

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL MEDIO DIA / TASTING LUNCH SET MENU

(Mínimo 2 menús)

29,00 € IVA incluido

Incluye / Includes:

1 bebida +1 Degustación de Entradas + 1 Degustación Principal + 1 Postre + Café o Te
1 Drink + 1 Tasting Starter + 1 Tasting Main Course + 1 Dessert + Coffee or tea

Valido / Valid:

Lunes a viernes laborables – Monday to Friday working days

BEBIDAS / DRINKS:

Agua Solan de Cabras (sin gas); Monte Pinos (con gas);

Refrescos;

Cerveza: Mahou 5 Estrellas, Mahou sin

Vino Blanco: Beamonte (Chardonnay Viura) D.O. Navarra;

Vino Tinto: Beamonte (tempranillo) D.O. Navarra

Degustación de Entradas / Tasting Starter

(incluye degustación de todos los platos)

Poh Pia

Rollito primavera

Spring Roll

Kai Satay

Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuetes

Grilled marinated chicken with peanuts sauce

Kanom Jeep Thod

Crujiente de dumpling de gambas

Crispy shrimp dumpling

Yam Wunsen

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

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

Degustación Principal / Tasting Main Course

(A Elegir 4 entre los 5 principales)

Kaeng Daeng Kai

P Tiras de pollo de corral y verduras al curry rojo y leche de coco

Red curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

Kung Krapao

P Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca

Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil leaves

Pla Pried Wan

Filetes de merluza crujientes con verduras en salsa agri dulce

Crispy Hake fillets with vegetables in sweet and sour sauce

Kai Krapao

P Picadillo de pollo de corral salteado con verduras, chile y albahaca

Wok sauté minced organic chicken with vegetables, chili and basil leaves

Pad See Iaew Nua

Tallarines finos de arroz salteados con huevo, verduras y ternera

Wok sauté rice vermicelli noodles with egg, vegetables and veal

Acompañamiento /Side Dish

Khao suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Thai Jasmine rice

Postre/ Dessert
(1 a elegir)

Jelly Whan Yen Lad Sod Polamai Sri Daeng
Panna cotta con tope de frutas del bosque
Panna cotta with mix red fruit topping

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)

Infusiones:

Cafe

Té negro / Black tea
Jengibre y melocotón / Sweet ginger peach

Té Blanco / White tea
Pera Blanca/ White Pear

Té rojo / Red tea
Especias y Cítricos / Citrus Spice Herbal (caffeine free)
Miel del bosque/ Honeybush caramel (caffeine free)

Té verde / Green tea
Tropical / Tropical

Té Herbal / Herbal tea
Menta / Mint (Caffeine free)

Té Oolong / Oolong tea
Oolong de Dragón / Dragon eye Oolong

Manzanilla
Golden Chamomile (caffeine free)

Se puede repetir Khao Suai 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