

La tradició tailandesa

Sovint el menjar thai es serveix amb una gran varietat de condiments picants per a fer més gustos els plats. Aquests condiments poden ser des de trossos de xili sec o pebrot trossejat amb arròs i vinagre balsàmic, fins a una salsa picant de xili com el Nam Prik.

El menjar thai es conegut per l'ús generós de les herbes i espècies (més aviat fresques que no pas seques), com també per la salsa de peix.

El menjar thai es menja amb forquilla i cullera. Els bastonets rarament s'utilitzen; es fan servir principalment per a menjar les sopes de fideus. La forquilla, que es subjecta amb la mà esquerra, serveix per a portar el menjar a la cullera. Tot i així, és comú entre els tailandesos i les tribus de les muntanyes del nord i nord-est, menjar l'arròs glutinós en forma de boles que agafen amb les mans i suquen en altres plats abans de menjar-les.

La tradición tailandesa

A menudo la comida thai se sirve con una gran variedad de condimentos picantes para hacer más sabrosos los platos. Estos condimentos pueden ser desde trozos de chili seco o pimientos troceados con arroz y vinagre balsámico, hasta una salsa picante de chilis como el Nam Prik.

La comida thai es conocida por el uso generoso de hierbas y especias (más bien frescas que secas), al igual que de la salsa de pescado.

La comida thai se come con tenedor y cuchara. Los palillos rara vez se utilizan; se usan principalmente para comer las sopes de fideos. El tenedor, que se sujeta con la mano izquierda, sirve para llevar la comida a la cuchara. Aun así, es común entre los tailandeses y las tribus de las montañas del norte y noreste, comer el arroz glutinoso en forma de bolas que cogen con las manos y mojan en otros platos antes de comerlas.

Menú Degustació (dia i nit)

Menú Degustación (día y noche)

Mínim / Mínimo 2 personas (24.00 € persona) * IVA inclòs / incluido




Primer Plat / Primer Plato

1. Poh Pia Tod (Rollito de carne y verdura frita)
2. Satay Kai (Brocheta de pollo con salsa de cacahuete)
3. Samosa (Triángulo relleno de ternera al curry)
4. Tod Man Pla (Pastel de pescado frito)
5. Kung Hom Pa (Langostinos rebozados crujientes)



Segon Plat / Segundo Plato

6. Kaeng Curry Nuea (Curry amarillo con ternera)
7. Kai Kapraw (Pollo salteado con chile y albahaca)
8. Phad Pak Ruam (Verduras salteadas con salsa suave y anacardos)
9. Kai Hor Bai Teoy (Pollo envuelto con hojas de Pandang)
10. Penang Kung  (Gambes al curry rojo y cremoso)
11. Yam Tam Mamuang (Ensalada de verduras y mango sabor Thai Gracia)
12. Kao Plao (Arroz perfumado de Tailandia)

*No inclou beguda ni postres/ No incluye bebida ni postre

Entremesos•Entremeses

1. **Mieng Kam (Tapas Thai Gracia)** 12.00€
Assortiment de fregits per degustació
Surtido de aperitivos para degustación
2. **Poh Pia Sod** 9.00€
Rotlle fresc amb verdures, api, brots de soja, gambes i coriandre thai
Rollo fresco con verduras, apio, brotes de soja, gambas y cilantro thai
3. **Poh Pia Tod** 7.50€
Rotlle fregit de verdures amb carn de vedella
Rollo frito de verduras con carne de ternera
5. **Kai Hor Bai Teoy** 9.00€
Pollastre remenat amb fulles de pandanus
Pollo revuelto con hojas de pandanus
6. **Sateh Kai** 9.00€
Broqueta de pollastre a la planxa amb salsa de cacauet
Brocheta de pollo a la plancha con salsa de cacahuete
8. **Tod Man Pla** 9.00€
Tortes de peix tailandeses
Tortas de pescado tailandesas

- | | |
|--|--------|
| 9. Samosa | 8.50€ |
| Croquetes de vedella amb curri i patata
Croquetas de ternera con curry y patata | |
| 10. Kung Hom Pa | 12.00€ |
| Làmines cruixents de llagostins arrebossats
Láminas crujientes de langostinos rebozados | |



