

Entradas / Appetizers

Salmon Lui-Suan (160 g)

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

S Muek Kratien Prik Thai (160 g)

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

Thai Satay Kuam (160 g) (N)

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

Chormuang (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

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

Thod Man Saffron (180 g)

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

SKhong Wang Kuam (200 g) (Para dos/For Two)

Brochetas de pollo, rollos primavera frescos con fritura de
pescado, camarones envueltos en pasta Kataifi,
ensalada de salmón.
*Grilled chicken satay, fresh spring roll with ground fried
fish, wrapped shrimp with Kataifi noodle, salmon salad.*

Ensaladas / Salads

Yum Pla Salmon

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

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

Moo Nam Tok

Ensalada de cerdo con menta, albahaca, salsa de limón.

Pork salad with mint, basil, lemon sauce.

Mieng Som-O Pua Krob (N)

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

Pomelo and shrimp Salad, cashew nuts, sunflower seeds, pumpkin seeds, pinion nuts, tamarind sauce.

Sopas / Soups

Tom Kha Gai

Sopa de coco y Galangal con pollo, cilantro, hoja de lima Kaffir y lemon grass.

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

Tom pla

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

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

Tom Yum Goong

Tradicional sopa picante de camarón con Galangal, lemon grass y hoja de lima Kaffir.

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

Vegetarianos / Vegetarian

Pho Pia Pak (Ñ)

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

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

Pad Ka Phao Hed Ruam

Hongos mixtos al wok, espárragos, chile, albahaca,
salsa de soya.
*Wok fried mushrooms, asparagus, chili, basil,
soy sauce.*

Pad Thai Tao Hoo (Ñ)

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

Curries

Gaeng Kiew Wan Gai (200 g)

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

Gentle braised chicken green curry, eggplant, basil, fried fish, egg.

Gaeng Phed Ped Yang (200 g)

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 (200 g) (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 g)

Salmón, callo de hacha y camarón, en curry amarillo.

Salmon, scallops and shrimp, in yellow curry.

Platos fuertes / Main Courses

Khao Pad Saffron (220 grs.)

Arroz con azafrán al wok, mariscos, vegetales.

Wok tossed saffron rice, seafood, vegetables.

Gai Phad Med Mamuang Himmapharn

(240 grs.) (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 (200 g) (Ñ)

Tallarines de arroz al wok, camarones, ensalada de mango.

Wok tossed rice noodles with prawns, mango salad.

Pad Kaprao Nuea (220 grs.)

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

Goong Gratiem Prik Thai (200 grs.)

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.)

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

*Crispy fried sea bass fillet, asparagus, pineapple,
sweet chili sauce.*

Khao Soi Salmon (200 g)

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

Nua Toon Lychee (200 g)

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

Phad Tom Yum Heng Goong (180 grs.)

Camarones al wok estilo Tom Yam, lemos grass, 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.)

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

Postres / Desserts

Sangkaya

Crème Brûlée de coco, té thai y pandan.

Crème Brûlée made with coconut, thai tea and pandan.

Kluay Thod

Plátano frito con helado de miel.

Fried banana with honey ice cream.

Kao Nieaw Mamuang & I-Tim Kati

Rollitos de arroz y mango, helado de coco.

Mango sticky rice, coconut ice cream.

Sakoo Cantaloupe & Lychee Sorbet

Tapioca con leche de coco, melón, sorbet de lychee.

Tapioca with coconut milk and cantaloupe, lychee sorbet.

I-Tim Thai

Helados estilo Thai hechos en casa de
coco, té Thai, mango, miel, lychee.

*Homeade thai style ice creams:
coconut, thai tea, mango, honey, lychee.*