



MENU PHUKET

Poh Pia

1 Unidad

Rollitos de primavera estilo Thai Market by Gran Hotel Ingles

Duck Spring Roll

1 Unidad

Rollitos rellenos de magret de pato en su salsa hoisin

Salapao Mu Daeng

1 Unidad

Panecillo de harina de arroz relleno de carne de cerdo marinado en salsa roja

Pad Thai

Tallarines salteados en wok con huevo, zanahoria, chives, cacahuets, brotes de soja y sazonado con salsas tradicionales thai y guindilla roja en polvo

Pollo / Colas de langostino / Verduras

Khao Niao Mamuang

Tradicional postre Thai de mango maduro con arroz glutinoso y bañado en leche de coco templada

35,00€

(servicio de bebida no incluido)

MENU BANGKOK

Poh Pia

1 Unidad

Rollitos de primavera estilo Thai Market by Gran Hotel Ingles

Kung Siam

1 Unidad

Colas de langostino rebozadas en tempura de sésamo

Duck Spring Roll

1 Unidad

Rollitos rellenos de magret de pato en su salsa hoisin

Chor Ladda

2 Unidades

Pasta de arroz con extracto de orquídea azul relleno de cacahuete, nabo y cúrcuma

Salapao Mu Daeng

1 Unidad

Panecillo de harina de arroz relleno de carne de cerdo marinado en salsa roja

Pad Thai

Tallarines salteados en wok con huevo, zanahoria, chives, cacahuets, brotes de soja y sazonado con salsas tradicionales thai y guindilla roja en polvo

Pollo / Colas de langostino / Verduras

Kai Pad Med Mamuang

Finos filetes de pollo rebozados y salteados con anacardos y piña

Khao Niao Mamuang

Tradicional postre Thai de mango maduro con arroz glutinoso y bañado en leche de coco templada

55,00€

(Copa de cava Agustí Torelló Rosé incluida)



CURRY LOVERS

Chor Ladda

2 Unidades

Pasta de arroz con extracto de orquídea azul relleno de cacahuete, nabo y cúrcuma

Salapao Mu Daeng

1 Unidad

Panecillo de harina de arroz relleno de carne de cerdo marinado en salsa roja

Verde

Tradicional preparación de curry verde de verduras con leche de coco, hojas de albahaca Thai, chiles verdes, especias aromáticas

Rojo Paneng

Intensa y cremosa salsa de curry rojo paneng con aromáticas hierbas thai y colas de langostinos

Amarillo

Suave salsa de curry amarillo con aromas a cúrcuma, leche de coco y pollo

Khao Suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Roti

Pan de milhojas frito

Khao Niao Mamuang

Tradicional postre Thai de mango maduro con arroz glutinoso y bañado en leche de coco templada

45€

(Drinks not included)

ENTRANTES

Poh Pia

11,80€/ 4 Unidades

Rollitos de primavera estilo Thai Garden

Kai Satee

11,80€/ 4 Unidades

Finas brochetas de pollo al grill con salsa de cacahuete

Opción vegetariana disponible (tofu)

Kung Siam

13,80€/ 4 Unidades

Colas de langostino rebozadas en tempura de sésamo

Duck Spring Roll

12,80€ / 4 Unidades

Rollitos rellenos de magret de pato en su salsa hoisin

Pansib

11,80€/ 4 Unidades

Empanadillas de variedad de vegetales especiadas con cúrcuma y hierbas aromáticas

CARRITO DE DUMPLINGS

Kanom Gib

12,60€/ 4 Unidades

Elaboración de langostino y tocino en envoltorio de trigo

Chor Ladda

13,80€/ 4 Unidades

Pasta de arroz con extracto de orquídea azul relleno de cacahuete, nabo y cúrcuma

Salapao Mu Daeng

8,40€/ 2 Unidades

Panecillo de harina de arroz relleno de carne de cerdo marinado en salsa roja

SOPAS

Tom Yam Kung

19,00€

Sopa aromática de colas de langostinos y hierbas aromáticas thai

Tom Kha Kai

15,50€

Tradicional sopa de pollo y leche de coco y hierbas aromáticas thai



WOKS SALTEADOS

Pad Krapaw

Para los amantes del sabor, aroma y picante con albahaca thai y guindillas. Todo el sabor del norte de Tailandia en tu paladar

Pollo 20,00€ / Solomillo 25,80€ / Colas de langostinos 25,80€

Kai Pad Med Mamuang

22,90€

Finos filetes de pollo rebozados y salteados con anacardos y piña

Kratiam

Salteado en salsa kratiam y pimienta verde
Solomillo 26,80€ / Colas de langostino 25,80€

NOODLES & RICE

Khao Pad

Arroz jazmín salteado al wok con huevo, zanahoria y chives sazonado con salsas tradicionales thai

Pollo rebozado 18,50€ / Colas de langostinos 19,30€ / Verduras 15,50€

Pad Thai

Tallarines salteados en wok con huevo, zanahoria, chives, cacahuets, brotes de soja y sazonado con salsas tradicionales thai y guindilla roja en polvo

Pollo 20,80€ / Colas de langostino 22,80€ / Verduras 17,80€

TRILOGIA DE CURRYS

Verde

Tradicional preparación de curry verde con leche de coco, hojas de albahaca Thai, chiles verdes y especias aromáticas

Rojo Paneng

Intensa y cremosa salsa de curry rojo paneng con aromáticas hierbas thai

Amarillo

Suave salsa de curry amarillo con aromas a cúrcuma y leche de coco

Pollo 22,50€ / Solomillo 26,80€ / Colas de langostinos 29,70€ /
Verduras 16,70€

ACOMPAÑAMIENTOS

Khao Suai

9€

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Khao Niao

13€

Arroz glutinoso en hoja de banana

Khao Man Kati

15€

Arroz blanco tailandés dulce al vapor con leche de coco

Roti

9€

Pan de milhojas frito

POSTRES

Khao Niao Mamuang

15€

Tradicional postre Thai de mango maduro con arroz glutinoso y bañado en leche de coco templada

