

*Thai Garden se complace
en presentarles su menú
degustación.*

*Surtido de los clásicos y más
representativos entrantes y
platos de la variada y
sorprendente cocina Thai.*

Degustación

EXPERIENCE
THAILAND



Thai Garden
by Emilio Carrón

• ENTRANTES •

Poh Pia

Rollitos de primavera estilo Thai Emotion, rellenos de verduras y setas. Servido con salsa agrídulce.

Kai Satee

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

Yam Woon Sen

Refrescante ensalada de vermicelli, gambas, pollo picado, chalotas, apio, lima y condimentos Thai.

Chor Ladda

Elaboración de nabo deshidratado y cacahuetes en envoltorio de tapioca hidratada en agua de orquídeas azules (Pangtao Yaimon).

Kung Siam

Colas de langostino rebozadas en harina de trigo, coco rallado y semillas de sésamo. Acompañado de salsa agrídulce.

• PLATOS PRINCIPALES •

Nua Kratiam

Finos filetes de ternera salteados con salsa de ostras y pimienta verde fresca.

Kaeng Khiao Wan Kai

tradicional preparación de curry verde con leche de coco, pollo, hojas de albahaca Thai, chiles verdes y especias aromáticas.

Kung Pat Putsa

Langostino salteado con castañas de agua y dátiles

Khao Pad Kai

Arroz salteado al wok con huevo al estilo tailandés

Khao Suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín.

• POSTRE •

Khao Niao Mamuang

Tradicional postre Thai de mango maduro con arroz glutinoso y bañado en leche de coco templada.

o

Chocolate Phu Khao

Fondant de chocolate negro templado con helado de violeta.

PRECIO POR PERSONA

38€ (Bebidas aparte).

Mínimo dos personas.