Sopes • Sopas

- | | |
|--|--------|
| 20. Kaew Nam Kung | 8.00€ |
| Sopa Wun Tun amb carn de porc i llagostins
Sopa Wun Tun con carne de cerdo y langostinos | |
| 21-22. Tom Yam Kung / Thale | 11.00€ |
| Brou tom-yam amb llagostins / marisc (picant)
Caldo tom-yam con langostinos / marisco (picante) | |
| 23. Tom Khaa Kai | 9.00€ |
| Sopa de pollastre amb llet de coco i herbes, lemongrass, coriandre i llima
Sopa de pollo con leche de coco y hierbas, lemongrass, cilantro y lima | |
| 24. Tom Yam Kai | 9.00€ |
| Pollastre amb llet fresca, herbes i aromes naturals
Pollo con leche fresco, hierbas y fragancias naturales | |

Amanides • Ensaladas

- | | | |
|-----|---|--------|
| 31. | Yum Wun Sen
Fideus amb llagostins, llimoner de Ceilan, salsa de llima, api i coriandre thai
Fideos con langostinos, hierba limón, salsa de lima, apio i cilantro thai | 12.50€ |
| 33. | Som-Tam Ma-La-Kor
Amanida de papaia verda de Tailàndia amb salsa de llima i salsa de peix
Ensalada de papaya verde de Tailandia con salsa de lima y salsa de pescado | 11.00€ |
| 34. | Yam Mamuang
Amanida de mango verd de Tailàndia amb salsa de llima i gambes seques
Ensalada de mango verde de Tailandia con salsa de lima y gambas secas | 11.00€ |
| 35. | Som Tam Kung
Llagostins a l'estil Thai Gracia amb sala d'herbes de Tailàndia
Langostinos al estilo Thai Gracia con sala de hierbas de Tailandia | 12.50€ |
| 62. | Laap Kai 
Amanida de pollastre picat tradicional tailandès amb alfàbrega i verdures (picant)
Ensalada de pollo picado tradicional tailandés con albahaca y verduras | 11.50€ |
| 11. | Pad Pak Ruammit
Verdures mixtes saltejades amb salsa suau
Verduras mixtes salteadas con salsa suave | 11.00€ |

Peix• Pescado

- | | | |
|-----|---|--------|
| 41. | Chu Chi Pla 
Fillet d'orada al vapor i curri vermell
Filete de dorada al vapor con curry rojo | 16.00€ |
| 43. | Pla Wai Nam
Peix orada al vapor amb salsa de llima i llimoner de Ceilan
Pescado dorada al vapor con salsa de lima y hierba de limón | 16.00€ |
| 44. | Plaa Dib 
Peix cru orada amb llimoner de Ceilan, xili i coriandre | 16.00€ |

Pescado crudo dorada con hierba de limón, chile y cilantro

45. **Phad Hoy Farang** 18.50€
Vieires saltejades a l'estil Thai Gràcia
Vieiras salteadas al estilo Thai Gràcia
37. **Pla Muk Phad Krapraw** 13.50€
Chipirons picants amb alfàbrega Thai
Chipirones picantes con albahaca Thai
49. **Kung Kapraw** 15.50€
Llagostins saltejats amb xili i alfàbrega
Langostinos salteados con chile y albahaca

Marisc• Marisco


52. **Phad Op Sapparot Kung** 16.50€
Llagostins saltejats amb pinya fresca
Langostinos salteados con piña fresca
54. **Chu Chi Kung** 15.50€
Llagostins al vapor amb curri vermell
Langostinos al vapor con curry rojo
55. **Phad Kung Kratiem & Honey** 15.50€
Llagostins saltejats amb mel i alls
Langostinos salteados con miel y ajos

Pollastre i ànec• Pollo y pato

47. **Kaeng Phed Ped Yang** 15.00€
Pit d'ànec rostit al curri vermell amb fruites i litxi
Pechuga de pato asada al curry rojo con frutas y lichi

- | | | |
|-----|---|--------|
| 48. | Ped Kapraw  | 14.80€ |
| | Ànec saltejat amb xili i alfàbrega
Pato salteado con chile y albahaca | |
| 61. | See-lu Dam Phad Ped Yang | 14.80€ |
| | Ànec amb salsa de soja i espècies
Pato con salsa de soja i especias | |
| 64. | Ma-Muang Kai | 12.00€ |
| | Pollastre cruixent amb salsa de mango
Pollo crujiente con salsa de mango | |
| 66. | Phad Kai Op Sapparot | 13.50€ |
| | Pollastre saltejat amb pinya fresca
Pollo salteado con piña fresca | |
| 70. | Phad Med Mamaung Kai   | 12.00€ |
| | Pollastre saltejat amb xilli sec i anacards
Pollo salteado con chili seco y anacardo | |
-

