



ENTRANTES

KAI SATEE 10,^{00€}

6 Brochetas de pollo marinado en curry amarillo servidas con salsa de cacahuete

KUNG SATEE 10,^{60€}

6 Brochetas de langostinos marinados en curry amarillo y servidas con salsa de cacahuete

TOFU SATEE 10,^{60€}

6 Brochetas de tofu servidas con salsa de cacahuete

POH PIA KHAI 10,^{50€}

6 Rollitos de primavera con verduras y pollo troceado

POH PIA PAK 10,^{00€}

6 Rollitos primavera con verduras

KUNG HOM PHA 11,^{20€}

6 Colas de langostino envueltos en pasta crujiente con un toque de cacahuete

SAMOSA PED 12,^{20€}

4 Triangulos crujientes rellenos de pato asado con verduras

TOD MAN PLAMUK 11,^{80€}

6 Croquetas de calamar, pollo, maiz dulce y huevo rebozadas en panko

PANSIP 12,^{20€}

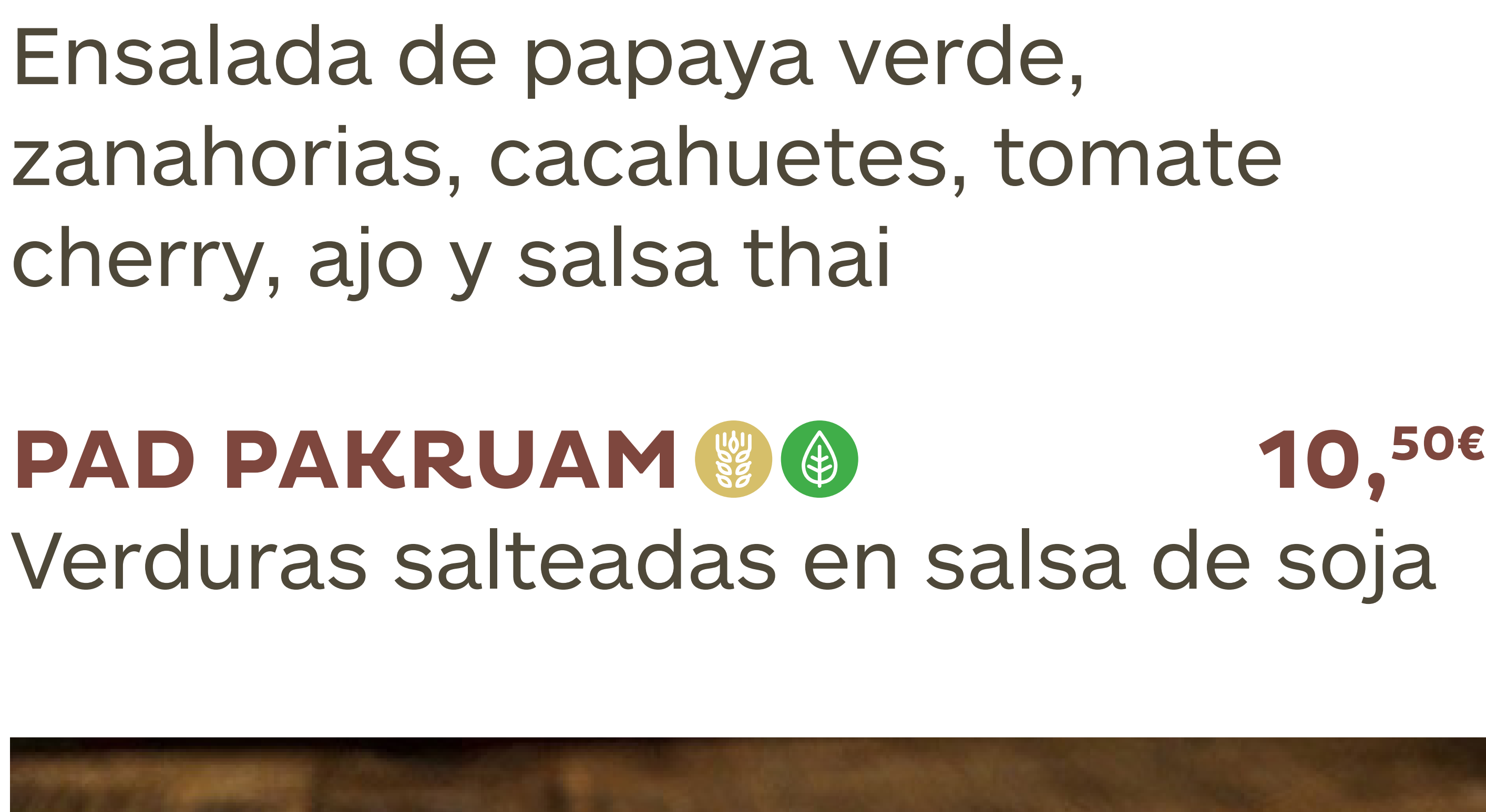
4 Empanadillas rellenas de pollo picado y verduras servidas con curry amarillo

