ENTRANTES

SURTIDO BANGKOK 14 — 7€

Surtido especial de entrantes variados

POH PIA — 4 Uds 10€

Rollitos de primavera relleno de verduras al estilo Thai
(Thai Spring Roll)

KAI SATAY/ KUNG SATAY — 4 Uds 8€ / 6 Uds 12€

Pollo marinado / langostinos en leche de coco a la parrilla con salsa de cacahuete
(Grilled marinated chicken in a coconut milk served with penaut suace)

KUNG HOM PA — 6 Uds 12€

Crujientes de langostino
(Thai prawn spring roll)

THUNG THONH — 6 Uds 12€

Crujientes saquitos de pasta rellenos de cerdo y verdura
(Crispy rice past pouches, stuffed with pork and vegetables)

KHO MOO YANG — 10,90€

Secreto de cerdo al estilo tailandés, a la parrilla servido con salsa chill thai
(Thai Style grilled pork neck, served with thai chill sauce)

PED MA KHAM — 20€

Pato marinado a la parrilla y bañado en salsa de tamarindo

POH PIA SOD LUI SUAN — 4 Uds 12€

Rollitos de pasta fresca de arroz rellena de langostinos, pollo o solo verduras y tallarines transparentes (Fresh pasty rice, steamed and stuffed or chicken with vegetables and shrimp)

(este entrante requiere una preparación extra. Avisar con un dia de antelción si se quiere pedir. gracias)

Algunos entrantes se pueden pedir en unidades sueltas, consultar.
Además todos se pueden adaptar para celiacos

ENSALADAS

YAM NUA

16,90€

Ensalada de ternera a la parrilla con hierbabuena, cebolla morada y lemon grass con salsa de lima y un toque picante.
(Grilled beef salad with mint,shallot y lemo grass and served with lime spicy juice)

YUM WUNSEN

13,90€

Ensalada de tallarines transparentes con verduras y zumo de lima
(Thai glass noodles salad with vegetables and limejuice)

YUM WUNSEN TALAY

18,90€

Ensalada de tallarines transparentes con marisco y zumo de lima
(Thai glass noodles seafood salad with lime juice)

NAMTOK KO MOO YANG

16,90€

Secreto de cerco a la brasa con zumo de lima, arroz tostado, guindilla, cebolla morada y hoja de menta.
(Salad of grilled pork with lime juice, toasted rice, red onion and fresh mint)

LAAB PED

17,90€

Ensalada de pato con cebolla morada, menta, arroz tostado y salsa de lima
(Duck salad with red onion, mint, toasted rice, and lime dressing)

Todos nuestros platos se pueden adaptar para celiacos. Preguntar al personal

CURRY

CHU CHI KUNG — 17,90€

Curry rojo seco con langostinos, leche de coco, albahaca y hoja de lima.
(Dry red curry with prawns, coconut cream, basil and kaffir lime leaves)

KΛENG KΛRI KΛI / VEG — 14,90€

Curry amarillo con pollo, leche de coco, cebolla, tomates cherry y patatas
(Yellow curry with chicken, cooconut milk, tomatos cherry, onion and potatoes)

MΛSSΛMΛN KΛI / VEG — 14,90€

Pollo al curry massaman con patatas y cacahuetes
(Massaman curry with chicken, potato and penaut)

KΛENG PHED PED YΛNS — 18,90€

Pato al curry rojo con piña, tomate y lychee para suavizar el sabor y un toque de hoja de lima.
(Roasted duck in red curry with pineapple, tomatoes, lychee and kaffir lime leaves)

KΛENG KIEW WΛN KΛI / VEG/ KHUNG — 14,90€ / 17,90€

Delicias de pollo/ langostino al curry verde con leche de coco, hoja de lima, albahaca y bambú.
(Green curry with chicken/ prawns in coconout cream, kaffir lime leaves, basil and bamboo)

PΛ-NΛENG MOO/ VEG — 14,90€

Carne de cerdo con curry rojo, cacahuete picado, leche de coco, albahaca y hoja de lima
(Sliced pork with red curry, basil and kaffir lime leaves)

Todos nuestros platos se pueden adaptar para celiacos. Preguntar al personal

SOPAS

TOM YAM/ KHUNG/ VEG — 16,90€/ 14,90€

Tradicional sopa thai con champiñones o langostinos, aromatizada con un toque de leche de coco, lemon grass y especias.
(Soup with mushrooms or praws and lemon grass, aromatic and a touch of coconut milk)

TOM KHA KAI/ VEG — 14,90€

Caldo suave de pollo con leche de coco, galanga y zumo de lima.
(Chicken soup with coconut milk, lime and aromatic herbs)

TALLARINES

PAD THAI KUNG/ KAI/ VEG — 15,90€/ 14,90€

Tallarines de arroz salteados con langostinos/ pollo, brotes de soja, tofu, huevo, cacahuete y salsa de tamarindo.
(Stir-fried rice noodels with praws/ chicken, bean sprouts, tofu, egg and peanuts in tamarind sauce)

PAD SI-IU KAI/MOO/ VEG — 14,90€

Tallarines de arroz salteados con pollo o cerdo, huevo, verduras y salsa soja negra.
(stir-fried rice noodles with chicken, vegetables, egg and black soy sauce)

PAD KEE MAO KAI/ MOO/ TALAY — 14,90€/ 18,90€

Tallarines de arroz salteados con pollo, cerdo o marisco con guindilla, verdura y albahaca tailandes.
(Stir-fried rice noodles with seafood, chicken or pork and chili, garlic and thai basil)

