

MENÚ ENAMORATS - ENAMORADOS

Còctel de benvinguda
Cóctel de bienvenida

ENTRANTS - ENTRANTES

KAI SATEE **ไก่สะเต๊ะ**
Broqueta 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

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 cacauets amb salsa de soja i sèsam
Rollito de pasta de arroz, relleno de hortalizas, tortilla, lechuga, menta y cacahuets con salsa de soja y sésamo

TOD MAN PLA KHAO MAO **ทอดมันปลาข้าวเม่า**
Croqueta de peix i mongeta verda, arrebossada amb arròs verd cruixent
Croqueta de pescado y judía verde rebozada con arroz verde crujiente

POH PIA SARAI **ปอเปี๊ยะสาหร่าย**
Rotllet de primavera vegetal amb assortiment de bolets i alga
Rollito de primavera vegetal con surtido de setas y alga

SOM TAM **ส้มตำมะละกอ**
Amanida de papaia verda i hortalisses, amb cacauets i suc de llima
Ensalada de papaya verde i hortalizas, con cacahuets y zumo de lima

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 SOD KAPROAW **เป็ดกรอบซอสะกะเพรา**
Cruixent magret d'ànec amb alfàbrega, hortalisses i pebre verd fresc
Crujiente magret de pato con albahaca, hortalizas y pimienta verde fresca

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 sèsam torrat
Arroz jazmín con sésamo tostado

POSTRES - POSTRE

Variat de postres enamorades
Variado de postres enamorados

36,50 €

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

MENÚ VEGÀ - VEGANO

Còctel de benvinguda
Cóctel de bienvenida

ENTRANTS - ENTRANTES

TOFU SATEE **เต้าหู้สะเต๊ะ**
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

SAMOSA KIO WAN TOFU **ซาโมซ่าเขียวหวานเต้าหู้**
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 cacauets amb salsa de soja i sèsam
Rollito de pasta de arroz, relleno de hortalizas, tortilla, lechuga, menta y cacahuets con salsa de soja y sésamo

TOD MAN TARO **ทอดมันเผือก**
Croqueta de taro, arrebossada amb cruixent de blat de moro
Croqueta de taro, rebozada con crujiendo de maíz

POH PIA HED RUAM **ปอเปี๊ยะเห็ดรวม**
Rotllet de primavera vegetal amb assortiment de bolets i alga
Rollito de primavera vegetal con surtido de setas y alga

SOM TAM **ส้มตำมะละกอ**
Amanida de papaia verda i hortalisses, amb cacauets i suc de llima
Ensalada de papaya verde i hortalizas, con cacahuets y zumo de lima

PLATS PRINCIPALS - PLATOS PRINCIPALES

KAENG DAENG PAK TONG **แกงแดงผักทอง**
Salat de carabassa i verdures al curri vermell
Salteado de calabaza y verduras al curry rojo

LAAB TOFU **เขียวหวานเต้าหู้**
Amanida de tofu picat amb escalunyes i pastanaga, assaonada amb menta i suc de llimona
Ensalada de tofu 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 sèsam torrat
Arroz jazmín con sésamo tostado

POSTRES - POSTRE

Variat de postres enamorades
Variado de postres enamorados

36,50 €

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

MENÚ SENSE GLUTEN - SIN GLUTEN

Còctel de benvinguda
Cóctel de bienvenida

ENTRANTS - ENTRANTES

KAI SATEE **ไก่สะเต๊ะ**
Broqueta 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

TOM KAA KAI **ต้มข่าไก่**
Brou de pollastre amb llet de coco, xampinyons, pollastre, galanga, citronella i coriandre
Consomé de pollo con leche de coco, champiñones, pollo, galanga, citronela y cilantro

POH PIA SOD **ปอเปี๊ยะสด**
Rotllet de pasta d'arròs, farcit d'hortalisses, truita, enciam, menta i cacauets amb salsa de soja i sèsam
Rollito de pasta de arroz, relleno de hortalizas, tortilla, lechuga, menta y cacahuets con salsa de soja y sésamo

TOD MAN PLA KHAO MAO **ทอดมันปลาข้าวเม่า**
Croqueta de peix i mongeta verda, arrebossada amb arròs verd cruixent
Croqueta de pescado y judía verde, rebozada con arroz verde crujiente

POH PIA SARAI **ปอเปี๊ยะสาหร่าย**
Rotllet de pasta d'arròs cuit al vapor amb assortiment de bolets i alga
Rollito de pasta de arroz hecho al vapor con surtido de setas y alga

SOM TAM **ส้มตำมะละกอ**
Amanida de papaia verda i hortalisses, amb cacauets i suc de llima
Ensalada de papaya verde i hortalizas, con cacahuets y zumo de lima

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 SOD KAPROAW **เป็ดกรอบซอสะกะเพรา**
Cruixent magret d'ànec amb alfàbrega, hortalisses i pebre verd fresc
Crujiente magret de pato con albahaca, hortalizas y pimienta verde fresca

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 sèsam torrat
Arroz jazmín con sésamo tostado

POSTRES - POSTRE

Variat de postres enamorades
Variado de postres enamorados

36,50 €

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



SANT VALENTÍ 2020
LA NIT PERFECTA
AL PASSEIG DE GRÀCIA

La nit de l'amor. Dels enamorats. La nit en què el nostre xef Krissadakorn Akkala ens sorprendrà amb una proposta única per començar la vetllada de la nit més romàntica de l'any. Ens proposarà una degustació variada de la gastronomia tailandesa de la nostra carta. Comptarem també amb una opció vegana i una lliure de gluten.

Però la nit no acaba aquí. Thai Barcelona | Royal Cuisine regalarà una nit al luxós Hotel Condes de Barcelona amb vistes a la Pedrera a una de les parelles que vinguin a sopar la nit de Sant Valentí. Reserva taula i prepara't per gaudir d'una nit perfecta que comença a Tailàndia i acaba a la Pedrera.


CONDES
DE BARCELONA
HOTEL

La noche del amor. De los enamorados. La noche en que nuestro chef Krissadakorn Akkala nos sorprenderá con una propuesta única para empezar la velada de la noche más romántica del año. Nos propondrá una degustación variada de la gastronomía tailandesa de nuestra carta. Contaremos también con una opción vegana y una libre de gluten.

Però la noche no termina aquí. Thai Barcelona | Royal Cuisine regalará una noche en el lujoso Hotel Condes de Barcelona con vistas a la Pedrera a una de las parejas que vengan a cenar la noche de San Valentín.

Reserva mesa y prepárate para disfrutar de una noche perfecta que empieza a Tailandia y termina en la Pedrera.




**THAI
BARCELONA**
Royal Cuisine Restaurant

Diputació, 273. 08007 - Barcelona
T. 93 487 98 98
www.thaibarcelona.es



14 de febrer 2020 | 14 de febrero 2020

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