

## Entrantes/Starters

- 10. Sate Kai** **9,90€**  
Pinchos de pollo a la plancha con salsa de cacahuete.  
Chicken skewers with peanut sauce.
- 11. Mataba Nua** **9,90€**  
Rollito de primavera relleno de carne, patata y cebolla.  
Spring roll filled with beef, potato and onion.
- 12. Tod man** **9,90€**  
Pastelitos de pescado con curry rojo, huevo, hoja aromática de lima kaffir y judías verdes, servido con una salsa casera de chile dulce de pepino.  
Fishcake with fish, red curry paste, egg, kaffir lime leaves and seasonal green beans. Served with tangy sweet chilli cucumber sauce.
- 23. Kiew kai tod krob** **9,90€**  
Masa wonton rellena de pollo marinado, ajo, pimienta negra y cilantro, servido con salsa de chile dulce.  
Wonton pastry filled with marinated minced chicken, garlic, black pepper and coriander served with sweet chilli sauce.
- 13. Puk tod** **9,90€**  
Verduras mixtas fritas, servido con salsa de cacahuete y chile dulce.  
Deep fried mixed vegetables, served with sweet chilli peanut sauce.

- 14. Kong krob** **12,90€**  
Wonton relleno de langostinos, marinados con ajo, pimienta negra y cilantro. Servido con salsa de chile dulce.  
Wonton filled with prawns marinated in garlic, black pepper and coriander. Served with sweet chilli sauce.
- 15. Si klong mod-ob** **10,90€**  
Costillas de cerdo, asado lento con salsa de barbacoa y soja.  
Spare ribs, slow roasted in soya barbecue sauce.
- 16. Kai hor pai** **9,90€**  
Pollo marinado con ajo, cilantro, pimienta negra y sésamo envuelto en hojas de bambú. Servido con salsa de soja dulce.  
Marinated chicken with garlic, coriander, black pepper and sesame, wrapped in bamboo leaves. Served with sweet soya sauce.
- 17. Satay koong** **11,90€**  
Camarones marinados en curry con leche de coco y salsa de cacahuete.  
Shrimp marinated in curry, with coconut milk and peanut sauce.
- 18. Por pia puk** **9,90€**  
Rollito de primavera, pasta de papel de arroz, col blanca, zanahoria y fideos.  
Spring roll, rice paper paste roll , white cabbage, carrot and vermicelli noodles.

## Sopas/Soups

### 20. Tom Yam

Hierba de limón, galanga, hojas de lima, limón y chile.

Pollo **9,90€** Langostinos **11,90€** Tofu **9,90€**

Lemongrass, galangal, lime leaves, lemon and chilli.

Chicken **9,90€** Schrimps **11,90€** Tofu **9,90€**

### 21. Tom Kha

Leche de coco, lima, cilantro y galanga.

Pollo **9,90€** Langostinos **11,90€** Tofu **9,90€**

Coconut milk, lime, coriander and galangal.

### 22. Kuyteav Nam Kai Chi **9,90€**

Sopa de pollo clara, fideos de arroz, brotes de soja, ajo, cilantro y cebolletas.

Clear soup with minced chicken, rice noodles, bean sprout, garlic, coriander and spring onion.

## Ensaladas/Salads

**31. Yam Nue**

**16,90€**

Ensalada de ternera a la plancha, cebolla morada, tomate fresco, pepino, zumo de limón y chile.

Seared beef salad with red onion, fresh tomatoes, cucumber, lemon juice and chilli.

**33. Larb Kai**

**15,90€**

Ensalada de pollo con cebolla morada, pepino, chile, zumo de limón y cilantro.

Minced chicken salad with red onion, cucumber, chilli, lemon juice and coriander.

**34. Sum Tum Thai**

**17,90€**

Ensalada de papaya con ajo, chile, salsa de pescado, azúcar de palma, cacahuetes, zanahoria, tomate fresco y judías verdes.

Papaya salad with garlic, chilli, fish sauce, palm sugar, peanuts, carrot, fresh tomato and green beans.

## Suplementos/ Extras

**81. Arroz frito con huevo / Fried rice with egg**

**3,90€**

**82. Fideos fritos con huevo / Fried noodles with egg**

**3,90€**

**83. Coconut rice / Arroz de coco**

**4,90€**

**84. Extra arroz jazmín / Jasmin rice**

**2,90€**

## Principales/Main

### 36. Kaeng Kari

Pasta de curry amarillo cocinada con leche de coco, con patatas y cebolla. Servido con salsa de pepino y arroz jazmín tailandés.

Yellow curry paste, cooked in coconut milk, with potatoes and onion. Served with cucumber sauce and Thai jasmine rice.

Pollo / Chicken **19,90€**

Ternera / Beef **21,90€**

Tofu **18,90€**

Gambas/Shrimp **22,90€**

**37. Pad Pak Tau Ho **16,90€****

Verduras salteadas con tofu.

Sauteed vegetables with tofu.

**38. Kai Pad Takrai **19,90€****

Pollo crujiente salteado con hierba de limón, brócoli, pimiento rojo, cebolla morada, cebolletas, cilantro y cacahuètes. Servido con arroz jazmín tailandés.

Stir fried crispy chicken with lemongrass, broccoli, red peppers, red onion, spring onions, coriander and peanuts. Served with Thai jasmine rice.

