

BENVINGUTS - BIENVENIDOS - WELCOME

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda

Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida

Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

TOD MAN PLA

Pastisset de peix al curri arrebossat amb arròs verd, amb salsa agredolça

Pastelito de pescado al curry rebozado con arroz verde, con salsa agri dulce

Curried fish cake battered with green rice, with sweet & sour sauce

HOY SHELL YANG

Vieira saltada amb verdures, salsa d'ostres, pebre fresc i all

Vieira salteada con hortalizas, salsa de ostras, pimienta fresca y ajo

Sautéed scallop with vegetables, oyster sauce, fresh pepper and garlic

KANOM GIB KHUNG

Cistellet farcit de llagostí, porc, shitake i espècies cuit al vapor

Cestita rellena de langostino, cerdo, shitake y especias cocida al vapor

Steamed small baskets filled with shrimp, pork, shitake ans species

POH PIA MU HED

Rotllets de primavera amb carn de porc i bolets negres

Rollitos de primavera con carne de cerdo y setas negras

Spring Rolls with pork meat and black mushrooms

KAI SATEE

Broqueta de pollastre marinat en llet de coco i salsa de cacauet

Brocheta de pollo marinado en leche de coco y salsa de cacahuete

Marinated chicken skewer in coconut milk and peanut sauce

YAM KHUNG TOOD

Amanida de tempura de llagostins amb mango, citronella i salsa agredolça

Ensalada con tempura de langostino con mango, citronela y salsa agri dulce

Shrimp tempura salad with mango, citronella and sweet & sour sauce

PRINCIPALS - PRINCIPALES - MAIN COURSES

SIKLONG MU OOP

Costella de porc al forn amb verdures, pinya, mel i salsa d'ostres

Costilla de cerdo al horno con verduras, piña, miel y salsa de ostras

Baked pork rib with vegetables, pineapple, honey and oyster sauce

KHUNG PAD PIKWAN

Llagosting saltats amb 3 pebrots, salsa d'ostres, sèsam i pebre fresc

Langostinos salteados con 3 pimientos, salsa de ostras, sésamo y pimienta fresca

Sautéed prawns with 3 peppers, oyster sauce, sesame and fresh pepper

HOMOK SALMON

Llom de salmó al vapor amb curri vermell embolicat a la fulla de plàtan

Lomo de salmón al vapor marinado con curri rojo envuelto en hoja de banana

Steamed salmon loin marinated with red curry wrapped in banana leaf

PHA SOM KHAO

Mescla d'arròs llesamí tailandés amb arròs negre thai

Mezcla de arroz jazmín tailandés con arrz negro thai

Mix of jasmin thai rice with black thai rice

MENÚ VEGÀ - VEGANO - VEGAN MENU

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda

Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida

Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

TOM YAM PAKRUAM

Consomé vegetal amb suc de llima, verdures, coriandre i citronella

Consomé vegetal con zumo de lima, verduras, cilantro y citronela

Vegetable consommé with lime juice, vegetables, coriander and citronella

POH PIA SOD

Rotllet de pasta d'arròs, farcit d'hortalisses, menta i cacauets

Rollito de pasta de arroz, relleno de hortalizas, menta y cacahuets

Rice paste rolls stuffed with vegetables, mint and peanuts

TOFU SATEE

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

Brocheta de tofu blanco servida con salsa de cacahuete y leche de coco

White tofu skewers served with peanut sauce and coconut milk

KANOM GIB JEI

Cistell farcit de tofu, taro, patata, bolets i ceba, cuit al vapor

Cesta rellena de tofu, taro, patata, setas y cebolla, cocida al vapor

Basket full of tofu, taro, potato, mushrooms and onion, steamed

YAM TOFU TOOD

Amanida de tofu fregit amb mango, citronella i salsa agredolça

Ensalada con tofu frito, mango, citronela y salsa agri dulce

Fried tofu salad with mango, citronella and sweet & sour sauce

PRINCIPALS - PRINCIPALES - MAIN COURSES

KAI MED

Carn d'ànec vegetal saltada amb hortalisses, bolets negres, pinya i anacards

Pato vegetal salteado con verduras, champiñones negros, piña y anacardos

Vegetable duck, sautéed with vegetables, black mushrooms, pineapple and cashews

NOOMAI FALANG HED KING

Saltat d'esparregs i bolets amb gíngebre i salsa de soja

Salteado de espárragos y setas con salsa de soja y jengibre

Sautéed asparagus and mushrooms with ginger and soy sauce

PAD KING HED RUAM

Mescla de quinoa, blat de moro, curri i espècies thai, cuita al vapor

Mezcla de quinoa, maíz, curry y especias tailandesas, cocinado a vapor

Quinoa, corn, curry and Thai spices mixture, steam cooked

PHA SOM KHAO

Mescla d'arròs llesamí tailandés amb arròs negre thai

Mezcla de arroz jazmín tailandés con arrz negro thai

Mix of jasmin thai rice with black thai rice

MENÚ SENSE GLUTEN - MENÚ SIN GLUTEN

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda

Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida

Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

