



Entradas / Appetizers

Salmon Lui-Suan \$390

Rollo de salmón fresco, salsa de limón con chile.
Fresh salmon spring roll, lime-chili sauce.

S Muek Kratien Prik Thai \$305

Calamares crujientes, salsa de calamar,
ajo y pimienta.
*Crispy fried squid, squid ink sauce,
garlic and pepper.*

Thai Satay Kuam \$345 (N)

Brochetas de res y pollo, ensalada de pepino,
salsa de cacahuete.
*Grilled chicken breast and beef satay,
cucumber salad, peanuts sauce.*

Chormuang \$305 (N)

Dumplings tailandeses rellenos de pollo al vapor,
salsa de chile dulce.
*Steamed Thai dumplings filled with chicken,
sweet chili sauce.*

Peek Gai Thod Sriracha \$305

Alas de pollo deshuesadas con salsa Sriracha.
Bonless chicken wings with Sriracha sauce.

Thod Man Saffron \$345

Albóndigas crujientes de camarón con fideos fritos, salsa
agridulce de mango, mayonesa con chile.
*Crispy prawn balls, fried noodles,
sweet mango sauce, chilli mayo.*

S Khong Wang Kuam (For Two) \$620

Brochetas de pollo, rollos primavera fritos de pescado,
camarones envueltos en pasta Katafi, ensalada de salmón.
*Grilled chicken satay, fried fish spring roll, wrapped shrimp
with Katafi noodle, salmon salad.*

S Signature Dish / Recomendación del Chef
N Incluye nueces / included nuts

Pesos Mexicanos, Incluyen IVA / Mexican Pesos, VAT Inclusive



Ensaladas / Salads

Yum Pla Salmon \$345

Ensalada de salmón sellado con cilantro, albahaca, menta, aderezo tailandés.

Seared salmon salad with coriander, basil, mint, Thai dressing.

Moo Nam Tok \$315

Ensalada de cerdo Korobuta con menta, cilantro, pepino, albahaca, salsa de limón.

Korobuta pork salad with mint, coriander, cucumber, basil, lemon sauce.

Mieng Som-O Pua Krob \$430 (Ñ)

Ensalada de toronja con jaiba suave, nuez de la india, semillas de girasol, pepita de calabaza, piñones, salsa de tamarindo.

Pomelo and soft shell crab, cashew nuts, sunflower seeds, pumpkin seeds, pinion nuts, tamarind sauce.

Sopas / Soups

Tom Kha Gai \$305

Sopa de coco y Galangal con pollo, cilantro, hoja de lima Kaffir y zacate limón.

Coconut and Galangal broth with chicken, coriander, Kaffir lime leaf, lemon grass.

Tom pla \$325

Sopa rústica tailandesa de pescado con tomate, hongos, Galangal, hierbas y pasta de chiles.

Rustic Thai fish soup with tomato, mushrooms, herbs, chilis paste.

Tom Yum Goong \$345

Tradicional sopa picante de camarón con Galangal, zacate limón y hoja de lima Kaffir.

Traditional spicy prawns soup with Galangal, lemon grass and Kaffir lime leaf.

Signature Dish / Recomendación del Chef

Ñ Incluye nueces / included nuts

Pesos Mexicanos, Incluyen IVA / Mexican Pesos, VAT Inclusive



Vegetarianos / Vegetarian

Pho Pia Pak \$305 (N)

Rollos primavera fritos & frescos de vegetales,
dip agridulce picante, salsa de tamarindo
*Fried & fresh vegetables spring rolls, sweet chili dip,
tamarind sauce.*

Tom Kha Yod Mapraow \$305

Sopa de coco con palmito, hongos, Galangal, cilantro,
zacate limón, hoja de lima Kaffir.
*Coconut broth with heart of palm, mushrooms, Galangal,
coriander, lemon grass, Kaffir lime leaf.*

Pad Ka Phao Hed Ruam \$330

Hongos mixtos al wok, espárragos, chiles, albahaca,
salsa de soya.
*Wok fried mushrooms, asparagus, chilis, basil,
soya sauce.*

Pad Thai Tao Hoo \$485 (N)

Tallarines de arroz al wok con Tofu, germen de soya,
ensalada de mango.
*Wok fried rice noodles with Tofu, soy sprouts,
mango salad.*

 Signature Dish / Recomendación del Chef

N Incluye nueces / included nuts

Pesos Mexicanos, Incluyen IVA / Mexican Pesos, VAT Inclusive



Curries

Gaeng Kiew Wan Gai (240 grs.) \$495

Curry verde con pollo, berenjena, albahaca, palmito,
pescado frito, huevo.

