



MENÚ DEGUSTACIÓN

LEGADO THAI 1998

Un viaje sensorial a través de los **sabores tradicionales de Tailandia** con nuestros **platos más emblemáticos**

ENTRANTES:

❁ KAI SATEE

Brochetas de contramuslo de pollo a la plancha, marinadas en leche de coco con especias aromáticas, acompañadas de una cremosa salsa de cacahuete ligeramente tostado

❁ KANOM GIB

Cestitas al vapor rellenas de carne de cerdo y castañas de agua, con una textura jugosa y un delicado toque tradicional tailandés

❁ POH PIA

Rollitos vegetales al estilo Thai Barcelona, crujientes por fuera y suaves por dentro, con un relleno equilibrado de verduras frescas

❁ YAM WOON SEN

Ensalada de fideos de soja con pollo picado, hortalizas frescas, zumo de lima, apio y cilantro, con un contraste refrescante y ligeramente ácido

❁ PRIK KAENG KHUNG

Langostinos con rebozado crujiente de maíz, curry rojo y hoja de lima, con un equilibrio entre especias y frescura cítrica

PLATOS PRINCIPALES:

❁ KAPROAW KAI:

Filetes de pechuga de pollo salteados con albahaca, hortalizas, chili y pimienta verde fresca

❁ KAENG DAENG KHUNG:

Langostinos al curry rojo con leche de coco, tallos de bambú y lichi

❁ PLA NUNG SEE IEW:

Pescado fresco cocido al vapor con jengibre, especias, fideos, salsa de ostra y setas negras

El menú se sirve con:

Arroz jazmín tailandés que acompaña todos los platos

POSTRES:

❁ Surtido de **postres Thai**,

un final fresco y delicadamente dulce



Mínimo 2 cubiertos.
Válido todos los días, mediodía y noche.
Bebida no incluida.



sin gluten



vegetariana



vegana



picante