

KRACHAI

THAI CUISINE

www.krachai.es
reserva@krachai.es

Así comemos los tailandeses...

La esencia de la cocina tailandesa es la mezcla de sabores, aromas y texturas, por eso en la cocina tailandesa es importante poder apreciar mínimo 2 sabores y llegar hasta 5, salado, agrio, dulce, amargo y picante en un solo bocado. En una comida completa tailandesa tenemos que tener una sopa, un salteado, un frito y un curry; y en un bocado mezclamos los diferentes platos para intensificar los sabores y texturas y lo acompañamos con arroz de jazmín. En Tailandia comemos con cuchara y tenedor, donde en la cuchara preparamos el bocado, y los palillos solo los usamos para tallarines y dumplings. Nosotros los tailandeses no comemos muy caliente para poder apreciar mejor los sabores. Esperemos que disfrute de nuestros aromas, texturas y los sabores en cada uno de nuestros platos, Buen provecho...

This is how we Thais eat ...

The essence of Thai cuisine is the mixture of flavors, aromas and textures, that is why it is important to savor at least 2 flavors in a single bite and reach up to 5: salty, sour, sweet, bitter and spicy. In a complete Thai meal, we need to have a soup, a wok dish, a fried dish and a curry; and in one bite we mix the different dishes to intensify the flavors and textures with jasmine rice on the side. In Thailand we eat with a spoon and fork and the chopsticks are only used for noodles and dumplings. Thai people do not eat their food very hot; this is so we can savor and appreciate the flavors. We hope you enjoy our aromas, textures and flavors in each of our dishes, Bon Appetit ...

MENÚ DE DEGUSTACIÓN / SET MENU

35,00 € (por menú) - (Mínimo 2 menús)

Incluye / Includes:

Degustación de Entradas + Degustación Principales + 1 Postre + 1 bebida
Tasting Starter + Tasting Main Course + 1 Dessert + 1 drink

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

Poh Pia

Rollito de primavera tailandés

Thai Spring Roll

Kung Chup Paeng Thod

Tempura de langostinos estilo Thai

Prawn tempura thai style

Kai Satay

Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuetes

Grilled marinated organic chicken with peanuts sauce

Kanom Jeep Kung

Dunmpling 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

Soy vermicelli salad with prawns and minced organic chicken and lime dressing

5 Platos principales / 5 Main courses (Incluye una degustación de todos los platos)

Masaman Nua

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

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

Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca

Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil

Khao suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Thai Jasmine rice

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)

Jelly Whan Yen Lad Sod Polamai Sri Daeng

Panna cotta con tope de frutas del bosque

Panna cotta with mix red fruit topping

1 Bebida / 1 Drink (1 a elegir)

Copa de Vino, Cerveza (Mahou o Singha), Refresco, agua o zumo.

 = Poco Picante /Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

ESPECIALES – SPECIALS

”	Kai Kolae Pechuga de pollo de coral con especias de cuatro aromas a baja temperatura y a la brasa en salsa Kolae típica del sur de Tailandia Four spices aromatic organic Chicken in low temperature and grilled in Kolae sauce, typical sauce from the South of Thailand	19,00
”	Plakung Ceviche tailandés de langostinos con hierbas aromáticas Thai style prawn ceviche with aromatic herbs	24,30
”	Kaeng Daeng Waan Punim Cangrejo de concha blanda crujiente en salsa estilo ancestral de curry rojo Crispy soft-shell crab in special ancestral style red curry sauce	23,70
”	Kaeng Khiew Waan Pla Merluza en salsa estilo ancestral de curry verde Hake in special ancestral style green curry sauce	25,00
”	Nua Yang Krapao Solomillo de ternera a la brasa con salsa de chile rojo y crujiente de albahaca Grilled veal sirloin with chile sauce and crispy basil leaves	25,30
	Hang Wua Tun Rabo de toro estilo tailandés a las especias con salsa rosa agridulce Thai Ox tail stew in spices with pink sweet and sour sauce	23,50

ENTRADAS / STARTERS

Crujiente - al vapor - brasa/ Crispy . steamed - grilled

Poh Pia Rollitos de primavera tailandés (5 unidades) Thai Spring Rolls	6,75
Kanom Jeep Kung Dunplings de gambas al vapor (5 unidades) Steamed shrimp dumplings	9,00
Thod Ruam Surtido de Krachai Assorted of Krachai	12,70
Pack Chup Paeng Thod Tempura de verduras Vegetables tempura	7,00
Kung Chup Paeng Thod Tempura de langostinos estilo Thai(+tempura verduras +3,0) (5 unidades) Prawn tempura thai style (+vegetable tempura +3,00)	13,00
Hoi Pad Krapao Mejillones salteados al wok con chile y albahaca Wok Sauté mussels with chile and basil	13,70

