

MENÚ EXECUTIVE BUSINESS EMOTION

• ENTRANTES •

A ELECCIÓN 1 PLATO

Tom Yam

Sopa aromática con leche de coco, lima kaffir, citronela, tamarindo y chiles rojos

Kai Satee (4 unidades)

Finas brochetas de pollo al grill maceradas en curry y cúrcuma. Acompañadas de salsa de cacahuete.

Poh Pia (4 unidades)

Rollitos de primavera estilo Thai Emotion, rellenos de mix de vegetales y setas. Servidos con salsa agri dulce.

Tod Man Pla (4 unidades)

Albóndigas de pescado fritas y aderezadas con hierba limonera, cúrcuma y cilantro. Acompañadas de salsa refrescante de pepino.

Kanom Gib (4 unidades)

Elaboración de langostino y tocino en envoltorio de trigo y acompañada de salsa de soja ligeramente dulce.

• PLATOS PRINCIPALES •

A ELECCIÓN 1 PLATO

Paneng Nua

Finas láminas de solomillo de vacuno en curry Paneng suave y cremoso.

Pad Thai Kung

Tallarines salteados al wok con langostinos y verduras, aderezado con brotes de soja, trocitos de cacahuete y chile rojo seco molido.

Pad Krapaw Kai

Carne de pollo picada y salteada al wok con hojas de albahaca y chiles rojos. Todo el aroma y sabor picante del norte de Tailandia. Solamente picante medio o fuerte.

Kai Pad Med Mamuang

Finos filetes de pollo rebozados y salteados con verduritas, anacardos y piña.

Kung Kratiam (suplemento 4€)

Colas de langostino salteadas en salsa de ostra con phik thai (pimienta verde fresca en racimos). Todo el aroma de Tailandia con sus auténticos ingredientes.

• ACOMPAÑAMIENTO •

Khao Suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín.

• POSTRE •

Chocolat Mousse Cake

Tarta cremosa de chocolate

• BEBIDA •

Agua, refresco, cerveza o copa de vino incluido

*Vino Blanco: José Pariente

*Vino Tinto: Damana 5

28€/persona