSTACIÓN / SET MENU

35,00 € (por menú) - (Mínimo 2 menús)

### 5 Entradas / 5 Starters (Incluye una degustación de todos los platos)

Poh Pia

**Rollito de primavera tailandés**

Thai Spring Roll

Tod Man Talay

**Pastel de marisco tailandés**

Thai seafood cake

Kai Satay

**Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuetes**

Grilled marinated organic chicken with peanuts sauce

Kanom Jeep Kung

**Dumpling de gambas al vapor**

Steamed shrimp dumpling

Yam Wunsen

**Ensalada de fideos de soja con langostinos y picadillo de pollo de corral a la lima**

Glass noodles salad with prawns and minced organic chicken and lime dressing

### 6 Platos principales / 6 Main courses (Incluye una degustación de todos los platos)

Masaman Nua

**P Ternera en salsa cremosa de curry rojo y leche de coco al estilo masaman**

Veal in creamy red curry sauce and coconut milk masaman style

Kaeng Khiew Wan kai

**P Tiras de pollo de corral y verduras al curry verde y leche de coco**

Green curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

Pad Pak Ruam Mit

**Verduras salteadas con salsa de ostras**

Wok sauté vegetables with oyster sauce

Kung Krapao

**P Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca**

Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil

Mee Pad Kung

**Tallarines de huevo salteados con langostinos, huevos y setas**

Wok sauté egg noodles with prawn, egg and mushrooms

Khao Pad Khai

**Arroz salteado con huevo y verduras**

Fried rice with egg and vegetables

### 1 Postre / 1 Dessert (1 a elegir)

Khao Niew Mamuang krob

**Arroz crujiente con leche de coco dulce y mango**

Mango with crispy rice and sweet coconut milk

Itim

**Helado (chocolate, fresa o vainilla)**

Ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

Polamai Khai Muk (Taeng Thai Nam Kati)

**Perlas de fruta (leche de coco dulce opcional)**

Fruit pearls (optional Sweet coconut milk)

Se puede repetir *Khao Pad Khai* para mesas completas

P = Poco Picante /Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

## ENTRADAS / STARTERS

### Crujiente o Al vapor / Crispy or Steamed

Poh Pia <b>Rollitos de primavera tailandés</b> Thai Spring Rolls	6,50
Kanom Jeep Kung <b>Dunplings de gambas al vapor</b> Steamed shrimp dumplings	9,00
Poh Pia Asparragus <b>Espárragos envueltos en pasta crujiente</b> Crispy wrapped Asparagus	9,00
Tod Man Talay <b>Pastel de marisco tailandés</b> Thai seafood cake	11,00
Thod Ruam <b>Surfido de Krachai</b> Assorted of Krachai	12,70
Kung Chup Paeng Thod <b>Tempura de langostinos (+tempura verduras +2,00)</b> Prawn tempura (+vegetable tempura +2,00)	13,00
Pu Nim Chup Paeng Thod <b>Tempura de cangrejo de concha blanda y verduras</b> Soft shell crab and vegetables tempura	13,70

### A la brasa / Grilled

Kai Satay <b>Brochetas de pollo de corral marinadas con salsa de cacahuetes</b> Grilled marinated organic chicken with peanut sauce	12,60
Nua Yang <b>Entrecote de ternera marinada</b> Grilled marinated veal sirloin	14,00

### Sopas / Soups

Tom Kha Kai <b>Sopa de pollo de corral con leche de coco, hierbas aromáticas y lima</b> Organic chicken soup with coconut milk, lime and aromatic herbs	8,00
<b>P</b> Tom Yam Kung <b>Sopa de langostinos y hierbas aromáticas, con un toque de leche de coco y lima</b> Prawn soup with lime, aromatic herbs and a touch of coconut milk	9,00
Kiew Nam Kung <b>Sopa de wonton de langostinos</b> Prawn wonton soup	9,00

P = Poco Picante /Mild Spicy  
Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes  
IVA Incluido / TAX Included  
Consultar personas con alergias alimentarias

## Ensaladas / Salads

P	Larb Kai <b>Ensalada de picadillo de pollo de corral aromatizado a la hierbabuena</b> Minced organic chicken salad aromatized with spearmint	9,70
	Yam Wunsen <b>Ensalada de fideos de soja con langostinos y picadillo de pollo de corral a la lima</b> Glass noodles salad with prawns and minced organic chicken and lime dressing	11,30
P	Somtam Carrot <b>Ensalada de zanahoria y langostinos con salsa de cacahuetes y lima</b> Carrot and prawn salad with peanuts and lemon dressing	11,70
P	Nam Tok Moo <b>Ensalada de tiras de secreto ibérico a la brasa aromatizado con hierbas</b> Grilled Sliced Iberian pork Salad aromatized with herbs	15,30
P	Somtam Thai <i>(Consultar Disponibilidad)</i> <b>Ensalada de papaya verde</b> Green Papaya salad	15,70
	Yam Pla Salmon <b>Ensalada de daditos de salmón a la lima</b> Salmon dices salad with lime dressing	17,50

## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

### Curry

P	Kaeng Daeng Pak <b>Verduras al vapor con curry rojo cremoso y leche de coco</b> Steamed vegetables with red creamy curry and coconut milk	8,70
P	Kaeng Khiew Wan kai <b>Tiras de pollo de corral y verduras al curry verde y leche de coco</b> Green curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk	13,00
	Kaeng Kari Kai <b>Pollo de corral con salsa cremosa de curry amarillo y leche de coco</b> Organic chicken with creamy yellow curry and coconut milk	13,00
P	Masaman Nua <b>Ternera en salsa cremosa de curry rojo y leche de coco al estilo masaman</b> Veal in creamy red curry sauce and coconut milk masaman style	14,30
P	Kaeng Ped Ped Yang <b>Pato y verduras al curry rojo y leche de coco con piña y lichis</b> Roasted duck and vegetables in red curry and coconut milk with pineapple and lynchies	17,30
PPP	Moo Yan Pad Kaeng Khiew Wan <b>Secreto ibérico a la brasa en crema de curry verde</b> Grilled Iberian pork in green creamy curry sauce	19,30
P	Kaeng Khiew Wan Kung <b>Langostinos y verduras al curry verde y leche de coco</b> Prawns and vegetables in green curry and coconut milk	20,30

P = Poco Picante /Mild Spicy

PPP = Muy Picante /Muy Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

	Chu Chi pla	21,70
<b>P</b>	<b>Lomo de Dorada al vapor cubierto con curry rojo y leche de coco</b> Steamed Gilthead Sea Bream fillet covered with red curry and coconut milk	
	Panaeng Nua	24,00
<b>PP</b>	<b>Tiras de solomillo de ternera al curry rojo estilo panaeng</b> Sliced veal fillet mignon with red curry panaeng style	

## Wok

	Pad Pak Ruam Mit <b>Verduras salteadas en salsa de ostras</b> Wok sauté vegetables in oyster sauce	8,00
	Pad Pak Ruam Mit Sai Nua <b>Verduras salteadas con un poco de tiras de solomillo de ternera en salsa de ostras</b> Wok sauté vegetables with a bit of veal fillet mignon stripes in oyster sauce	13,50
	Pad Pak Ruam Mit Sai Kung <b>Verduras salteadas con un poco de langostinos en salsa de ostras</b> Wok sauté vegetables with a bit of prawns in oyster sauce	14,00
	Pad Pak Ruam Mit Sai Hoi Shell <b>Verduras salteadas con un poco de Vieiras en salsa de ostras</b> Wok sauté vegetables with a bit of scallops in oyster sauce	16,00
<b>P</b>	Kai Krapao <b>Picadillo de pollo de corral salteado con verduras, chile y albahaca</b> Wok sauté minced organic chicken with vegetables, chili and basil leaves	11,70
	Kai Pad Med Mamuang <b>Pollo de corral salteado con piña, pimientos y anacardos</b> Wok sauté organic chicken stripes with pineapple, bell pepper and cashew nuts	13,60
	Nua Pad Prik Thai Dam <b>Tiras de Solomillo de ternera salteado con cebollas a la pimienta y salsa de ostras</b> Wok sauté veal fillet mignon stripes with onions pepper and oyster sauce	24,00
<b>P</b>	Pla Muek Krapao <b>Calamares salteados con verduras, chile y albahaca</b> Wok sauté calamari with vegetables, chilli and basil leaves	14,30
<b>P</b>	Kung Krapao <b>Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca</b> Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil leaves	23,00
	Kung Pad Pong Kari <b>Langostinos salteados con verduras y esencia de curry amarillo</b> Wok sauté prawns with vegetables with yellow curry essence	23,00
	Hoi Shell Pad Prik Thai Dam <b>Vieiras salteadas con cebollas a la pimienta y salsa de ostras</b> Wok sauté scallops with onions, pepper and oyster sauce	24,00
	Pu Nim Pad Pong Kari <b>Cangrejo de concha blanda y vegetales salteado con esencia de curry amarillo</b> Wok sauté soft shell crab and vegetables with yellow curry essence	26,00

