

P



Original
Thai
Cuisine



ESP

THAI



MENÚ

TODOS NUESTROS PLATILLOS SON PREPARADOS Y COCINADOS AL MOMENTO. GRACIAS POR SU PACIENCIA. SI TIENE ALGUNA ALERGIA, HÁGANOSLO SABER. ESTAMOS COMPROMETIDOS CON EL AMBIENTE Y MANEJAMOS CONTENEDORES BIODEGRADABLES COSTO POR PIEZA \$9.00 MXN ¡GRACIAS!

ENTRADAS

11. SATAY 4 Piezas

Brochetas a la parrilla bañadas con salsa de cacahuete.

Pollo 139

Camarones 169

12. MIX APPETIZER 2 Piezas de cada uno

Croquetas de camarón, satay mixto, rollos primavera y verano.

285

13. PO PIA SOD 4 Piezas

Rollos frescos de lechuga, zanahoria, pepino y menta envueltos en papel arroz acompañados de salsa agridulce.

120

Con camarones

149

14. TOD MAN THAI 4 Piezas

Croquetas de camarón con pollo y un toque de curry rojo.

169

15. PO PIA TOD 4 Piezas

Rollos primavera fritos, rellenos con vegetales acompañados de salsa agridulce.

139

ENSALADAS

1. SOM TAM

Papaya verde, jitomate, zanahoria, ejotes, ajo, cacahuete, chile y aderezo cítrico.

175

Con camarones 145 gramos

225

2. YUM NUA YANG

Ensalada con filete de res 150 gramos a la plancha, servida con cacahuete, vegetales, chile y aderezo cítrico.

279

3. YUM WOON SEN

Fideos de soya, apio, jitomate, cebolla y cacahuete con salsa de limón picante.

Pollo 215

Camarones 229

4. LAAB SALAD

Finamente picado acompañado de menta, cebolla, lechuga y pepino.

Pollo 210

Cerdo 225

SOPAS

21. TOM YUM

Champiñones, lima kaffir, limón, hierba limón y cebolla. Sabor ligeramente picante y aromático.

Pollo 139

Camarones 159

22. TOM KHA

Galanga, lima kaffir, leche de coco, champiñones, hierba limón y cilantro.

Pollo 159

Camarones 175

23. GUAY TIEW

Tradicional sopa de tallarines de arroz con ajo, cebollín y germen de soya.

Filete Res 189

Camarones 209

Mixto 239

Pollo 175

Tofu 155

Cerdo 175

CURRY

Receta tradicional preparada con leche de coco tailandesa, pimientos, calabaza, ejotes, bambú y albahaca. ¡Un manjar milenario!

ELIGE:

31. GAENG KIEW WHAN **CURRY VERDE** 

32. GAENG DANG **CURRY ROJO** 

AGREGA:

Filete Res 279

Camarones 305

Mixto 329

Pollo 250

Vegetales y tofu 239

Cerdo 250

34. MASAMAN CURRY POLLO 

Receta tradicional tailandesa de origen milenario, un sabor intenso y picante.

269

35. PAD POON KARY 

Delicioso y espeso curry amarillo poco picante con vegetales

Pescado 335

Jaiba suave 345

ESPECIALES



61. PHAD KA PROW 

Salteado de albahaca en wok con salsa picante, ejotes, pimientos y cebolla.

Filete Res 260

Camarones 269

Mixto 299

Pollo 235

Vegetales y tofu 229

Cerdo 235

62. PAD MED MAMOANG

Salteado en wok con nueces de la india, pimientos, piña y cebollas.

Camarones 295

Pollo 275

63. NUA NAM MAN HAQY

Tiras de filete de res salteadas en wok con brócoli, coliflor, champiñones, pimientos y salsa de ostiones.

269

64. PAD PRIK KANG

Salteado en wok con lima kaffir, curry rojo, pimientos verdes y rojos,

Pollo 275

Mixto 349

Cerdo 275

Camarones 329

Pescado 329

65. PHAD PAK RUM HOAY

Salteado de vegetales en wok, brócoli, coliflor, zanahoria, cebolla y brotes de soya.

Filete Res 260

Camarones 269

Mixto 299

Pollo 235

Vegetales y tofu 229

Cerdo 235

66. GOON GATHRIEM

Camarones salteados en wok con salsa de ajo, pimientos, cebolla y cebollín

299

ARROZ THAI



41. KHAO PAD SAPPAROD

Frito en wok con curry amarillo, piña, pimientos, cebolla, zanahoria, cebollín, nueces de la india y pasas. ¡Servido un nuestro icónico plato!

Filete Res 245	Camarones 255	Mixto 289
Pollo 224	Vegetales y tofu 209	Cerdo 224

42. KHAO PAD

Arroz frito tradicional en wok con huevo, pimientos, cebolla, zanahoria, cebollín.

43. KHAO PAD ROD

Frito en wok con salsa de soya, huevo, pimientos, cebolla, zanahoria, cebollín.

Filete Res 210	Camarones 235	Mixto 269
Pollo 185	Vegetales y tofu 185	Cerdo 185

EXTRAS

44. KHAO HAM MALI · ARROZ THAI AL VAPOR 55

45. KHAO NIEW · ARROZ DULCE AL VAPOR 85

TALLARINES

ELIGE:

51. PAD THAI

Tallarines de arroz salteados en wok con salsa de tamarindo, huevo, zanahoria, col, brotes de soya, cebollín y cacahuates.

52. PAD KHEE MOW

Tallarines de arroz salteados en wok con salsa picante, champiñones, ejote, zanahoria, pimientos y albahaca.

53. PAD SEE EW

Tallarines de arroz salteados en wok con salsa de soya, huevo, brócoli, zanahoria, coliflor y champiñones.

54. LARD NA

Tallarines de arroz salteados en wok, salsa de ostión y soya, brócoli, zanahoria, coliflor y champiñón.

AGREGA:

Filete Res 255	Camarones 275	Mixto 299
Pollo 230	Vegetales y tofu 219	Cerdo 230

POSTRES

81. KHAO NIEW MA MUANG 135

Receta tradicional tailandesa preparada con mango, arroz glutinoso y leche tropical. *Solo en temporada*

82. KLUAY TOD VANILLA 135

Plátanos fritos rebozados acompañados de helado de vainilla, natilla y frutos rojos.

83. FLAN DE COCO THAI 110

Cremoso flan horneado con leche de coco y un toque de caramelo.

84. CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS 115

Delicioso pay de queso con frutos rojos y una base de galletas de mantequilla.