

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL MEDIO DIA TASTING LUNCH SET MENU

(Mínimo 2 menús)

29,00 €

(por menú)

Incluye / Includes:

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

Valido / Valid:

Lunes a viernes laborables – Monday to Friday working days

IVA Incluido / Tax Included

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

Khao tod

P Albóndiga thai de arroz con ternera y curry

Thai Rice ball with veal and curry

Ensalada / Salad

(1 a elegir)

Somtarn Rag Junchai

Ensalada de raíz de apio

Celery root salad

Larb Wunsen

P Ensalada de picadillo de pollo de corral y fideos de soja aromatizado a la hierbabuena

Minced organic chicken and glass noodles salad aromatized with spearmint

Degustación Principal / Tasting Main Course

(A Elegir 4 entre los 6 principales)

Panaeng Moo

P Tiras de lomo al curry rojo estilo panaeng

Sliced pork sirloin with red curry panaeng style

Nua Krapao

P Sitas de ternera salteado con verduras, chile, albahaca y hoja de lima,

Wok sauté veal stripes with vegetables, chili, basil leaves and lime leaves

Khao Pad Kung

Arroz salteado con langostinos, huevo y verduras

Prawn fried rice with egg and vegetables

Pla Prew Wan

Filetes de merluza crujientes con verduras en salsa agridulce

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 Thai Kai

Tallarines de arroz salteados con tiras de pollo de corral en salsa de tamarindo y cacahuetes
Wok sauté rice noodles with organic chicken stripes, tamarind sauce and peanuts

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)

BEBIDAS / DRINKS:

Agua Solan de Cabras sin gas;

Agua Monte Pinos con gas;

Refrescos;

Cerveza: Mahou 5 Estrellas, Laiker;

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

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

Infusiones:

Cafe

Te Verde

Te Rojo

Manzanilla

Poleo Menta

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



2011 -2019



Thai Select