**P = Poco Picante /Mild Spicy**

**PP = Picante Medio / Medium Spicy**

**Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes**

**IVA Incluido / TAX Included**

**Consultar personas con alergias alimentarias**

## Agridulce / Sweet and sour

	Kai Pried Wan	13,00
	<b>Tiras de pollo de corral salteado con verduras en salsa agridulce</b> Wok sauté organic chicken stripes with vegetables in sweet and sour sauce	
	Ped Sod Makam	17,30
	<b>Tiras de pato crujiente sobre verduras con salsa de tamarindo</b> Crispy duck stripes over vegetables with tamarind sauce	
	Pla Pried Wan	15,30
	<b>Filetes de merluza crujientes con verduras en salsa agridulce</b> Crispy Hake fillets with vegetables in sweet and sour sauce	
P	Pla Lad Prik	15,50
	<b>Dorada crujiente en salsa tamarindo chile y albahaca</b> Crispy Gilthead Sea Bream in tamarind, chili and basil sauce	
	Kung Pad Pried Wan	23,00
	<b>Langostinos salteados con verduras en salsa agridulce</b> Wok sauté prawns with vegetables in sweet and sour sauce	

## Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes

	Tofu Sauce Thua	9,30
	<b>Tofu con salsa de cacahuetes</b> Tofu with peanut sauce	
	Yam Wunsen Pak	9,80
	<b>Ensalada de fideos de soja a la lima</b> Glass noodles salad with lime dressing	
	Tom Kha Hed	8,00
	<b>Sopa de champiñon con leche de coco, hierbas aromáticas y lima</b> Champignon soup with coconut milk, lime and aromatic herbs	
P	Tom Yam Tofu	9,00
	<b>Sopa de tofu y hierbas aromáticas, con un toque de leche de coco y lima</b> Tofu soup with lime, aromatic herbs and a touch of coconut milk	
P	Kaeng Daeng Pak Tofu	13,00
	<b>Tofu y Verduras al vapor con curry rojo cremoso y leche de coco</b> Tofu and Steamed vegetables with red creamy curry and coconut milk	
	Pad Pak Ruam Mit Veg	8,00
	<b>Verduras salteadas en salsa vegetal</b> Stir fried vegetables in vegetal sauce	
P	Tofu Krapao	13,30
	<b>Tofu salteado con verduras, chile y albahaca</b> Wok sauté tofu with vegetables, chili and basil leaves	
	Khao Pad Pack	7,70
	<b>Arroz salteado con huevo y verduras</b> Fried rice with egg and vegetables	
	Pad Thai Pack	12,00
	<b>Tallarines de arroz salteados con verduras en salsa de tamarindo y cacahuetes</b> Stir fried rice noodles with vegetables , tamarind sauce and peanuts	

P = Poco Picante /Mild Spicy  
Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes  
IVA Incluido / TAX Included  
Consultar personas con alergias alimentarias

## Tallarines / Noodles

Mee Lueng Pad Nua <b>Tallarines de huevo salteados con tiras de ternera y setas</b> Wok sauté egg noodles with veal stripes and mushrooms	12,30
Mee Pad Kung <b>Tallarines de huevo salteados con langostinos, huevos y setas</b> Wok sauté egg noodles with prawn, egg and mushrooms	12,30
Pad Thai <b>Tallarines de arroz salteados con langostinos en salsa de tamarindo y cacahuetes</b> Wok sauté rice noodles with prawn, tamarind sauce and peanuts	12,70

## Arroces / Rice

Khao Pad Kai <b>Arroz salteado con tiras de pollo de corral, huevo y verduras</b> Organic chicken stripes fried rice with egg and vegetables	8,70
Khao Pad Kung <b>Arroz salteado con langostinos, huevo y verduras</b> Prawn fried rice with egg and vegetables	9,70
Khao Ob Saparod <b>Arroz salteado con langostinos, pollo de corral y pasas servido en una cuna de piña</b> Fried rice with organic chicken, prawn, and dry grapes served in a pineapple	18,30

## Acompañamiento / Side dish

Khao suai <b>Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín</b> Thai Jasmine rice	3,00
Khao Niew <b>Arroz glutinoso tailandés</b> Thai Sticky rice	5,00
Roti <b>Tortita tailandesa a la plancha</b> Thai pan Cake	5,00
Khao Pad Khai <b>Arroz salteado con huevo y verduras</b> Fried rice with egg and vegetables	6,30

P = Poco Picante /Mild Spicy  
Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes  
IVA Incluido / TAX Included  
Consultar personas con alergias alimentarias

# KRACHAI

te invita a conocer su nuevo restaurante:

## WILBRAN

by KRACHAI – Thai Cuisine

Calle Orellana 19, Madrid 28004

Teléfono: 91-3083808

reserva@wilbran.es

www.wilbran.es

**WILBRAN es un restaurante muy acogedor con un ambiente único en un local con historia ...**

### *Menú del día - 13,50 €*

Nuestro menú del día cambia a diario y está compuesto por platos Tailandeses y platos mediterráneos para poder ofrecer un completo abanico de posibilidades.

### *Menú Degustación*

*Dim Sum artesanal, Currys,  
wok, arroces, tallarines,  
especiales tailandeses,  
y mucho más...*



consulta promociones en los tickets de nuestros restaurantes.