

ENTRANTES

SOPAS <i>picantes</i>	<i>Tom Yum</i> - Sopa Picante de Limoncillo y Camarones	11
<i>*Suplemento: fideos de trigo o de arroz +6</i>	<i>Tom Kha</i> - Sopa Picante de Leche de Coco y Pollo	11
	<i>Kiew Nam</i> - Sopa Picante con 3 Raviolis de Camarón	12
ENSALADAS	<i>Som Tam</i> - Ensalada Picante de Papaya Verde y Camarones	18
	<i>Yum Nuea</i> - Ensalada Picante de Carne de Res y Limoncillo	19
	<i>Yum Mammuang</i> - Ensalada de Mango Fresco y Camarones	18
ROLLITOS FRITOS AL VAPOR	Rollitos Fritos de Pollo o Vegetarianos	11
	Rollitos Fritos de Camarón	12
	Bocados Al Vapor Camarón, Cerdo o Vegetarianos	11
PARA COMPARTIR	SUKHOTHAI - 10 Rollitos Fritos con Encurtidos Caseros	26
	AYUTTAYA - 8 Bocados Al Vapor con Ensalada de Limoncillo	26

STREET FOOD COMIDA CALLEJERA

PAD THAI	Pollo o Vegetariano	17
	Camarones o Carne de Res	18
VERDURAS	<i>Pad Phakbung</i> - Espinaca de Agua Tai Salteada con Chile y Ajo	17
PLATOS de ARROZ	<i>Khao Pad Sapparot</i> - Arroz Frito con Camarones y Piña	18
	<i>Pad Kaprao</i> - Pollo Picado con Albahaca y Huevo Crujiente, Arroz	19
	<i>Gai Yang</i> - Pollo a la Parrilla con Limoncillo, Arroz	19
OMELETTE THAI <i>Salsa Sriracha</i> <i>Arroz jazmín</i>	<i>Khai Jiaw</i> - Omelette Tailandesa Simple	17
	<i>Khai Jiaw Kung/Moo Sab</i> - Omelette Camarones o Cerdo Picado	19

PLATOS PRINCIPALES

*Servido con arroz jazmín. Suplemento por otros acompañamientos**

ESPECIAS TAI <i>Limoncillo, Hojas de Lima Kaffir y Pimienta Verde Fresca</i>	Pollo, Tofu o Seitán en Plancha Caliente	25
	Carne de Res en Plancha Caliente	25
	Camarones en Plancha Caliente	25
CURRY TAILANDÉS	Curry Verde con Pollo o Carne de Res	24
	Curry Rojo con Camarones	24
	Curry Rojo con Cerdo y Brotes de Bambú	23
CHILE Y AJO	Camarones con Chile y Ajo	24
LECHE DE COCO	Leche de Coco con Pollo o Camarones	24
ALBAHACA TAI	Albahaca Tailandesa con Carne de Res o Camarones	24
ANACARDOS	Pollo o Camarones con Anacardos	24

**Suplemento en lugar de arroz jazmín*

Arroz Glutinoso o Bol de Arroz Frito Vegetariano	+2
Brotes de Soja o Surtido de Verduras Salteadas	+6
Arroz Frito con Pollo	+10

OPCIONES VEGANAS Y VEGETARIANAS

Tofu, Seitán o Verduras
Sin Huevo ni Salsa de Pescado

GUARNICIONES

VERDURAS	<i>Pad Phakbung</i> - Espinaca de Agua Tai Salteada con Chile y Ajo	17
	Brotes de Soja Salteados	10
	Surtido de Verduras Salteadas	10
ARROCES	Arroz Frito Tailandés con Camarones	15
	<i>Khao Pad Sapparot</i> - Arroz Frito con Camarones y Piña	18
	Arroz Frito Tailandés con Pollo	15
	Arroz Frito Tailandés con Vegetariano	15
	Arroz Jazmín	5
	Arroz Glutinoso	5
	Arroz Coco	6
FIDEOS	Fideos salteados Vegetarianos	17
	Fideos salteados con Pollo	17
	Fideos salteados con Camarones	18

¡Infórmenos sobre cualquier alergia!

Precios netos en euros. Todos los impuestos y el servicio están incluidos. No se aceptan cheques. Solo Visa, Mastercard, efectivo y NFC.