PAD WUNSENN KAI/ MOO/ VEG — 14,90€

Tallarines transparentes salteados con pollo/ cerdo, huevo,verduras y salsa soja.
(Thai glass noodles stir-fried with chicken/ pork with egg, vegetable and soy sauce)

Todos nuestros platos se pueden adaptar para celiacos. Preguntar al personal

BAMEE PAD PED

18,90€

Tallarines de huevo salteado con pato, verduras y servido con salsa tamarindo
(Stri fired egg noodles with duck and vegetable and served with tamarind sauce)

BAMEE PAD KAI/ MOO/ VEG/ TALAY

14,90€/ 18,90€

Tallarines de huevo salteado con pollo/ cerdo o marisco y verduras, servido con salsa tamarindo
(Stri fired egg noodles with chicken/ pork or seafood and vegetable and served with tamarind sauce)

SALTEADOS

PED MA KHAM

20,00€

Pato marinado a la parrilla con pimienta y bañado en salsa de tamarindo
(Grilled duck with pepper and tamarind sauce)

KAPRAW MOO/ KAI/ NUA

14,90€

Carne picada de cerdo, pollo o ternera salteada con guindilla, ajo y albahaca
(Stir-fried mince chicken/ pork with chili, garlic and basil)

KAPRAW TALAY

18,90€

Marisco salteados guindilla, ajo y albahaca tailandés
(Stir-fried seafood with chili, garlic and thai basil)

Todos nuestros platos se pueden adaptar para celiacos. Preguntar al personal

PRIEW WAN KAI/ MOO/ VEG/ KHUNG

14,90€ 17,90€

Pollo/ cerdo o langostino salteado con piña, pepino y tomate, en salsa agridulce
(Stir- fried chicken/ pork/ prawn with vegetables in sweet and sour sauce)

KAI/ MOO/ NUA MET MA MUANG/ VEG

14,90€

Pollo/ cerdo/ ternera salteado con verduras y anacardos
(Stir-fried chicken/ pork/ beef with vegetables and cashew nut)

KAI/ MOO/ KHUNG KRA TIAM

14,90€/ 17,90€

Pollo/ cerdo o langostino salteados al aceite de ajo y pimientos al estilo tailandés
(Chicken/ pork or prown stir-fried with garlic and black pepper)

PAD KHING KAI/ MOO/ NUA/ VEG/ TALAY

14,90€ /18,90€

Pollo/ cerdo/ ternera/ marisco salteadoscon jengibre, setas shitake, verdura y salsa de ostras.
(Chicken/ pork/ beef/ seadfood stir-fried with sliced ginger and shitake mushroom and oyster sauce)

PAD PHONG KARI TALAY

18,90€

Salteado de curry amarillo con marisco, huevo, leche, pasta de chili dulce, cebolla, apio y pimiento.
(Stir-fried yellow curry with seafood, egg, milk, sweet chili paste, onion, celery and peppers)

PAD PAK

13,90€

Verduras salteadas en salsa de ostras
(Stir- fried mix vegetables in oyster sauce)

PAD PRIK KANG/ KAI/ MOO/ NUA

14,90€

Salteado de curry rojo con judia verde/ pollo/ cerdo o ternera y hoja lima
(Stir- fried green beans in red curry with chicken/ pork/ beef and kaffit lime leaves)

Todos nuestros platos se pueden adaptar para celiacos. Preguntar al personal

ARROZ

KHAO PAT SAPAROD — 14,90€

Arroz Jasmin salteado con piña y anacardos
(Fired Jasmine rice with pineapple and cashew nut)

KHAO PAT KAI/MOO/ KHUNG — 14,90€ — 16,90€

Arroz Jasmin salteado con pollo/ cerdo/ langostinos, con verduras,
huevo y salsa soja.
(Fried Jasmine rice with chicken/ pork/ prawns mix vegetables, egg and soy sauce)

KHAO PAT TALAY — 18,90€

Arroz Jasmin salteado con marisco, verduras, huevo y salsa soja.
(Fried Jasmin rice with seafood mix vegetables, egg and soy sauce)

KHAO PAT PAK — 13,90€

Arroz Jasmin salteado con huevo, verduras y salsa soja.
(Fried Jasmine rice with egg mixes vegetablles and soy sauce)

KHAO HOM MALI — 3,50€

Tradicional arroz blanco al jasmin.
(Thai Jasmine rice)

RICE BERRY — 5,00€

Arroz proteico
(protein rice)

Todos nuestros platos se pueden adaptar para celiacos. Preguntar al personal

En algunos platos se podrán adaptar los ingredientes para Veganoa, vegetarianos.
Consultar a nuestro personal de sala

*Disponible salsa de ostra sin gluten
*Disponible salsa de soja sin gluten
Añadir salsa extra +1€

La intensidad del picante de los platos se puede modificar.

B14

Ofrecemos opciones de platos que pueden ser adapatados para celiacos.
Preguntar a nuestro personal

+ suplemento de 1€ en cada plato

Precios IVA incluido. + 10% adicional servicio en terraza

⚠ En caso de intolerancias, siempre informar a nuestro personal, tenemos opciones de platos que podemos adaptar. Gracias ⚠

Gluten · Soja · Huevo · Pescado · **Sulfito** · Moluscos · Frutos secos · Crustáceo
Lácteos · Altramuces · Apio · Cacahuete · Sésamo · Mostaza · Frutos cáscara