POH PIA SOD 10,^{00€}

4 Rollitos de pasta fresca rellenos de lechuga, verduras, menta, cacahuetes y salsa tamarindo

ENTRANTES ISAAN 13,^{50€}

Surtido de 6 entrantes (2 kai satee, 2 poh pia pak, 2 tod man plamuk y yan woon seen)



ENSALADAS

YAM NUA YANG 14,^{40€}

Ensalada de tenera salteada en menta, zumo de lima y especias Thai

LABB KAI 12,^{50€}

Ensalada de pollo troceado, menta y especias thai y arroz tostado

PHA KUNG SOD 13,^{90€}

Ensalada de langostinos con cilantro, menta y pasta chilli

YAM WOON SEN 12,^{90€}

Ensalada de fideos de soja, pollo troceado, langostinos, zumo de lima, apio y cilantro

SOM TAM 14,^{50€}

Ensalada de papaya verde, zanahorias, cacahuetes, tomate cherry, ajo y salsa thai

PAD PAKRUAM 10,^{50€}

Verduras salteadas en salsa de soja

SOPAS

TOM YAM

Pollo 7,^{50€}

Langostinos 7,^{90€}

Verduras 7,^{00€}

Sopa de pollo con champiñones, citronella, galanga y cilantro

TOM KHA

Pollo 7,^{50€}

Langostinos 7,^{90€}

Verduras 7,^{00€}

Sopa de pollo con leche de coco, champiñones, citronella, galanga y cilantro

TOM YAM PAKRUAM

Tofu 7,^{90€}

Seitan 7,^{90€}

Verduras 7,^{50€}

Sopa vegetal con champiñones, verduras, citronella, galanga y cilantro

SUKI YAKI

Langostinos 7,^{50€}

Pollo 7,^{00€}

Ternera 7,^{90€}

Verduras hervidas en caldo de pollo con fideos de soja y un toque picante



ARROCES

KAO PAD

Pollo **11,^{50€}** Langostinos **12,^{10€}**

Verduras **11,^{50€}** Tofu **12,^{10€}**

Seitan **12,^{90€}**

Arroz salteado con huevo, verduras y salsa de soja

KHAO PAD NAMPRIK

Pollo **11,^{50€}** Langostinos **12,^{10€}**

Verduras **11,^{50€}**

Arroz salteado con verduras y salsa picante

KHAO PAD SAPPAROD

Pollo **14,^{50€}** Langostinos **14,^{90€}**

Verduras **14,^{50€}**

Arroz salteado con verduras servido con piña natural con un toque de curry amarillo

KHAO PAD KAI

3,^{00€}

Arroz frito con huevo

THAI HOM MALI

2,^{00€}

Arroz Jazmín

KHAO NIAO

3,^{00€}

Arroz glutinoso (sticky rice)



TALLARINES

PAD THAI

Pollo **12,^{50€}** Langostinos **12,^{90€}**

Verduras **11,^{50€}** Tofu **12,^{90€}**

Seitan **12,^{50€}**

Tallarines de arroz salteados con huevo, verduras, soja, cacahuetes y salsa de tamarindo