” = Poco Picante /Mild Spicy

”” = Picante Medio /Medium Spicy

””” = Muy Picante /Very Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included


Consultar personas con alergias alimentarias

Kai Satay 13,00
Brochetas de pollo de corral marinadas con salsa de cacahuetes (5 unidades)
Grilled marinated organic chicken with peanut sauce

Kanom Pan Satay 1,90
Rebanadas de pan tostado para Satay (Disponible Sin Gluten)
Toasted bread slices for Satay


Sopas / Soups

Tom Kha Kai 8,00
Sopa de pollo de corral con leche de coco, hierbas aromáticas y lima
Organic chicken soup with coconut milk, lime and aromatic herbs

 Tom Yam Kung 9,00
Sopa de langostinos y hierbas aromáticas, con un toque de leche de coco y lima
Prawn soup with lime, aromatic herbs and a touch of coconut milk

Kiew Nam Kung 9,00
Sopa de wonton de langostinos
Prawn wonton soup

Ensaladas / Salads

 Larb Kai 9,70
Ensalada de picadillo de pollo de corral aromatizado a la hierbabuena
Minced organic chicken salad aromatized with spearmint

Yam Wunsen 11,90
Ensalada de fideos de soja con langostinos y picadillo de pollo de corral a la lima
Soy vermicelli salad with prawns and minced organic chicken and lime dressing

 Somtam Carrot 11,70
Ensalada de zanahoria y langostinos con salsa de cacahuetes y lima
Carrot and prawn salad with peanuts and lemon dressing

 Somtam Thai (Consultar Disponibilidad) 15,70
Ensalada de papaya verde
Green Papaya salad


Yam Pla Salmon 17,50
Ensalada de daditos de salmón a la lima
Salmon dices salad with lime dressing

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

Curry

 Kaeng Daeng Pak 9,70
Verduras al vapor con curry rojo cremoso y leche de coco
Steamed vegetables with red creamy curry and coconut milk

 Kaeng Khiew Wan kai 13,50
Tiras de pollo de corral y verduras al curry verde y leche de coco
Green curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

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

1	Kaeng Daeng kai Tiras de pollo de corral y verduras al curry rojo y leche de coco Red curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk	13,50
	Kaeng Kari Kai Pollo de corral con salsa cremosa de curry amarillo y leche de coco Organic chicken with creamy yellow curry and coconut milk	13,50
2	Panaeng Kai Tiras de pollo de corral al curry rojo estilo panaeng Sliced organic chicken with red curry panaeng style	15,70
1	Masaman Nua 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	14,30
2	Panaeng Nua Tiras de solomillo de ternera al curry rojo estilo panaeng Sliced veal fillet mignon with red curry panaeng style	24,00
3	Moo Yan Kaeng Khiew Wan Secreto ibérico extra a la brasa en crema de curry verde Grilled Iberian pork in green creamy curry sauce	19,80
1	Kaeng Ped Ped Yang Pato y verduras al curry rojo y leche de coco con piña y lichis Roasted duck and vegetables in red curry and coconut milk with pineapple and lynchies	17,90
1	Kaeng Khiew Wan Kung Langostinos y verduras al curry verde y leche de coco Prawns and vegetables in green curry and coconut milk	21,70
2	Chu Chi Kung Langostinos al curry cremoso con cacahuets y hoja de lima kaffir Prawns in creamy red curry with peanuts and kaffir lime leaf	24,00
1	Chu Chi pla Lomo de Lubina al vapor cubierto con curry rojo y leche de coco Steamed Gilthead Sea Bream fillet covered with red curry and coconut milk	21,70

Wok

	Pad Pak Ruam Mit Verduras salteadas en salsa de ostras Wok sauté vegetables in oyster sauce	8,70
	Pad Pack Choi Pack Choi salteado en salsa de ostras Wok sauté pack choi in oyster sauce	8,90
	Pad Pak Ruam Mit Sai Nua Verduras salteadas con un poco de tiras de solomillo de ternera en salsa de ostras Wok sauté vegetables with a bit of veal fillet mignon stripes in oyster sauce	13,50
	Pad Pak Ruam Mit Sai Kung Verduras salteadas con un poco de langostinos en salsa de ostras Wok sauté vegetables with a bit of prawns in oyster sauce	14,00

