

MENÚ EXECUTIVE BUSINESS EMOTION

• ENTRANTES •

A ELECCIÓN

■ Tom Yam

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

■ Kai Satee

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

■ Poh Pia

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

■ Tod Man Pla

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

■ Kanom Gib

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

Finos filetes laminados de ternera acompañados de patata y anacardos, marinados en curry 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 Phu Khao

Tarta cremosa de chocolate

• BEBIDA •

Agua, refresco, cerveza o copa de vino incluido

*Vino Blanco: Blanco Nieva

*Vino Tinto: La Planta

Café o infusión

28€/persona