PAD SE IEW

Pollo **11,^{50€}** Langostinos **12,^{10€}**

Verduras **11,^{50€}** Tofu **12,^{10€}**

Seitan **12,^{90€}**

Tallarines de arroz salteados con huevo, verduras y salsa de soja negra

WUN SEN PAD KAI

Pollo **12,^{50€}** Langostinos **12,^{90€}**

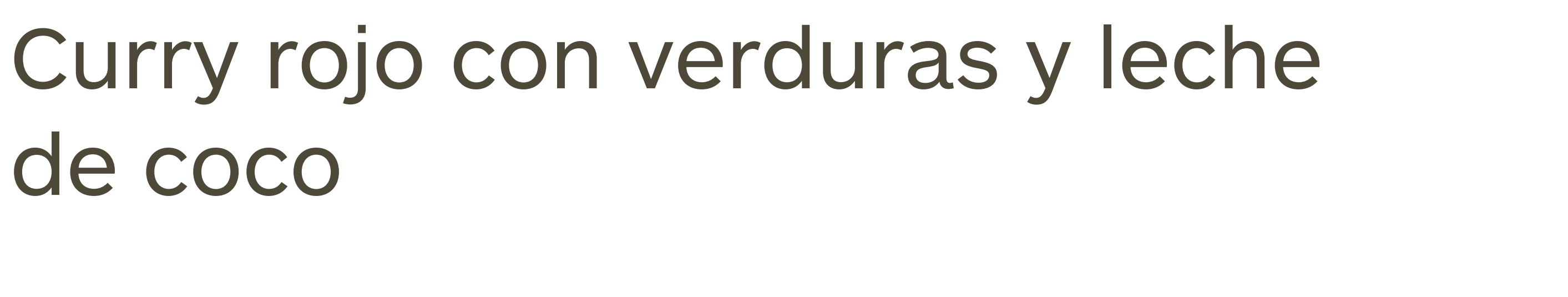
Verduras **11,^{50€}**

Fideos de soja salteados con huevo, verduras y salsa de soja

PLAIN NOODLES

3,^{00€}

Tallarines de arroz



CURRY

KANG DANG

Ternera **14,^{50€}** Pollo **13,^{90€}**

Langostinos **14,^{10€}** Tofu **14,^{10€}**

Seitan **14,^{50€}** Verduras **12,^{50€}**

Curry rojo con verduras y leche de coco

PANANG

Ternera **15,^{50€}** Pollo **14,^{90€}**

Langostinos **15,^{10€}** Tofu **15,^{10€}**

Seitan **15,^{50€}**

Curry Panang con guisantes, hojas de lima y leche de coco

MASSAMAN TERNERA **16,^{50€}**

Curry Massaman con ternera, patatas, anacardos y leche de coco

KANG KIEW WAN

Ternera **14,^{50€}** Pollo **13,^{90€}**

Langostinos **14,^{10€}** Tofu **14,^{10€}**

Seitan **14,^{50€}** Verduras **12,^{50€}**

Curry verde con verduras y leche de coco

KANG KALEE

Ternera **13,^{90€}** Pollo **14,^{10€}**

Langostinos **14,^{10€}** Tofu **14,^{10€}**

Seitan **14,^{50€}**

Curry Amarillo con patatas, cebolla, zanahora y leche de coco

PED KANG PHED

19,^{50€}

Pato en curry rojo con piña, uvas, tomate chilly, lychee y leche de coco



TERNERA

NUA NAM MANHOY 15,^{50€}

Ternera salteada con verduras y salsa de ostras

KAPRAW NUA 15,^{10€}

Ternera salteada con verduras, albahaca y salsa picante

NUA KATIEM 15,^{20€}

Ternera salteada con cebolla, ajo y salsa de ostras

NUA WINE PANG 15,^{50€}

Ternera salteada con cebolla, champiñones, gengibre, pimienta y vino tinto



PATO

KAPRAW PED 18,^{50€}

Pato frito salteado con verduras, albahaca y salsa picante

PED RAD PRIK 18,^{90€}

Pato frito servido con tomate, verduras, piña y salsa picante dulce

PED MAKHAM 18,^{90€}

Pato frito crujiente servido con pak choi y salsa tamarindo

PED KROB 18,^{90€}

Pato crujiente servido con una base de verduras salteadas en soja negra y sésamo tostado



