



MENÚ DEGUSTACIÓ

LLEGAT THAI 1998

Un viatge sensorial a través dels **sabors
tradicionals de Tailandia** amb els nostres
plats més emblemàtics

ENTRANTS:

❖ KAI SATEE

Broquetes de contracuixa de pollastre a la planxa, marinades amb llet de coco i espècies aromàtiques, acompanyades d'una cremosa salsa de cacauet lleugerament torrat

❖ KANOM GIB

Cistelletes al vapor farcides de carn de porc i castanyes d'aigua, amb una textura sucosa i un delicat toc tradicional tailandès

❖ POH PIA

Rotllets vegetals a l'estil Thai Barcelona, cruixents per fora i suaus per dins, amb un farcit equilibrat de verdures fresques

❖ YAM WOON SEN

Amanida de fideus de soja amb pollastre picat, hortalisses fresques, suc de llima, api i coriandre, amb un contrast refrescant i lleugerament àcid

❖ PRIK KAENG KHUNG

Llagostins amb arrebossat cruixent de blat de moro, curri vermell i fulla de llima, amb un equilibri entre espècies i frescor cítrica

PLATS PRINCIPALS:

❖ KAPROAW KAI:

Filets de pit de pollastre saltats amb alfàbrega, hortalisses, xili i pebre verd fresc

❖ KAENG DAENG KHUNG:

Llagostins al curri vermell amb llet de coco, brots de bambú i litxi

❖ PLA NUNG SEE IEW:

Peix fresc cuinat al vapor amb ginebre, espècies, fideus, salsa d'ostres i bolets negres

El menú se serveix amb:

Arròs gessamí tailandès que acompanya tots els plats

POSTRES:

❖ Assortiment de **postres Thai**,
un final fresc i delicadament dolç



Mínim 2 comensals.
Vàlid cada dia, migdia i nit.
Beguda no inclosa.



sense gluten



vegetariana



vegana



picant