



14 de febrer 2019

Gluten Free

THAI BARCELONA I ROYAL CUISINE - Diputació, 273. - www.thai-barcelona.es



BENVINGUTS - BIENVENIDOS

Aperitiu del Xef i cocktail de benvinguda
Aperitivo del Chef y cocktail de bienvenida

ENTRANTS - ENTRANTES

KAI SATEE

ไก่สะเต๊ะ

Broquetes de contracuixa de pollastre a la planxa, marinat en llet de coco i salsa de cacauet

Brochetas de contramuslo de pollo a la plancha marinado en leche de coco y salsa de cacahuete

SAMOSA KIO WAN KAI

ซาโมซ่าเขียวหวานไก่

Samosa farcida de pollastre al curri verd
Samosa rellena de pollo al curry verde

POH PIA SOD

ปอเปี๊ยะสด

Rotllet de pasta d'arròs, farcit d'hortalisses, truita, enciam, menta i salsa de tamarinde amb cacauets

Rollito de pasta de arroz, relleno de hortalizas, tortilla, lechuga, menta, cacahuets y salsa de tamarindo

TOD MAN PLA KIO KHAO

ทอดมันปลาเขียวข้าว

Croquetes de peix i blat de moro, arrebossades amb arròs verd cruixent
Croquetas de pescado y maíz rebozadas con arroz verde crujiente

POH PIA HED RUAM

ปอเปี๊ยะเห็ดรวม

Rotllet de primavera vegetal amb xampinyó
Rollito de primavera vegetal con champiñón

YAM MAMUANG PLA KROB

ยำมะม่วงปลากรอบ

Amanida de mango verd amb xips de coco torrat i tonyina fregida
Ensalada de mango verde con chips de coco tostado y atún frito

PLATS PRINCIPALS - PLATOS PRINCIPALES

CHU CHI KHUNG

จู้จี้กุ้ง

Llagostins amb curri vermell, llet de coco i verdures
Langostinos al curry rojo, leche de coco y verduras

PED KRATIAM

เป็ดกระเทียม

Magret d'ànec saltejat a l'oli d'all, ramell de pebre verd fresc i ceba tendra

Magret de pato salteado al aceite de ajo, ramillete de pimienta verde fresco y cebolleta

PAD KING HED RUAM

ผัดขิงเห็ดรวม

Assortiment de bolets saltats amb gingebre i salsa de soja
Surtido de setas salteadas con jengibre y salsa de soja

THAI HOM MALI

ข้าวหอมมะลิ

Arròs llesamí amb sésam torrat
Arroz jazmín con sésamo tostado

POSTRES - POSTRE

Variat de postres enamorats
Variado de postres enamorados

36,50 €

per persona iva. incl.
por persona iva. incl.

