



14 de febrer 2019

Vegà - Vegano

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

TOFU-CHAMP SATEE

เต้าหู้สะเต๊ะ

Broqueta de tofu blanc i xampinyons servida amb salsa de cacauet i llet de coco

Brocheta de tofu blanco y champiñones servidas con salsa de cacahuete y leche de coco

SAMOSA KIO WAN TOFU

ชาโมซ่าเขียวหวานเต้าหู้

Samosa farcida de tofu al curri verd

Samosa rellena de tofu 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 TARO

ทอดมันเผือก

Croquetes de taro, arrebossades amb arròs verd cruixent

Croquetas de taro rebozadas con arroz verde crujiente

POH PIA HED RUAM

ปอเปี๊ยะเห็ดรวม

Rotllet de primavera vegetal amb xampinyó

Rollito de primavera vegetal con champiñón

YAM MAMUANG KROB

ยำเมืองกรอบ

Amanida de mango verd amb xips de coco torrat i ceba fregida

Ensalada de mango verde con chips de coco tostado y cebolla frita

PLATS PRINCIPALS - PLATOS PRINCIPALES

PANENG TOFU

พะแนงเต้าหู้

Tofu amb curri vermell, llet de coco i verdures

Tofu al curry rojo, leche de coco y verduras

LAAB TOFU

เขียวหวานเต้าหู้

Amanida de tofu fumat picat amb escalunyes i pastanaga, assaonant amb menta i suc de llimona

Ensalada de tofu blanco picado, chalotes y zanahoria con aliño de menta y zumo de limón

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.