*Gentle braised chicken green curry, eggplants, albahaca,
heart of palm, fried fish, egg.*

Gaeng Phed Ped Yang (200 grs.) \$670

Magret de pato a la parrilla en curry rojo, lychee, piña,
uva roja, tomate Cherry.

*Grilled duck breast with red curry, lychee, pineapple,
red grape, Cherry tomatoes.*

Massaman Nuea (220grs.) \$695 (Ñ)

Filete de res angus en curry Massaman con cacahuete,
pepino, echalotes, pan pita.

*Angus beef tenderloin in Massaman curry with peanuts,
cucumber, shallot, naan bread.*

Gaeng Kati Talay (200 grs.) \$715

Jaiva suave, salmón, callo de hacha y camarón,
en curry amarillo.

Soft shell crab, salmon, scallops and shrimp,
in yellow curry.

Platos fuertes / Main Courses

Khao Pad Saffron (220 grs.) \$650

Arroz con azafrán al wok, mariscos, vegetables.
Wok tossed Saffron rice, seafood, vegetables.

Gai Phad Med Mamuang Himmapharn (240 grs.) \$495 (Ñ)

Wok de pollo con nuez de la india, pasta de chile semidulce.
Wok tossed chicken with cashew nuts, sweet chili paste.

Phad Thai Goong Sod \$545 (Ñ)

Tallarines de arroz al wok, camarones, ensalada de mango.
Wok tossed rice noodles with prawns, mango salad.

 Signature Dish / Recomendación del Chef

Ñ Incluye nueces / included nuts

Pesos Mexicanos, Incluyen IVA / Mexican Pesos, VAT Inclusive



Pad Kaprao Nuea (220 grs.) \$695

Filete de res al wok con albahaca y chile.
Wok fried beef tenderloin with basil and chili.

Goong Gratiem Prik Thai (180 grs.) \$695

Camarones crujientes y espárragos, en salsa de ajo con pimienta negra.

Crispy shrimps and asparagus in garlic and black pepper sauce.

Pla Sam Rod (220 grs.) \$620

Filete de huachinango crujiente, espárragos, piña, salsa de chile dulce.

Crispy fried red snapper fillet, asparagus, pineapple, sweet chili sauce.

Khao Soi Salmon \$650

Salmón envuelto en pasta Katafi con curry de coco.
Salmon wrapped in Katafi noodle with coconut cury.

Nua Toon Lychee \$650


Estofado de res con lychee y cebollas encurtidas.
Slow cooked beef with lychee and pickled onion.

Phad Tom Yum Heng Goong (180 grs.) \$670

Camarones al wok estilo Tom Yam, zacate limón, hongos, Galangal, hoja de lima Kaffir, pasta de chile.
Wok Tom Yam style tiger prawns, lemon grass, mushrooms, Galangal, Kaffir lime leaf, chili paste.

Nuea Phad Prik Hnoom (220 grs.) \$695

Filete de res al wok con chile, ajo, cebolla, salsa ostión.
Wok tossed beef tenderloin, chili, garlic, onion, Oyster sauce.

 Signature Dish / Recomendación del Chef

Ñ Incluye nueces / included nuts

Pesos Mexicanos, Incluyen IVA / Mexican Pesos, VAT Inclusive



Postres / Desserts

Sangkaya \$200

Crème Brûlée de coco, té Thai y pandan.
Crème Brûlée made with coconut, Thai tea and pandan.

Kluay Thod \$200

Plátano frito con helado de té Thai.
Fried banana with Thai tea ice cream.

Kao Niew Mamuang & I-Tim Kati \$200

Rollitos de arroz y mango, helado de coco.
Mango sticky rice, coconut ice cream.

Sakoo Cantaloupe & Lychee Sorbet \$200

Tapioca con leche de coco, melón, sorbet de lychee.
Tapioca with coconut milk and cantaloupe, lychee sorbet.

Thong Muan Cha Thai \$200

Crepas de mango estilo Thai, helado de mango.
Thai style mango crepe, mango ice cream.

I-Tim Thai \$200

Helados estilo Thai hechos en casa de
coco, mango, té Thai, miel, lychee.
*Homeade Thai style ice creams:
Coconut, mango, Thai tea, honey, lychee.*

 Signature Dish / Recomendación del Chef

Ñ Incluye nueces / included nuts

Pesos Mexicanos, Incluyen IVA / Mexican Pesos, VAT Inclusive