TOD MAN PLA

Pastisset de peix al curri amb salsa agredolça

Pastelito de pescado al curry con salsa agri dulce

Curry fish cake with sweet & sour sauce

HOY SHELL YANG

Vieira saltada amb verdures, salsa d'ostres, pebre fresc i all

Vieira salteada con hortalizas, salsa de ostras, pimienta fresca y ajo

Sautéed scallop with vegetables, oyster sauce, fresh pepper and garlic

KANOM GIB KHUNG

Cistellet farcit de llagostí, shitake i espècies cuit al vapor

Cestita rellena de langostino, shitake y especias cocida al vapor

Steamed small baskets filled with shrimp, shitake ans species

POH PIA MU HED

Rotllets de primavera amb carn de porc i bolets negres

Rollitos de primavera con carne de cerdo y setas negras

Spring Rolls with pork meat and black mushrooms

KAI SATEE

Broqueta de pollastre marinat en llet de coco i salsa de cacauet

Brocheta de pollo marinado en leche de coco y salsa de cacahuete

Marinated chicken skewer in coconut milk and peanut sauce

YAM KHUNG TOOD

Amanida de tempura de llagostins amb mango, citronella i salsa agredolça

Ensalada con tempura de langostino con mango, citronela y salsa agri dulce

Shrimp tempura salad with mango, citronella and sweet & sour sauce

PRINCIPALS - PRINCIPALES - MAIN COURSES

SIKLONG MU OOP

Costella de porc al forn amb verdures, pinya, mel i salsa d'ostres

Costilla de cerdo al horno con verduras, piña, miel y salsa de ostras

Baked pork rib with vegetables, pineapple, honey and oyster sauce

KHUNG PAD PIKWAN

Llagosting saltats amb 3 pebrots, salsa d'ostres, sèsam i pebre fresc

Langostinos salteados con 3 pimientos, salsa de ostras, sésamo y pimienta fresca

Sautéed prawns with 3 peppers, oyster sauce, sesame and fresh pepper

HOMOK SALMON

Llom de salmó al vapor amb curri vermell embolicat a la fulla de plàtan

Lomo de salmón al vapor marinado con curri rojo envuelto en hoja de banana

Steamed salmon loin marinated with red curry wrapped in banana leaf

THAI HOM MALI MIX

Mescla d'arròs llesamí tailandés amb arròs negre thai

Mezcla de arroz jazmín tailandés con arrz negro thai

Mix of jasmin thai rice with black thai rice

POSTRES - POSTRE - DESSERT

Assortiment de dolços de cap d'any, raim de la sort i copa de cava

Surtido de dulces de fin de año, uvas de la suerte y copa de cava

Assortment of New year's eve sweets, lucky grapes and cup of cava

BEGUDES - BEBIDAS - DRINKS

Aigua, refresc o cervesa i selecció de vins. Agua, refresco o cerveza y selección de vinos. Water, soft drink or beer and wine selection

Sericis (Negre) - D.O. Alacant, Orquídea (Blanc) D.O. Navarra, Ermita d'Es-piells (Rosat) D.O. Penedés, Rovellats Gran Reserva Brut Nature (Cava)

80,00 €

Per persona iva. incl. Mínim dues persones

Por persona iva. incl. Mínimo dos personas

Per person tax. incl. Minimum two people



MENÚ INFANTIL - CHILDREN'S MENU

Aperitiu del Xef i còctel de benvinguda

Aperitivo del Chef y cóctel de bienvenida

Chef's appetizer and welcome cocktail

ENTRANTS - ENTRANTES - STARTERS

KAI SATEE

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

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

Marinated grilled chicken thigh brochette in coconut milk and peanut sauce

POH PIA

Rotllet de primavera vegetal a l'estil Thai Barcelona

Rollito de primavera vegetal al estilo Thai Barcelona

Thai Barcelona style vegetable spring roll

KHUNG POM PHA

Cua de llagostí embolicada en una pasta cruixent amb un toc de cacauet

Cola de langostino envuelta en una pasta crujiente con un toque de cacahuete

King prawn tail wrapped in crispy pastry with a touch of peanut

YUANG TONG

Cistellet de pasta cruixent, farcit de carn picada de porc i castanyes d'aigua

Atadizo de pasta crujiente relleno de cerdo picado y castañas de agua

Small nest of crispy pastry filled with minced pork and water chestnuts

PRINCIPAL - PRINCIPAL - MAIN COURS

KHAI KLUK KANOM PANG

Pollastre arrebossat amb cruixent de blat de moro acompanyat d'arròs saltat amb ou

Pollo rebozado con crujiente de maíz acompañado de arroz salteado con huevo

Breaded chicken with crunchy corn served with rice sautéed with egg

POSTRES - POSTRE - DESSERT

Gelat i raïm de la sort

Helado y uvas de la suerte

Ice cream and lucky grapes

BEGUDES - BEBIDAS - DRINKS

Refresc, aigua o suc i cava sense alcohol

Refresco, agua o zumo y cava sin alcohol

Soft drink, water or juice and non-alcoholic cava

35,00 €

Per persona iva. incl.

Por persona iva. incl.

Per person tax. incl.

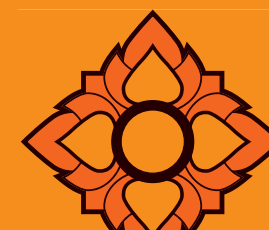


**THAI
BARCELONA**
Royal Cuisine Restaurant

Diputació, 273. 08007 - Barcelona

T. 93 487 98 98

www.thaibarcelona.es



MENÚ CAP D'ANY | Menú Fin de Año 2021

THAI BARCELONA | ROYAL CUISINE - Diputació, 273. - www.thaibarcelona.es