PESCADO

PAR RAD PRIK 18,^{90€}

Lubina frita servida con tomate, verduras, piña y salsa picante dulce

PAR PAD KUNCHAI 18,^{90€}

Lubina frita servida con verduras, apio, cebolla, pimienta, genjibre y salsa de soja

CHU CHEE PAR 17,^{50€}

Salmon frito con verduras servida en curry rojo y leche de coco

PAD PHAKURAM KHUNG 17,^{50€}

Langostinos salteados con verduras y salsa de ostras

KAPRAW KHUNG 17,^{50€}

Langostinos salteados con verduras, albahaca y salsa picante

HOR MOK TALEA 18,^{90€}

Salmon, langostinos y calamar salteados en pasta de curry con huevo y leche de coco



POLLO

KHAI PAD KING 14,^{10€}

Pollo salteado con verduras, jengibre y salsa de ostras

KHAPRAW KHAI 14,^{10€}

Pollo salteado con verduras, albahaca y salsa picante

KHAI KATIEN 14,^{50€}

Pollo salteado con cebollas y salsa de ostras

KHAI PAD METMAMUANG 15,^{10€}

Pollo frito salteado con verduras, anacardos y salsa picante

SEITAN / TOFU

KAPRAW 15,^{90€}

Salteado con verduras, albahaca y salsa picante

PAD PAK 15,^{90€}

Salteado de verduras con salsa de ostras y soja

MENÚ DEGUSTACIÓN

37,00€ P.P. (Mínimo 2 pers.)

ENTRANTES ISAAN

Surtido 6 entrantes

YAM NUA

Ensalada de tenera salteada en menta, zumo de lima y especias Thai

PAD THAI

Tallarines de arroz con huevo, verduras, soja, cacahuetes y salsa tamarindo

KAPRAW KAI

Pollo salteado con albahaca, verduras y salsa picante

CURRY VERDE CON LANGOSTINOS

Curry verde con verduras, leche de coco y langostinos

PED RAD PRIK

Pato frito con tomate, piña y salsa picante

THAI HOM MALI

Arroz Jazmín Thai

POSTRES

Surtido de postres

***Incluye** 1 Consumición

MENÚ INFANTIL

11,50€

CHILDREN KHAI PAD

Pollo frito mezclado con huevo, migas de pan y semillas de sésamo

KHAO PAD KAI

Arroz frito con huevo



POSTRES

KHAO NIAO MAMUANG 10,00€

Arroz cocinado con leche de coco y mango fresco

BLACK ISAAN 6,50€

Coulant de chocolate con helado de vainilla

TARTA DE YUZU 6,50€

Mousse de Yuzu con bizcocho de té verde

HELADOS 5,50€

Varios sabores

TIRAMISU DE BAILEYS 6,50€

Mouse de mascarpone y baileys con bizcocho en café y cacao

FRUTA FRESCA 9,00€

TROCEADA Mango, papaya y piña

FLAN DE COCO 5,00€

Flan casero hecho con huevo y leche de coco

 Opciones Sin Gluten

 Opciones Vegetarianas

 Platos Picantes



Isaan

THAI CUISINE

Isaan es la región más grande de Tailandia situada al noroeste del país y bordeada por el río Mekong. Está rodeada por una espectacular naturaleza y gracias al clima tropical, además de mucho sol y un alto índice de lluvias hace que la región esté llena de campos de arroz debido a la humedad que esto provoca.

La cultura de la gente de Isaan está ampliamente influenciada por sus tradiciones y su pasión por la cocina. La comida Thai es reconocida por su única condimentación de los platos. Aunque picante, la cocina thai tiene un delicado equilibrio que saca a relucir los diferentes sabores del país.

En nuestro restaurante nos gustaría ofrecerte un trocito de Tailandia, en un agradable entorno todo amenizado con una copa de vino de nuestra bodega o si lo prefieres puedes experimentar y disfrutar de nuestros cocktails de frutas.

Si eres vegetariano encontrarás en nuestra carta una gran variedad de platos pensados para ti.

