



**MENÚ CAP D'ANY** | Menú Fin de Año 2019

THAI BARCELONA | ROYAL CUISINE - Diputació, 273. - [www.thai-barcelona.es](http://www.thai-barcelona.es)



## MENÚ SENSE GLUTEN - MENÚ SIN GLUTEN

*Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda*

*Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida*

*Chefs appetizer and welcome cocktail*

### ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

TOD MUN KHUNG

ทอดมันกุ้งข้าวเม่า

*Croqueta de llagostí, coriandre i citronella, arrebossada amb arròs verd*

*Croqueta de langostino, cilantro y citronela, rebozada con arroz verde*

*Croquette of king prawn, coriander and citronella, plastered with green rice*

SEANGWA HOY SHELL

แสร้งว่า หอยเชลล์

*Vieira a la planxa amb citronella, ceba fregida i menta*

*Vieira a la plancha con citronela, cebolla frita y menta*

*Grilled scallops with citronella, fried onion and mint*

HOMOK TALE

ห่อหมกทะเล

*Marisc amb curri vermell, embolicat amb una fulla de plàtan i cuit al vapor*

*Marisco con curry rojo, envuelto en una hoja de plátano y hecho al vapor*

*Seafood with red curry wrapped in a banana leaf and steamed*

PU HOR SARAI

ปูห่อสาหร่าย

*Farcell de carn de cranc i porc al vapor, embolicat amb alga*

*Hatillo de carne de cangrejo y cerdo al vapor, envuelto en alga*

*Basket filled of crab and pork meat, wrapped with seaweed and steamed*

### ENTREPLATS - ENTREPLATOS - BETWEEN DISHES

YAM MAMUANG SALMON

ยำมะม่วงปลาแซลม่อนหมควัน

*Amanida de mango verd amb salmó fumat*

*Ensalada de mango verde con salmón ahumado*

*Green mango salad with smoked salmon*

### PRINCIPALS - PRINCIPALES - MAIN COURSES

MASSAMAN NUA OP

มัสมั่นเนื้ออบ

*Rodó de vedella rostit al forn amb curri massaman, lotus i brócoli*

*Redondo de ternera al horno con curry massaman, loto y brócoli*

*Roll of roasted beef with curry massaman, lotus and broccoli*

LOBSTER TOD SOD KAPROAW

ล็อบสเตอร์ ทอดซอสกะเพรา

*Llamàntol amb salsa kaproaw i verdures*

*Bogavante con salsa kaproaw y verduras*

*Lobster in kaproaw sauce and vegetables*

MEE SUA HOY SHELL

หมีข้าวหอยเชลล์

*Fideus de soja saltats amb bolets, algues, daus de vieira i salsa d'all*

*Fideos de soja salteados con setas, algas, dados de vieira y salsa de ajo*

*Soya noodles sautéed with mushrooms, seaweed, scallops and garlic sauce*

KHAO KLONG

ข้าวกล้อง

*Arròs integral amb quinoa i pandan*

*Arroz integral con quinoa y pandán*

*Brown rice and quinoa with pandan*

### POSTRES - POSTRE - DESSERT

*Flam de coco amb infusió blava de flor de papallona i raim de la sort*

*Flan de coco con infusión azul de flor de mariposa y uvas de la suerte*

*Coconut flan with blue butterfly flower infusion and lucky grapes*

90,00 €

*Per persona iva. incl. Mínim dues persones*

*Por persona iva. incl. Mínimo dos personas*

*Per person tax. incl. Minimum two people*