APERITIFS & THAI BEER

THAI BEER - 33cl	Singha.....	7
CHAMPAGNE - 75cl		88
PROSECCO - 75cl		55
COUPE - 12cl	Coupe de Champagne	16
	Coupe de Prosecco	12
	Cocktail Maison - <i>rice alcohol, white wine, lychee juice</i>	12
KIR - 12cl	Kir - <i>white wine, blackcurrant liqueur</i>	12
	Kir Royal - <i>blackcurrant liqueur, champagne</i>	16
COCKTAILS - 16cl	Spritz	12
	Mojito	15
	Mojito Basilic	18
	Piña Colada	15
	Gin Tonic	12
	Tequila Sunrise	12
	Blue Hawaiian	15
VIRGIN - 20cl	Colada	12
<i>alcohol free</i>	Sunrise	12
	Mojito	12

FRENCH WINES (PDO) by the Glass & Pitcher

		12cl	25cl	50cl
RED WINE	Bordeaux	8	12	20
	Côtes du Rhône	8	12	20
ROSÉ	Côtes de Provence	8	12	20
WHITE WINE	Chardonnay	8	12	20

HOUSE WINES by the Glass & Pitcher

		12cl	25cl	50cl
RED		5	8	12
ROSÉ		5	8	12
WHITE		5	8	12

FRENCH WINES		37,50cl	75cl
RED	Bordeaux		35
	Saint-Émilion	33	55
	Beaujolais	18	35
	Brouilly		42
	Côtes du Rhône		35
ROSÉ	Côtes de Provence		42
	Sancerre Rosé		60
WHITE	Sancerre Blanc		60

WHISKIES & DIGESTIVES		
WHISKY - 4cl	Johnny Walker Red Label	13
	Johnny Walker Black Label	15
	J&B Rare	15
	Chivas Regal 12 years	15
DIGESTIVES - 4cl	Armagnac, Calvados, Cognac, Poire William, Cointreau, Grd Marnier...	15
	Dark Rhum, Porto, Tequila, Vodka, Martini, Suze	9
2cl	Ricard, Pastis 51, Rice Alcohol.....	9

SOFT DRINKS		
MINERAL WATERS	50cl - Evian or San Pellegrino	6
	1L - Evian or San Pellegrino	11
FRAPPÉ - 25cl	Thai Iced Tea	8
	Lemon Iced Tea.....	8
	Nam Baetoe - Pandan Iced Tea.....	8
	Thai Iced Coffee.....	8
	Iced Matcha	8
	Iced Matcha Latte.....	8
	Coconut Water.....	8
JUICE - 20cl	Soy Milk.....	6
	Lychee, Mango, Pineapple, Apple or Orange	6
SODA - 33cl	Cola, Cola Zero, Orangina, Sprite.....	6

POSTRES

THAILANDÉS	<i>Khao Niaw Mammuang</i> - Arroz Glutinoso con Mango.....	16
	Arroz Glutinoso con Lichi.....	16
	Arroz Glutinoso con Helado de Mango y Coco.....	9
	<i>Khanom Mokaeng</i> - Flan Tailandés con Helado de Coco.....	12
	<i>Khanom Tan</i> - Pastel Al Vapor de Fruta de Palma.....	12
	<i>Khanom Tom</i> - Bolas de Arroz Glutinoso con Coco Fresco y Cacahuets	12
FRUTAS	Mango Fresco.....	15
	Piña Fresca.....	12
	Lichi en almíbar.....	6
HELADOS	Polo de Durián.....	6
	Plátano Flambeado con Ron Oscuro, Bola de Helado.....	16
	Coupe Colonel - <i>Sorbete de Lima con Vodka</i>	15
	3 Bolas : <i>Mango, Maracuyá, Coco, Lima o Vainilla</i>	12
	1 Bola	5
	<i>Extra Nata Montada</i>	1
	<i>Affogato</i> - Helado de Vainilla con Espresso.....	8
	<i>Affococo</i> - Helado de Coco con Espresso.....	8
DULCES CONFITADOS	Jengibre Confitado.....	6
	Tai Turrón de Sésamo y Cacahuets.....	6

BEBIDAS CALIENTES

TÉ	Té de Jazmín o Té Verde.....	4
	Té Casero con Jengibre, Limoncillo, Menta Fresca o Hojas de Lima Kaffir..	7
	Té Oolong.....	7
	Infusión de Tila, Verbena, Rosa, Crisantemo o Flores de Jazmín.....	7
CAFÉS	Espresso Ecológico.....	3
	Espresso Lungo, Café Americano, French Noisette Espresso	4
	Café Descafeinado.....	4
	Cappuccino o French Crème	8
	Latte o Chocolate Caliente.....	8
	<i>Suplemento por leche de soja</i>	1