

Saffron
THAI CUISINE



BANYAN TREE
PUEBLA

ENTRADAS | *STARTERS*

Goong Sarong (150 grs.) 🌶️

Camarones envueltos en fideos crujientes con salsa picante de mango.
Crispy prawn wrapped with noodles, sweet mango and chili dip.

\$290

Thai Satay Ruam (150 grs.)

Satay de pollo y res, salsa de cacahuete y guarnición de pepino.
Grilled tender chicken breast and beef satay, cucumber salad, peanut sauce.

\$280

Salmón Yum pla (80 grs.) 🌶️ 🌱

Salmón sellado, ensalada de cilantro con menta y salsa de cítricos picante.
Seared salmon, coriander, mint salad and spicy citrus dressing.

\$390

Pho Pia (200 grs.) 🌶️

Rollos primavera fritos y frescos con salsa picante de mango y tamarindo.
Crispy and fresh vegetables spring rolls with spicy mango and tamarind sauce.

\$198

Khong Wang Raum (240 grs.) 🌶️

Selección de aperitivos tailandeses, brochetas de pollo satay, camarones envueltos con fideo crujiente, ensalada de salmón y rollos frescos con mango, acompañados con salsa picante de cacahuete.

Selection of Thai appetizers chicken satays, noodle wrapped crispy prawn, grilled salmon salad, fresh mango spring rolls accompanied with a spicy peanut sauce.

\$560

• Vegetariano / Vegetarian 🌱 Sin gluten / Gluten free 🌾 Vegano / Vegan 🌱 Picante / Spicy 🌶️ Lácteo / Milk 🥛
Contiene Nueces / Contains nuts 🌰 Comida Cruda / Raw Food 🥬 Producto local / Local product 🇲🇽
Pesca sustentable / Sustainable fishing 🐟 Bebida local / Local drink ☕ Comida local / Local food 🍲
Huevo / Egg 🥚 Sin lácteo / Dairy-free 🌱

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consumo de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some of our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

SOPA | SOUP

Tom Kha Gai (200 ml.) 

Sopa de pollo con coco, hierbas y jengibre tailandés.
Galangal, coconut broth, chicken, and kaffir lime.

\$190

PRINCIPALES | MAINS

Khao Pad Saffron (350 grs.) 

Arroz al azafrán al wok con mariscos y vegetales.
Wok cooked saffron rice, seafood and vegetables.

\$440

Phad Thai (180 grs.)  

Fideos de arroz al wok con camarones, res o pollo con salsa tradicional picante de tamarindo.

Wok cooked rice noodles, prawns, beef, or chicken with traditional spicy tamarind sauce.

\$520

Goon Gratiem Prik Thai (180 grs.)  

Camarones, salsa de pimienta negra, ajo y espárragos.
Prawns, black pepper, garlic sauce and green asparagus.

\$440

Pla Sam Rod (220 grs.) 

PESCA SUSTENTABLE / SUSTAINABLE FISHING

Filete de pescado crujiente, espárragos, piña y salsa de chile dulce.
Crispy fish fillet, asparagus, pineapple and sweet chili sauce.

\$420

• Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

Khao Soi Salmón (150 grs.) 🌶️
Salmón envuelto en pasta Kataifi con curry de coco.
Salmon wrapped in Kataifi pasta with coconut curry.
\$590

Gai Phad Med Mamuang Himmapharm (180 grs.) 🌶️
Pechuga de pollo al wok con nuez de la india y pasta de chile semidulce.
Wok-fried chicken breast with cashews and semi-sweet chili paste.
\$440

Gaen Kiew Wang Gai (180grs.) 🌶️
Curry verde con pollo y berenjena, acompañado con pescado crujiente y huevo.
Braised chicken, green curry and eggplants with crispy fish and boiled eggs.
\$440

Massaman Nuea (240grs.) 🌶️
Costilla de ternera braseada, curry massaman, papa, camote y cacahuete.
Short rib, massaman curry, potato, sweet potato, and peanuts.
\$580

