



GLUTEN FREE

ENTRANTES / STARTERS:

1.Kai Satee Brochetas de pechuga de pollo con salsa de cacahuete, tamarindo y leche de coco / Chicken breast skewers with peanut sauce, tamarind and coconut milk. 3 uds.

2.Kung Satee Brochetas de langostino con salsa de cacahuete, tamarindo y leche de coco / Prawns skewers with peanut sauce, tamarind and coconut milk. 2 uds.

ENSALADAS / SALADS:

9.Pla Kung Ensalada picante de langostinos a la brasa con verduras, menta fresca y zumo de limón / Spicy grilled prawn salad with vegetables, fresh mint and lemon juice.

10.Yam Wun Sen Ensalada de fideos de cristal con salsa de soja, langostinos, pollo, verduras y zumo de limón/ Glass noodles salad with prawns, chicken, vegetables and lemon juice

11.Laab Kai Ensalada picante de pollo, verduras, menta fresca con zumo de limón / Spicy chicken salad, vegetables, fresh mint with lemon juice.

SOPAS / SOUPS:

14.Tom Jued Sopa estilo Bangkokiano con verduras, tofu, fideos de cristal y salsa de soja / Bangkokian style soup with vegetables, tofu, cristal noodles and soy sauce.

WOK:

18.Pad Med Mamuang* Salteado de *, verduras, champiñones, shiitake, castaña de agua y anacardos en salsa de ostra / Stir-fried *, vegetables, mushrooms, shiitake, water chestnuts and cashews in oyster sauce

19.Pad Khing* Salteado de *, verduras, jengibre y shiitake en salsa de ostra / Stir-fried *, vegetables, ginger and shiitake in oyster sauce.

20.Pad Kra Pao* Salteado de*, pimiento, cebolla, judías, chile y albahaca en salsa de ostra / Stir-fried*, sweet pepper, onion, beans, chilli and basil in oyster sauce.

22.Nam Man Hoi* Salteado de * con brócoli, verduras y champiñones en salsa de ostra / Stir-fried * with broccoli, vegetables and mushrooms in oyster sauce.

*A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu - Langostinos / Prawns



CURRI TAILANDÉS / THAI CURRY:

24. Curri verde / Green curry* Curri con base de chile verde, leche de coco, verduras y albahaca / Curry with green chili base, coconut milk, vegetables and basil.

25. Curri rojo / Red Curry* Curri con base de chile rojo, leche de coco, verduras y albahaca / Curry with red chili base, coconut milk, vegetables and basil.

26. Curri amarillo / Yellow Curry* Curri amarillo con base de cúrcuma, leche de coco, patata y verduras / Yellow curry with turmeric base, coconut milk, potato and vegetables.

27. Curri Panaeng / Panaeng Curry* Curri rojo con verduras, cebolla y cacahuete / Red curry with vegetables, onion and peanut.

28. Curri Massaman / Massaman Curry* Curri rojo con patata, cebolla y anacardos / Red curry with potatoe, onion and cashew nut.

*A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu - Ternera o langostinos / Beef or prawns

29. Hor Mok Talay Marisco al vapor en salsa de curri rojo, hierbas tailandesas, huevo y albahaca / Steamed seafood in red curry sauce and Thai herbs and egg.

30. Kaeng Ped Yang Curri rojo con pato a la brasa, uva, piña y tomate / Red curry with grilled duck, grapes, pineapple and tomato.

ARROZ / RICE:

31. Khao Suai Bol de arroz Jazmín tailandés / Thai Jasmine rice bowl.

32. Khao Pad Sapalod Arroz salteado con pollo, piña, pasas y anacardos / Stir-fried wice with chicken, pineapple , raisins and cashews.

33. Khao Pad* Arroz salteado con verduras y huevo / * Stir-fried rice with vegetables and egg.

*A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu - Ternera o langostinos / Beef or prawns

POSTRES / DESSERTS:

Khao Niao Mamuang Arroz glutinoso con leche de coco y mango fresco / Siticky rice with coconut milk and fresh mango.