

MENÚ DEGUSTACIÓN **ເມັດ**

** (Entran todos los platos) **

ENTRANTES

KAI SATEE **ໄກ່ສະເຕີະ**

Brochetas de pollo marinado en leche de coco a la plancha y salsa de cacahuete.

POH PIA **ປ່ອເປີ້ຍະ**

Rollitos primavera rellenos de verduras al estilo tradicional thai.

KANOM GIB **ຫນອມຈິບ**

Ravioli de pasta fresca de arroz, rellenos de langostinos cocidos al vapor y servidos con salsa de soja.

POH PIA SOD **ປ່ອເປີ້ຍະສອດ**

Rollitos de pasta fresca de arroz al vapor rellenos de verduras frescas, huevo acompañados de salsa agri dulce y cacahuetes.

TUNG THONG **ຕຸງທອງ**

Crujientes saquitos de pasta de arroz, rellenos de champiñones, pollo y apio.

PLATOS PRINCIPALES

PAT THAI **ປັດໄທຍ**

Tallarines salteados con verduras, cacahuete, soja y salsa de tamarindo y huevo.

KAI MET MA MUANG **ໄກ່ເມັດເມັດມະມ່ວງ**

Pollo salteado con verduras piñia y anacardos.

CHU CHI PLA **ຈູ່ຈີ່ປລາ**

Filetes de pescado blanco cocidos lentamente al vapor en curry rojo y leche de coco.

YAM PED **ຢາມເປັດ**

Ensalada de pato con cebolla morada, tomate y salsa de pasta de chili.

KHAO HOM MALI **ຫ້າວສອຍ**

Arroz blanco al jasmín.

POSTRES **ບຸຸຸມ**

Precio por persona 25,00 € I.V.A. incluido

