

MENU EJECUTIVO 16'50€

Les presentamos un menú lunch, con una selección de los entrantes y platos principales más representativos de nuestra cocina dónde podrán elegir, descubrir y disfrutar de acuerdo al tiempo del que dispongan. Todos nuestros platos principales se elaboran en su cazuela tradicional al carbón.

PROPUESTA DE ENTRANTES:

POH PIA TOD - *Clásico*
Rollitos de primavera al estilo thai.

KAI SATEE - *Street food*
Brochetas de pollo marinado en leche de coco y salsa de cacahuets.

KANOM GIB KHUNG - *Royal Thai cuisine*
Pasta rellena de langostino, cocido al vapor.

SURTIDO DE DEGUSTACIÓN
Una pieza de cada uno de los mencionados entrantes.

PROPUESTA DE PLATOS PRINCIPALES:

PAT MEE KHUNG - *Street food*
Tallarines amarillos salteados con langostino huevo y verdura.

KAI PHAD MET MA MUANG - *Traditional home cooking*
Salteado de finas tiras de pollo con salsa de soja, verduras, piña y anacardos.

MASSAMAN THAI - *Curry clásico*
Carne de vacuno al curry rojo con patatas y anacardos, suave y untuoso.

NUA KRATIAM - *Traditional home cooking*
Tiras de solomillo de ternera salteado al WOK con verduras brotes de soja y salsa de ostras.

KEENG KHIAO WAAN KAI - *Curry verde signature dish*
Tiernas tiras de pechuga de pollo al curry verde con verduras.

ACOMPAÑAMIENTOS

KHAO SUAI
Arroz perfumado Thai servido en su cesta tradicional.

POSTRE
Según temporada

Menú disponible de Lunes a Viernes al mediodía, excepto vísperas y festivos.
½ Botella de agua, copa de vino o refresco incluido, cafés no incluidos.