

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 Solan de Cabras (sin gas); Monte Pinos (con gas); Refresco; Cerveza: Mahou 5 Estrellas; **Vino Blanco:** Beamonte (Chardonnay Viura) D.O. Navarra; **Vino Tinto:** Beamonte (tempranillo) D.O. Navarra

1 Entrada / 1 Starter

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

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 (P)

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

1 Plato Principal / 1 Main Course

Kaeng Daeng kai lad khao

Tiras de pollo de corral y verduras al curry roj y leche de coco servido con arroz de jazmín

Red curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk served with jasmine rice

Kung Prieu Wan lad Khao

Langostinos salteados con verduras en salsa agridulce servido con arroz de jazmín

Wok sauté prawns with vegetables in sweet and sour sauce served with jasmine rice

Pla Pad Prik Kaeng lad Kao

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

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

Khao Pad Siew Nua

Arroz salteado con tiras ternera al estilo street food

Street Food Style Fried rice with veal

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

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)

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)

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 -2018



Thai Select