



B14

Thai Restaurant





ENTRANTES

POH PIA



4 Uds

8€

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

POH PIA SOD LUI SUAN



4 Uds

12€

Rollitos de pasta fresca de arroz rellena de langostinos, verduras
y tallarines transparentes
(Fresh pastry rice, steamed and stuffed with vegetables and shrimp)

KAI SATAY



4 Uds

8€

Pollo marinado 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)



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€

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

YUM WUNSEN TALAY



17,90€

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, red onion and fresh mint)

PLA KHUNG



16,90€

Ensalada de langostinos con hierbabuena, cebolla morada, lemongrass y salsa de chili.
(Prawns salad with fresh mint leaves, lemon grass, red onion and chilli sauce)

SOPAS

TOM YAM KUNG



14,90€

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

TOM KHA KAI



12,90€

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



CURRY

MASSAMAN KAI 🌶️



14,90€

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

KAENG PHED PED YANS 🌶️



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)

KAENG KIEW WAN KAI / KHUNG 🌶️🌶️



14,90€ 17,90€

Delicias de pollo/ langostinos al curry verde en leche de coco, hoja de lima,
albahaca y bambú
(Green curry with chicken or prawns in coconut cream, kaffir lime leaves, basil
and bamboo)

PA-NAENG MOO 🌶️🌶️



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)

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)

KAENG KARI KAI 🌶️🌶️



14,90€

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



SALTEADOS

PED MA KHAM



20€

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

KAPRAW MOO/ KAI/ NUA



14,90€

Carne picada de pollo/ cerdo 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)

PRIEW WAN KAI/ KHUNG



14,90€

17,90€

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

KAI MET MA MUANG



14,90€

Pollo salteado con verduras y anacardos
(Stir-fried chicken with vegetables and cashew nut)

KAI O MOO KRA TIAM

14,90€

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

PAD KHING KAI/ MOO/ NUA/ TALAY



14,90€

18,90€

Pollo/ cerdo/ ternera/ marisco salteados con jengibre, setas shitake, verdura y salsa de ostras.
(Chicken/ pork/ beef/ seafood 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 pimienta.
(Stir-fried yellow curry with egg, milk, sweet chili paste, onion, celery and peppers)

PAD PAK



12,90€

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



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€

15,90€

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



17,90€

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

KHAO PAT PAK



12,90€

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

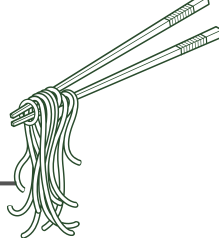
KHAO HOM MALI

3,50€

Tradicional arroz blanco al jasmin.
(Thai Jasmine rice)



TALLARINES



PAD THAI KUNG/ KAI



15,90€

14,90€

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

PAD SI-IU KAI/MOO



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 TALAY



17,90€

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

PAD WUNSENN KAI/ MOO



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)



*Disponible salsa de ostra sin gluten

*Disponible salsa de soja sin gluten

Ofrecemos opciones de platos que pueden ser adaptados para celíacos.
Preguntar a nuestro personal

+ suplemento de 1€ en cada plato



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



La intensidad del picante de los platos se puede modificar.

Precios IVA incluido. + 10% adicional servicio en terraza



Vegano y vegetariano

ENTRANTES

POH PIA



4 Uds 8,00€

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

POH PIA SOD LUI SUAN



4 Uds 12,00€

Rollitos de pasta fresca de arroz rellena de langostinos, verduras
y tallarines transparentes
(Fresh pastry rice, steamed and stuffed with vegetables and shrimp)



ENSALADAS

YUM WUN SEN



13€

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

SOPAS

TOM YAM KUNG



12,90€

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

TALLARINES

14,90€

Todos nuestros platos de tallarines se pueden adaptar con verduras y sin huevo.



CURRY

KAENG KIEW WAN PAK (curry verde) 14,90€

Curry verde en leche de coco, hoja de lima, albahaca y bambú.

PA-NANG PAK 14,90€

Verduras y tofu con curry rojo cacahuete picado y leche de coco

SALTEADOS

PRIEW WAN PAK 14,90€



Verduras salteadas con tofu en salsa agridulce

PAD KHING PAK 14,90€



Verduras salteadas con tofu, setas y jengibre en salsa de ostras

PAD PAK 12,90€



Verduras salteadas en salsa de ostras

ARROZ

KHAO PAT SAPAROD 14,90€



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

KHAO PAT PAK 12,90€



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



*Auténtica cocina tailandesa en el
corazón de Oviedo*



POSTRES

COCO LOVER	 	6,90€,	
(Bizcocho de coco con crema de leche de coco)			
CHOCOLATE LAVA	 	6,90€,	
TARTA DE QUESO CON MANGO	 	6,90€,	
THAI MOCHI HELADO		3,90€,	(sin gluten)
(3 unidades) Sabores de temporada			
MARACUYÁ MOCHI HELADO		3,90€,	(sin gluten)
(3 unidades) Sabores de temporada			
LICHEE MOCHI HELADO		3,90€,	(sin gluten)
(3 unidades) Sabores de temporada			
HELADOS		3,90€,	(sin gluten)

B14