### 41. Pad Thai

Fideos de arroz salteados con brotes de soja frescos, verduras mixtas y cacahuètes picados. El plato clásico agri dulce y salado.

Pollo/Chicken **17,90€** Langostinos/Shrimps **19,90€**

Fried rice noodles with fresh bean sprouts, mixed vegetables and crushed peanuts. The classic sweet, sour and salty dish.

### **43. Gaeng Kiew Wan**

Pasta de curry verde cocinado en leche de coco con pimienta, judías verdes y brotes de bambú. Servido con arroz jazmín tailandés.

Green curry paste cooked in coconut milk with red pepper, green beans and bamboo shoots. Served with Thai Jasmine rice.

Pollo / Chicken	19,90€
Ternera / Beef	21,90€
Tofu	18,90€
Gambas/Shrimp	22,90€

### **46. Kaeng Matsaman**

Massaman curry con patata, zanahoria, cebolla, leche de coco y anacardos. Servido con arroz jazmín tailandés.

Massaman curry with potatoes, carrots, onion , coconut milk and cashew nuts. Served with Thai Jasmine rice.

Pollo / Chicken	19,90€
Ternera / Beef	21,90€
Tofu	18,90€
Gambas/Shrimp	22,90€

### **47. Kaeng Phet**

Pasta de curry rojo cocinado en leche de coco con judías verdes, brotes de bambú and pimienta. Servido con arroz jazmín tailandés.

Red curry paste cooked in coconut milk with green beans, bamboo shots and red pepper. Served with Thai Jasmine rice.

Pollo / Chicken	19,90€
Ternera / Beef	21,90€
Tofu	18,90€

Gambas/Shrimp 22,90€

#### 49. Phat Kaphrao

Pimiento rojo, judías verdes y brotes de bambú salteados, en salsa de albahaca, chile y ajo.

Red pepper, green beans and bamboo shoots in basil, chilli and garlic sauce.

Pollo / Chicken 19,90€

Ternera / Beef 21,90€

Tofu 18,90€

Gambas/Shrimp 22,90€

#### 50. Khao Pad Sapparod Koong 21,90€

Arroz frito tailandés con gambas de piña, huevo, verduras, anacardos y cúrcuma.

Thai fried rice with pineapple prawns, egg, vegetables, cashew nuts and turmeric.

#### 51. Khao Pad

Arroz frito con verduras mixtas y huevos salteados.

Fried rice with mixed vegetables and egg.

Pollo / chicken 15,90€

Ternera / Beef 16,90€

Langostinos / shrimps 18,90€

Tofu 15,90€

## 52. Pad Kratiem Prik Thai

Verduras mixtas con salsa de pimienta negra y ajo.

Sauteed mixed vegetables with black pepper sauce and garlic.

Pollo / Chicken 19,90€

Ternera / Beef 21,90€

Tofu 18,90€

Gambas/Shrimp 22,90€

## 55. Si Klong Moo-ob

Costillas de cerdo, asado lento con miel y salsa de barbacoa de soya.

Spare ribs slow roasted in a honey and soya barbecue sauce.

## Especialidades / Specials

### 60. Ped Yang 26,90€

Pato crujiente cocinado con verduras mixtas y salsa casera de tres sabores.  
Servido con arroz jazmín tailandés.

Crispy duck cooked with mixed vegetables and homemade sauce of three flavours. Served with Thai 8asmine rice.

### 61. ½ Ped Yang 15,90€

Media ración de pato crujiente cocinado con mix de verduras y salsa casera de tres sabores. Servido con arroz jazmín tailandés.

Half portion of crispy duck cooked with mixed vegetables and homemade sauce of three flavours. Served with Thai 8asmine rice.



**62. Jaan Ron (30 minutos/30 minutes) 29,90€**

Solomillo de ternera a la plancha, hecho con ajo, verduras mixtas y salsa My Thai casera. Servido en un plato de hierro caliente y arroz de jazmín tailandes.

Seared fillet of beef, made with garlic mixed vegetable and homemade My Thai sauce. Served on hot iron plate and Thai Jasmin rice.

**63. Phat Kaphrao Ped 26,90€**

Pato asado con pimiento rojo, judías verdes, bambú, salteado en chile, ajo y albahaca. Servido con arroz de jazmín tailandes.

Roasted duck with red pepper, bamboo shoots, green beans and sauteed in chilli, garlic and basil. Served with Thai jasmin rice.

**71. Phat Kaphrao Pla (30 minutos/30 minutes) 23,90€**

Pescado entero (dorada) con habas largas, bambú, cebolla, salsa de pescado, ajo y albahaca. Servido con arroz de jazmín tailandés.

Whole fish (gilt-head bream) with long beans, bamboo, onion, fish sauce, garlic and basil. Served with Thai jasmine rice.

**Si quiere mas picante / If you want it more spicy**

**1 chile picante 2 Muy Picante 3 Super picante estilo Tailandes**

**Spicy**

**Very spicy**

**Super spicy, like in Thailand**

Si tiene alergias o intolerancias, consulte con nuestro personal

If you have allergies or intolerances, please consult with our staff

**IVA incluido / VAT included**

## Carta de niños / Kids Menu

**90. Gai-Tod** **6,90€**

Nuggets de pollo casera.

Homemade chicken nuggets.

**91. Kao Pad Kai** **6,90€**

Arroz frito con pollo y verduras mixtas.

Fried rice with chicken and mixed vegetables.