



THAI BARCELONA

Royal Cuisine Restaurant

MENÚ VEGANO

ENTRANTES

TOFU SATEE

Brochetas de tofu fresco frito con salsa de cacahuete y leche de coco

เต้าหู้สะเต๊ะ

KANOM GIB JEI

Cestitas rellenas de tofu, taro, patata, cebolla y setas, cocidas al vapor

ขนมจีบเจ

POH PIA

Rollitos de primavera vegetales al estilo Thai Barcelona

แกงแดงไก่

YAM WOON SEN

Ensalada de cabello de ángel de soja preparada con tofu blanco, hortalizas, zumo de lima, apio y cilantro

ยำวุ้นเส้น

TOD MAN TARO

Croquetas de taro con patata, curry verde y maíz a la citronela

ทอดมันเผือก

PANSIB

Empanadillas de tofu y hortalizas con curry y cúrcuma

ปັນสิบ

PLATOS PRINCIPALES

PRIOW WAN TOFU

Tofu ahumado salteado con verduras y salsa agridulce

เปรี้ยวหวานเต้าหู้

KAENG DAENG PAKRUAM

Verduras de temporada al dente, al curry rojo con leche de coco

แกงแดงผักรวม

PAD THAI

Tallarines de arroz salteados con verduras, soja, cacahuetes y salsa de tamarindo

ผัดไทย

PAD KING HED RUAM

Surtido de setas salteadas con jengibre y salsa de soja

ผัดขิงเห็ดรวม

KHAO PHOD KARI

Mezcla de quinoa, maíz curry y especias thai, cocida al vapor en hoja de banana

ข้าวโพดกะหรี่

ACOMPAÑAMIENTO

THAI HOM MALI

Arroz jazmín tailandés perfumado que acompaña todos los platos

ข้าวหอมมะลิ

POSTRE

Dulce tradicional tailandés,
mango fresco con arroz glutinoso y leche de coco