1 = Poco Picante /Mild Spicy

2 = Picante Medio /Medium Spicy

3 = Muy Picante /Very Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

	Pad Pak Ruam Mit Sai Hoi Shell Verduras salteadas con un poco de Vieiras en salsa de ostras Wok sauté vegetables with a bit of scallops in oyster sauce	17,50
🌶	Kai Krapao Picadillo de pollo de corral salteado con verduras, chile y albahaca Wok sauté minced organic chicken with vegetables, chili and basil leaves	13,30
🌶🌶	Kai Pad Ped Pollo de corral salteado al wok con salsa de chili, albahaca y hoja de lima kaffir Wok sauté organic chicken with chili spicy sauce, basil and kaffir lime leaf	13,70
	Kai Pad Med Mamuang Pollo de corral salteado con piña, pimientos y anacardos Wok sauté organic chicken stripes with pineapple, bell pepper and cashew nuts	13,60
🌶🌶	Ped Pad Ped Pato salteado al wok con salsa de chili, albahaca y hoja de lima kaffir Wok sauté duck with chili spicy sauce, basil and kaffir lime leaf	22,70
🌶	Nua Krapao Picadillo de ternera salteado con verduras, chile, albahaca y hoja de lima Wok sauté minced veal with vegetables, chili, basil leaves and lime leaves	14,30
	Nua Pad Prik Thai Dam Tiras de Solomillo de ternera salteado con cebollas a la pimienta y salsa de ostras Wok sauté veal fillet mignon stripes with onions pepper and oyster sauce	24,00
🌶	Kung Krapao Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil leaves	23,00
	Kung Pad Pong Kari Langostinos salteados con verduras y esencia de curry amarillo Wok sauté prawns with vegetables with yellow curry essence	23,00
🌶	Pla Muek Krapao Calamares salteados con verduras, chile y albahaca Wok sauté calamari with vegetables, chilli and basil leaves	17,00
	Hoi Shell Pad Prik Thai Dam Vieiras salteadas con cebollas a la pimienta y salsa de ostras Wok sauté scallops with onions, pepper and oyster sauce	24,00

Agridulce / Sweet and sour

🌶	Kai Pried Wan Tiras de pollo de corral salteado con verduras en salsa agridulce Wok sauté organic chicken stripes with vegetables in sweet and sour sauce	13,60
	Ped Yang Sam Rod Tiras de pato crujiente en salsa agridulce sobre cuna de corazón de cogollos Crispy duck with sweet and sour sauce over lettuce	19,70
	Pla Pried Wan Filetes de merluza crujientes con verduras en salsa agridulce Crispy Hake fillets with vegetables in sweet and sour sauce	15,70

🌶 = Poco Picante /Mild Spicy

🌶🌶 = Picante Medio /Medium Spicy

🌶🌶🌶 = Muy Picante /Very Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

Pla Lad Prik	19,90
Lomo de Corvina crujiente en salsa tamarindo chile y albahaca Crispy Gilthead Sea Bream in tamarind, chili and basil sauce	
Kung Prew Wan	23,00
Langostinos salteados con verduras en salsa agridulce Wok sauté prawns with vegetables in sweet and sour sauce	
Tallarines / Noodles	
Mee Lueng Pad Nua	12,70
Tallarines de huevo salteados con tiras de ternera, huevo y setas Wok sauté egg noodles with veal stripes, egg and mushrooms	
Mee Pad Kung	12,70
Tallarines de huevo salteados con langostinos, huevos y setas Wok sauté egg noodles with prawn, egg and mushrooms	
Pad Thai Kung	12,90
Tallarines de arroz salteados con langostino y huevo en salsa de tamarindo y cacahuètes Wok sauté rice noodles with prawn and egg in tamarind sauce and peanuts	
Pad Thai Kai	12,90
Tallarines de arroz salteados con tiras de pollo de corral y huevo en salsa de tamarindo y cacahuètes Wok sauté rice noodles with organic chicken stripe and egg in tamarind sauce and peanuts	
Pad Thai Pack	12,50
Tallarines de arroz salteados con verduras y huevo en salsa de tamarindo y cacahuètes Wok Sauté rice noodles with vegetables and egg in tamarind sauce and peanuts	
Pad Wunsen kung	12,90
Fideos de Soja salteados con langostinos, verduras y huevo Wok sauté soy vermicelli with prawns, vegetables and egg	
Pad See leaw Kai	12,90
Tallarines de arroz salteados con pollo de corral, verduras, huevo y salsa de soja Wok Sauté rice noodles with organic chicken, vegetables, egg and soy sauce	