•Vegetariano / Vegetarian 🌱 Sin gluten / Gluten free 🌾 Vegano / Vegan 🥬 Picante / Spicy 🌶️ Lácteo / Milk 🥛
Contiene Nueces / Contains nuts 🥜 Comida Cruda / Raw Food 🍴 Producto local / Local product 🏡
Pesca sustentable / Sustainable fishing 🐟 Bebida local / Local drink 🍷 Comida local / Local food 🍽️
Huevo / Egg 🥚 Sin lácteo / Dairy-free 🥛

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

MOCKTAILS & SOFT DRINKS

PASION STAR (230 ml.)
Mezcla de jugos, maracuyá, naranja y piña.
Juice mix, pasión fruit, orange and pineapple.
\$110

F.R.R (230 ml.)
Soda de frutos rojos y romero.
Berries and Rosemary soda.
\$120

LIMONADA / NARANJADA (240 ml.)
\$80

REFRESCO (355 ml.)
Soft drink
\$80

AGUA HETHE (350 ml.)
\$90

AGUA HETHE (750 ml.)
\$170

AGUA HETHE MINERAL (350 ml.)
\$90

AGUA HETHE MINERAL (750 ml.)
\$170

AGUA SAN PELLEGRINO (250 ml.)
\$80

AGUA SAN PELLEGRINO (750 ml.)
\$190

AGUA PERRIER (330 ml.)
\$110

AGUA PERRIER (750 ml.)
\$195

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN (150 ml.)
\$260

MANHATTAN (120 ml.)
\$250

MARGARITA (150 ml.)
\$220

DRY MARTINI (120 ml.)
\$250

MEZCALINA (150 ml.)
\$250

MOJITO (220 ml.)
\$220

MOSCOW MULE (220 ml.)
\$240

NEGRONI (120 ml.)
\$250

OLD FASHIONED (120 ml.)
\$250

PIÑA COLADA (220 ml.)
\$220

TOM COLLINS (220 ml.)
\$240

WHISKY SOUR (150 ml.)
\$250

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

•All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

COCKTAILS

Lou Salomé (165 ml.)

Vodka y soda de: fresa, frambuesa, vino rosado, clavo y pimienta rosa.
Vodka and soda with strawberry, raspberry, rosé wine, clove and pink peppercorn.

\$250

Golden Garden (120 ml.)

Ginebra, licor 43 y clarificado de: piña, canela y anís.
Gin and Licor 43, with a clarified infusion of pineapple, cinnamon and anise.

\$250

Lasiora (130 ml)

Baileys, vodka, café espresso y jarabe de tiramisú.
Baileys, vodka, fresh espresso and tiramisu syrup.

\$250

Carajillo de la Abuela (150 ml)

Mezcal, licor casero de café de olla, preparado casero de horchata.
Mezcal, house-made *café de olla* liqueur, and house-made horchata blend

\$250

Pequeño Pastor (150 ml)

Tequila, shrub de piña, jugo amargo de cítricos, jarabe de jalapeño y cilantro.
Tequila, pineapple shrub, bitter citrus juice, jalapeño syrup and cilantro.

\$250

Seiggia (150 ml)

Licor de sandia, strega, prosecco y agua mineral.
Watermelon liqueur, strega, prosecco and mineral wáter.

\$250

Bite me (150ml)

Whisky de canela, jugo de manzana, oleo de limón, jugo de limón.
Cinnamon whiskey, apple juice, lemon oleo, lemon juice.

\$250

Fresh Cucumber (150 ml)

Ginebra de fresa y clarificado de pepino.
Strawberry-infused gin with clarified cucumber.

\$250

Nocturno a Rosario (120 ml)

Ron, jarabe de cacao con canela, reducción de vino tinto con cerezas, amargo de angostura y vermouht rosso.
Run with cacao-cinnamon syrup, cherry-infused red wine reduction, angostura bitters and rosso vermouht.

\$250

Negroni Figgo(90 ml)

Ginebra, vermouht rosso, campari y licor de pasas e higos.
Gin, rosso vermouht, campari, enriched with a raising and fig liqueur.

\$250

MILPA / Insignia (100 ml)

Mezcal infusionado con elote, licor de chile ancho, jarabe de epazote, limón.
Mezcal, ancho peper liqueur, epazote syrup, lemon.

\$220

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk 
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product 
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food 
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.