Vedella • Ternera

- | | | |
|-----|---|--------|
| 71. | Nuea Phad Nam Mun Hoy
Vedella amb salsa d'ostres
Ternera con salsa de ostras | 12.00€ |
| 72. | Kapraw Nuea 
Vedella saltejat amb alfàbrega
Ternera salteada con albahaca | 12.00€ |

Menú infantil

- | | | |
|-----|--|--------|
| 77. | Kai Man Farang Tod
Pollastre fregit amb patates i arròs
Pollo frito con patatas y arroz | 11.00€ |
| 78. | Pla Man Farang Tod
Peix fregit amb patates i arròs
Pescado frito con patatas y arroz | 12.00€ |
| 79. | Kung Man Farang Tod
Llagostins fregits amb patates i arròs | 12.00€ |

Curri • Curry

80.81.Kaeng Khaiw Waan Kai / Ruam 	13.80€
Curri verd amb llet de coco i pollastre o verdures (cremós) Curry verde con leche de coco y pollo o verduras (cremoso)	
82.83.Kaeng Khaiw Waan Nuea / Kung 	15.80€
Curri verd amb llet de coco i vedella o llagostins Curry verde con leche de coco y ternera o langostinos	
84.85.Penang Curry Kai / Ruam 	13.80€
Pollastre o verdures amb curri vermell i llet de coco (picant) Pollo o verduras con curry rojo y leche de coco (picante)	
86.87Penang Curry Kung / Nuea 	15.80€
Llagostins o vedella amb curri vermell i llet de coco (picant) Langostinos o ternera con curry rojo y leche de coco (picante)	
88.89.Kaeng Curry Kai / Ruam	13.80€
Pollastre o verdures amb curri groc i llet de coco Pollo o verduras con curry amarillo y leche de coco	
90.91.Kaeng Curry Nuea / Kung	15.80€
Vedella o llagostins amb curri groc i llet de coco Ternera o langostinos con curry amarillo y leche de coco	
92. Masaman Curry Nuea 	15.50€
Redang de vedella (Malasia) Redang de ternera (Malasia)	

Arròs i fideus • Arroz y fideos

100.Kao Pad Kung / Kai / Ruam	11.00€
Arròs fregit amb llagostins, pollastre o verdures Arroz frito con langostinos, pollo o verduras	
102.Phad Thai Kung / Kai / Ruam	11.00€
Fideus d'arròs amb llagostins, pollastre o verdures Fideos de arroz con langostinos, pollo o verduras	
106.Phad Wun Sen Kung / Kai / Ruam	11.00€
Fideus de soja amb llagostins, pollastre o verdures Fideos de soja con langostinos, pollo o verduras	
110.Kao Plao	3.80€
Arròs perfumat tailandès Arroz perfumado tailandés	
112.Kao Neow	4.20€
Arròs glutinós tailandès Arroz pegajoso tailandés	

Vegetaria • Vegetariano

(Cap plat porta ous o salsa de peix)

(Ningún plató lleva huevos o salsa de pescado)

- | | | |
|------|---|--------|
| V1. | Tauhu Tod | 8,00€ |
| | Tofu fregit | |
| | Tofu frito | |
| V2. | Poh Pia Sod Ruam | 9,00€ |
| | Rotlle fresc amb verdures, api, brots de soja, tofu i coriandre thai | |
| | Rollo fresco con verdures, apio, brotes de soja, tofu y cilantro thai | |
| V11. | Pad Pak Ruam | 11,00€ |
| | Verdures mixtes saltejades amb salsa suau | |
| | Verduras mixtas salteadas con salsa suave | |
| V34. | Yam Mamuang | 11,00€ |
| | Amanida de mango verd de Tailàndia amb salsa de llima | |
| | Ensalada de mango verde de Tailandia con salsa de lima | |

V81. Kaeng Khaiw Waan Ruam	13,80€
Curri verd amb llet de coco i verdures Curry verde con leche de coco y verduras	
V85. Penang Curry Ruam	13,80€
Curri vermell amb llet de coco i verdures Curry rojo con leche de coco y verduras	
V89. Kaeng Luang Ruam	13,80€
Curri groc amb llet de coco i verdures Curry amarillo con leche de coco y verduras	
V100.Kao Pad Ruam	11,00€
Arròs fregit amb verdures Arroz frito con verduras	
V102.Phad Thai Ruam	11,00€
Fideus d'arròs amb verdures Fideos de arroz con verduras	