Arroces / Rice

Khao Pad Kai	8,70
Arroz salteado con tiras de pollo de corral, huevo y verduras Organic chicken stripes fried rice with egg and vegetables	
Khao Pad Kung	9,70
Arroz salteado con langostinos, huevo y verduras Prawn fried rice with egg and vegetables	
Khao Pad See leaw Nua	9,70
Arroz salteado con tiras ternera al estilo street food Street Food Style Fried rice with veal	
Khao Ob Saparod	18,30
Arroz salteado con langostinos, pollo de corral, anacardos y pasas servido en una cuna de piña Fried rice with organic chicken, prawn, cashews and dry grapes served in a pineapple	

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

Acompañamiento / Side dish


Khao suai Arroz blanco de jazmín tailandés Thai Jasmine rice	3,00
Khao Daeng Arroz rojo integral de jazmín tailandés Thai red cargo rice	5,00
Khao Niew Arroz glutinoso tailandés Thai Sticky rice	5,00
Khao Pad Khai Arroz salteado con huevo y verduras Fried rice with egg and vegetables	6,70
Kanom Pan Bao Pan Bao (3 unidades) Bao Bread	1,95
Kanom Pan Satay Rebanadas de pan tostado para Satay (Disponible Sin Gluten) Toasted bread slices for Satay	1,90

Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes

Poh Pia Pack Rollitos de primavera vegetarianos (2 unidades) Vegetable Spring Rolls	5,30
Pack Chup Paeng Thod Tempura de verduras Vegetables tempura	7,00
Tofu Sauce Thua Tofu con salsa de cacahuets Tofu with peanut sauce	9,30
Tom Kha Hed Sopa de champiñon con leche de coco, hierbas aromáticas y lima Champignon soup with coconut milk, lime and aromatic herbs	8,00
Tom Yam Tofu Sopa de tofu y hierbas aromáticas, con un toque de leche de coco y lima Tofu soup with lime, aromatic herbs and a touch of coconut milk	9,00
Kaeng Daeng Pak Tofu Tofu y Verduras al vapor con curry rojo cremoso y leche de coco Tofu and Steamed vegetables with red creamy curry and coconut milk	13,00
Pad Pak Ruam Mit Veg Verduras salteadas en salsa vegetal Stir fried vegetables in vegetal sauce	8,00
Tofu Krapao Tofu salteado con verduras, chile y albahaca Wok sauté tofu with vegetables, chili and basil leaves	13,30
Khao Pad Pack Arroz salteado con huevo y verduras Fried rice with egg and vegetables	7,70
Pad Wunsen Pack Fideos de Soja salteados con verduras y huevo Wok sauté soy vermicelli with vegetables and egg	12,30
Pad See leaw Pack Tallarines de arroz salteados con verduras, huevo y salsa de soja Wok Sauté rice noodles with vegetables, egg and soy sauce	12,50

Postres / Desserts

Itim Helado (fresa, Chocolate o vainilla) Ice cream (strawberry, chocolate or vanilla)	4,30
Jelly Whan Yen Lad Sod Polamai Sri Daeng Panna cotta con tope de frutas rojas Panna cotta with mix red fruit topping	4,50
Kluay Buad Chi Sopa de leche de coco y plátano Banana in sweet coconut milk soup	4,70
Polamai Khai Muk (Taeng Thai Nam Kati) Perlas de fruta (leche de coco dulce opcional) Fruit pearls (optional Sweet coconut milk)	6,00
Itim Lhai Ros Surtido de helados exóticos (coco, mango y maracuyá) Assorted exotic ice cream (coconut, mango and passion fruit)	6,90
Itim Cha Khiew Helado de Té Verde Green Tea Ice Cream	6,90
Chocolate soufflé Soufflé de chocolate Chocolate soufflé	7,40
Chocolate soufflé & Itim Soufflé de chocolate con helado de vainilla Chocolate soufflé with vanilla ice cream	9,30
Khao Niew Mamuang krob Arroz crujiente con leche de coco dulce y mango Mango with crispy rice and sweet coconut milk	7,80
Khao Niew Mamuang Original Arroz con leche de coco dulce y mango Mango with rice and sweet coconut milk	10,60

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