VINO TINTO

SENDA GALIANA RIOJA Sirah, Garnacha y Merlot	19,^{00€}
HABLA DEL SILENCIO EXTREMADURA Syrah, Cabernet y Tempranillo	22,^{00€}
SECRETO DE MARIA RIBERA Tinta fina	23,^{00€}
IZADI RIOJA Tempranillo	24,^{00€}
UNANIM CATALUÑA Garnacha	24,^{00€}
ALE D'ALENS MALLORCA Cabernet, Sauvignon, Sirah y Merlot	27,^{00€}
PETALOS DEL BIERZO BIERZO Mencia	27,^{00€}
ALONSO DEL YERRO RIBERA DUERO Tempranillo	29,^{00€}
ANIMA 2 MALLORCA Callet, Cabernet y Fogoneu	29,^{00€}
ABADIA RETUERTA RIBERA DUERO Tempranillo, cabernet y Sauvignon	35,^{00€}

VINO BLANCO

4 RAYAS CASTILLA Verdejo	18,^{00€}
MONTESPINA SAUVIGNON CASTILLA Sauvignon Blanc (Ecológico)	18,^{00€}
PROECTE TERRA MALLORCA Prensal Blanc	19,^{00€}
PAZO SERANTELLOS RÍAS BAIXAS Albariño	19,^{00€}
MONTEPEDROSO RUEDA Verdejo	20,^{00€}
KM. 1 MALLORCA Prensal Blanc (Ecológico)	22,^{00€}
HERENCIA BIERZO Godello	23,^{00€}
BLANC DE NEGRES MALLORCA Syrah, Merlot y Cabernet (Ecológico)	23,^{00€}
GRAMONA GESSAMI PENEDES Moscatel y Sauvignon (Ecológico)	23,^{00€}
BLANC D'ALENS MALLORCA Chardonay, Sauvignon, Prensal, Giro Ros y Viognier (Ecológico)	25,^{00€}
PAZO RUBIANES RIAS BAIXAS Albariño Lias	26,^{00€}

VINO ROSADO

IZADI RIOJA Larrosa y Garnacha	19,^{00€}
VELO ROSE MALLORCA Manto negro (Ecológico)	22,^{00€}
ROSAT D'ALENS MALLORCA Cabernet Souvignon y Merlot (Ecológico)	25,^{00€}

CAVA CHAMPAGNE

CAVA BRUT NATURE REQUENA Macabeo, Chardonnay	20,^{00€}
GRAMONA IMPERIAL PENEDES Chardonay, Macabeo y Xarel-lo	29,^{00€}
GRAMONA ROSÉ PENEDES Pinot Noir	29,^{00€}

CÓCTELES CON ALCOHOL

CAIPIRINHA	8,00€
Lima, azúcar moreno y cachaça	
MOJITO	8,00€
Lima, hierbabuena, azúcar moreno y ron	
CAIPIROSKA	8,00€
Lima, vodka y Maracuyá / Fresa	
ISAAN	8,00€
Jarabe de mango, fresa, té helado, limonada y vodka	
BANGKOK	8,00€
Jarabe de naranja, sweet&sour, tequila y triple seco	
CHIANG MAI	8,00€
Jarabe de frambuesa, limonada y vodka	
SORBETE TROPICAL	4,00€
Mango / Maracuya y vodka	
APEROL SPRITZ	6,50€
Aperol, cava y sprite	
CAMPARI NARANJA	6,50€
Campari, zumo de naranja	
KIR ROYAL	6,00€
Cassis y cava	
VERMOUTH	5,00€
Blanco / Negro	
HIEBAS MALLORQUINAS	5,00€
Dulces - Mixtas - Secas	
<i>*Consultar al camarero para otras bebidas</i>	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

ISAAN	8,00€
Jarabe de mango, fresa, té helado y limonada	
CHIANG MAI	8,00€
Jarabe de frambuesa y limonada	
THAI ICED TEA	6,00€
Té helado casero con limón	
<i>*Consultar al camarero para otras bebidas</i>	

BEBIDAS

AGUA	2,00€
AGUA CON GAS	2,50€
REFRESCOS	2,50€
AGUA DE COCO	2,50€
KOMBUCHA 250 ml	9,00€
Te verde, Gengibre-Limon y Frutos Rojos	
CAÑA	2,50€
COPA CERVEZA	4,50€
HEINEKEN	3,00€
SINGHA	3,50€
CHANG	4,50€
<i>*Consultar al camarero para otras bebidas</i>	