



Menú Degustación

Nuestra Chef Nantarat les presenta un viaje gastronómico. Desde los tradicionales de la cocina popular Thai (Street Food) hasta los aperitivos ofrecidos en la Casa Real.

Entrantes

KAI SATEE

Finas brochetas de pollo marinado en leche de coco y hierbas con salsa de cacahuets

PERLAS THAI

Vieira salteada en salsa de soja y hierbas aromáticas presentado en su concha.

POH PIA TOD

Rollitos de primavera al estilo Thai Garden.

KANOM GIB THAI

Empanadillas preparadas con tinte de té malva, al vapor, rellenas de langostinos.

KHUNG TODD

Crujiente cola de langostino rebozado y semillas de sésamo.

YAM MAMUANG

Ensalada de mango fresco, aliñado con salsa tamarindo y zumo de lima.

Platos Principales

MASSAMAN THAI

Carne de buey al curry rojo, suave y untuoso, con patatas y anacardos, preparado en su cuenco de barro al carbón.

KEENGKHIOA WAAN KHUNG

Colas de langostinos al curry verde con verduras al dente, preparado en su cuenco de barro al carbón.

KAI PHAT NAM PRIK PAO

Finas tiras de pollo rebozado, panceta de cerdo salteado al WOK, verduras, chili rojo y anacardos, con un toque de canela thai.

KAI BAI TOEY

Pequeños filetes de pollo marinados en tamarindo envueltos en hoja de Bai Toey (Lat. Hoja de Pandanus).

Acompañamiento

KHAO SUAI

Arroz blanco perfumado, preparado en su cesta tradicional y hojas de banano, que acompaña a todos los platos.

Postre

THE GARDEN

Dulces y frutas.

Precio del Menú: 36€ por persona (mínimo 2 personas) IVA incluido