

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL MEDIO DIA TASTING LUNCH SET MENU

(Mínimo 2 menús)

29,00 €

(por menú)

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

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 cacahuets

Grilled marinated chicken with peanuts sauce

Khao tod

P Albóndiga thai de arroz con ternera y curry

Thai Rice ball with veal and curry

Tom Kha Kai

Sopa de pollo de corral con leche de coco, hierbas aromáticas y lima

Organic chicken soup with coconut milk, lime and aromatic herbs

Degustación Principal / Tasting Main Course

(A Elegir 4 entre los 6 principales)

Kaeng Daeng kai

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

Red curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

Kung Prew Wan

Langostinos salteados con verduras en salsa agridulce servido

Wok sauté prawns with vegetables in sweet and sour sauce served

Pla Pad Prik Kaeng

Filetes de merluza crujientes con salsa de mermelada de curry rojo y azúcar de caña

Crispy Hake fillets with marmalade sauce of red curry and sugar cane

Khao Pad Siew Nua

Arroz salteado con tiras ternera al estilo street food

Street Food Style Fried rice with veal

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 cacahuets

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 = Picante / Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias



2011 -2018



Thai Select