

KRACHAI

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL MEDIO DIA / TASTING LUNCH SET MENU

29,00 € (por menú)

(Mínimo 2 menús) - Valido / Valid: Lunes a viernes laborables – Monday to Friday working days

Incluye / Includes:

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

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

Albóndiga thai de arroz con ternera y curry

Thai Rice ball with veal and curry

Yam Wunsen Pack

Ensalada de fideos de soja con verduras a la lima

Glass noodles salad with vegetables and lime dressing

Degustación Principal / Tasting Main Course (A Elegir 4 entre los 6 principales)

Kaeng Khiew wan moo

Tiras de lomo y verduras al curry verde y leche de coco

Green curry with pork sirloin stripes, vegetables and coconut milk

Nua Nam man hoi

Tiras de ternera salteada al wok con cebollas y verduras en salsa de ostras

Wok sauté veal stripes with onions and vegetables in oyster sauce

Pla Sod Makam

Filetes de merluza crujientes sobre verduras con salsa de tamarindo

Crispy Hake fillets over vegetables with tamarind sauce

Kai Krapao

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

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

Khao Pad Pak

Arroz salteado con huevo y verduras

Fried rice with egg and vegetables

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

Ifim

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)

 = Poco Picante / Mild Spicy

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

KRACHAI

MENÚ DEL MEDIO DIA – LUNCH SET MENU

Lunes a viernes laborables – Monday to Friday working days

13,50 €

1 bebida + 1 Entrada + 1 Plato Principal + 1 Postre o Café

1 Drink + 1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert or Coffee

1 BEBIDA / 1 DRINK:

Agua (con o sin gas); Refresco; Cerveza: Mahou 5 Estrellas; **Vino Blanco:** Vitis Latum (verdejo Sauvignon) D.O. Castilla; **Vino Tinto:** Vitis Latum (tempranillo, shiraz) D.O. Castilla

1 Entrada / 1 Starter

Yam Wunsen Pack

Ensalada de fideos de soja con verduras a la lima

Glass noodles salad with vegetables and lime dressing

Poh Pia + Kai Stay + Khao tod

Rollito de primavera + Brocheta de pollo de corral con salsa de cacahuets + Albóndiga thai de arroz con ternera y curry (🌶)

Spring Roll + Grilled marinated organic chicken with peanut sauce + Thai Rice ball with veal and curry(🌶)

1 Plato Principal / 1 Main Course

Kaeng Khiew wan moo lad Khao

Tiras de lomo y verduras al curry verde y leche de coco servido con arroz de jazmín

Green curry with pork sirloin stripes, vegetables and coconut milk served with jasmine rice

Nua Nam man hoi lad Khao

Tiras de ternera salteada al wok con cebollas y verduras en salsa de ostras servido con arroz de jazmín

Wok sauté veal stripes with onions and vegetables in oyster sauce served with jasmine rice

Pla Sod Makam lad khao

Filetes de merluza crujientes sobre verduras con salsa de tamarindo servido con arroz de jazmín

Crispy Hake fillets over vegetables with tamarind sauce served with jasmine rice

Kai Krapao lad Khao

Picadillo de pollo de corral salteado con verduras, chile y albahaca, servido con arroz de jazmín

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

Khao Pad Pak

Arroz salteado con huevo y verduras

Fried rice with egg and vegetables

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

1 Postre o Café / 1 Dessert or Coffee

Polamai Khai Muk (Taeng Thai Nam Kati)

Perlas de fruta (leche de coco dulce opcional)

Fruit pearls (optional Sweet coconut milk)

Itim

Helado (chocolate, fresa o vainilla)

Ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

Jelly Whan Yen Lad Sod Polamai Sri Daeng

Panna cotta con tope de frutas del bosque

Panna cotta with mix red fruit topping

🌶 = Poco Picante / Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias