THAI EMOTION

by Taste Emotion Company

Carta

THAI EMOTION

Thai Emotion es un viaje culinario a través de los sentidos. Historia viva y gastronomía que conforman la esencia del Art de Vivre Thai.

Tailandia es uno de los más diversos y complejos países de Asia. Su cocina, sin lugar a dudas, es la más sofisticada y celebrada en Occidente durante los últimos años.

La cocina Thai tiene su orden y principios. Conociendo el secreto de su arte culinario, es un privilegio poder exponerlo con la experiencia de haber formado parte de los grandes restaurantes Thai pioneros en Occidente.

Nuestra emoción es compartir la sabiduría y talento de la mano de Chefs Tailandeses de la Royal Thai Cuisine en una aventura basada en la riqueza, variedad y excelencia de la cocina Thai.

Emilio Carcur – Fundador de Thai Garden

LA CARTA DE THAI EMOTION

Estos son los grupos que forman parte de nuestra propuesta, para conocer la historia y origen de los platos presentados como Entrantes, Ensaladas o Yam, Sopas, Wok Pad Khao, Curry, Arroces y Noodles.

ROYAL THAI CUISINE

Ahan Chao Wang es el término utilizado para denominar este tipo de cocina y se traduce como "Comida de la gente de Palacio". Su historia se remonta a la era dorada de Ayutthaya (1351-1767), antigua capital del reino de Siam.

Esta cocina se define principalmente por la búsqueda de lo sublime en cada plato. Sabores más suaves y una prodigiosa presentación conformaban una combinación de ingredientes diferentes, raros y de elevado precio. La comida era parte esencial de la forma de vida en palacio y su tradición fue meticulosamente conservada en cada receta. Un arte que requería grandes maestros de cocina para ejecutarla. Hoy conocemos estas recetas, sus ingredientes ya no son raros ni de tan elevado precio. Sin embargo, la sofisticación en su presentación prevalece.

STREET FOOD

Quizá la más conocida fuera de Tailandia, es la comida de preparación rápida que se encuentra en todas las calles y mercados del país. Se puede comer a cualquier hora y se ofrece en distintos puestos, cada uno especializado ya sea en Yam o ensaladas, Sopas con Noodles, Satees, Pad Thai y algunos Kanom (dulces). Una explosión de sabores auténticos.

NORTHERN STYLE "TRIÁNGULO DE ORO"

Principal ingrediente: el "Arroz" en todas sus formas, con elaboraciones tan exóticas como el Jasmine Rice preparado en agua de jazmín, Khao Niao (arroz glutinoso), arroz hervido en coco.... La carne de cerdo y la de pollo son protagonistas en esta cocina. Truly delicious.

ISAAN SPICY

Como su nombre lo indica, el picante no sólo se come: se huele y se ve en cada plato, que pueden ser por ejemplo Yam (deliciosas ensaladas) o cualquier Wok Pad Khao (salteados para acompañar el arroz). Los ingredientes suelen ser picados y el rojo intenso junto al aroma de la albahaca Thai, inconfundibles. La cocina Isaan es muy apreciada por los amantes del picor y de un gran sabor aromático. Una experiencia emocionante.

NOODLES & RICE

Oriente es famoso por sus arroces salteados y Noodles (tallarines). Tailandia no es ninguna excepción y posee una extensa variedad de arroces y preparación de noodles. Hemos seleccionado los clásicos, tradicionales y algunos nuevos, sugerentes y poco conocidos... Imprescindibles de la cultura gastronómica tailandesa.

ALÉRGENOS

Gluten
Crustáceos
Moluscos
Granos de Sésamo
Apio
Soja
Leche de Coco
Pescado
Huevo
Cacahuete

– Vegetariano
– Gluten Free – Sin Gluten
- En los platos indicados con este símbolo puede escogerse el grado de picante entre los siguientes:

- Suave - "Farang"
- Medio - "Pet Noi"
- Fuerte - Original Thai, "Pet Mak"

EN NUESTRA COCINA NO SE UTILIZA EL GLUTAMATO DE MONOSODIO.

MENÚ ESPECIAL - SET MENU

AMAZING THAILAND

Surtido de los clásicos y más representativos entrantes y platos de la variada y sorprendente cocina Thai.

APERITIVO

Nua Sawan
Finos filetes de vacuno frito con hojas de lima kaffir, pandanus y citronela. Acompañados de salsa Sriracha.

ENTRANTES

Kanom Gib
Preparación de langostino y tocino envuelta en pasta de trigo y acompañado de salsa de soja ligeramente dulce.

Kai Satee
Finas brochetas de pollo al grill maceradas en curry y cúrcuma acompañadas de salsa de cacahuete.

Som Tam
Ensalada de papaya verde con zumo de lima, cacahuetes rostizados, zanahoria, judías verdes y tomates cherry. Refrescante y ligeramente picante.

Chor Ladda
Preparación de carne de cerdo y cacahuetes en una masa de tapioca hidratada en agua de orquídeas azules (Pangtao Yaimon).

Pansib
Empanadillas de verduras con cúrcuma y hierbas aromáticas.

PLATOS PRINCIPALES

Kung Makham
Langostino frito y crujiente en salsa de tamarindo (especial Thai Emotion) sobre nido de Meekrob - vermicelli frito.

Kaeng Khiao Wan Kai
Tradicional preparación de curry verde con leche de coco, pollo, hojas de albahaca Thai, chiles verdes y especias aromáticas.

Kai Pad Med Mamuang
Finos filetes de pollo rebozados y salteados con verduritas, anacardos y piña.

Khao Pad Khai
Arroz salteado al wok con huevo al estilo tailandés.

Khao Suai
Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín.

POSTRE

Flan de coco
Flan preparado con leche de coco.
Un clásico exquisito.

Mínimo para 2 personas

42 € por persona

APERITIVOS - THAI SNACK

Ración 4 piezas / 8€

Khao Tang Na Tang
Crujientes galletas de arroz frito acompañadas de salsa de Cacahuete.

12 €

Nua Sawan
Finos filetes de vacuno frito con hojas de lima kaffir, pandanus y citronela. Acompañados de salsa Sriracha.

ENTRANTES

Unidad / 2,20€

Poh Pia
Rollitos de primavera estilo Thai Emotion, rellenos de verduras y setas. Servido con salsa agridulce.

Unidad / 2,20€

Kai Satee
Finas brochetas de pollo al grill maceradas en curry y cúrcuma. Acompañadas de salsa de cacahuete.

Unidad / 2,70€

Kung Siam
Colas de langostino rebozadas harina de trigo, coco rallado y semillas de sésamo. Acompañado de salsa agridulce.

Unidad / 2,20€

Tod Man Pla
Albóndigas fritas de pescado aderezadas con hierba limonera, cúrcuma y cilantro. Acompañado de salsa refrescante con pepino.

Unidad / 2,20€

Pansib
Empanadillas de verduras con cúrcuma y hierbas aromáticas.

Unidad / 2,20€

Tofu Satee
Brochetas de tofu crujiente al grill. Acompañadas de salsa cremosa con trocitos de cacahuete.

14 €

Pak Tod
Verduras rebozadas en tempura. Acompañadas de una ligera salsa de agridulce.

DUMPLINGS – DIM SUM

Herencia china en Tailandia de una gran variedad de pastelillos al vapor, adaptados al paladar tailandés , de elaborada y sofisticada preparación. Convirtiéndose algunos de ellos en los platos favoritos de la Casa Real Thai. Les ofrecemos una selección de los más destacados.

Unidad / 2,70€

Chor Ladda
Preparación de carne de cerdo y cacahuetes en una masa de tapioca hidratada en agua de orquídeas azules *(Pangtao Yaimon)*.

Unidad / 2,40€

Kanom Gib
Preparación de langostino y tocino envuelta en pasta de trigo y acompañado de salsa de soja ligeramente dulce.

Unidad / 2,40€

Pan Sip Nueng Sai Kai
Preparación de pollo envuelto en una empanadilla de pasta de arroz glutinoso al vapor. Acompañado de salsa de soja.

Unidad / 2,70€

Salapao Mu Daeng
Panecillo de harina de arroz relleno de carne de cerdo marinado en salsa roja.

Unidad / 2,60€

Salapao Bai Toey
Panecillo de harina de trigo relleno de crema de Bai Toey (hoja de pandanus). Fusión dulce-salado al vapor..
Recomendado como postre

Unidad / 2,60€

Salapao Sang Kaya
Panecillos de harina de trigo rellenos de Custard Sauce (crema). Fusión dulce-salado al vapor.
Recomendado como postre

ARROCES Y NOODLES

12,50€

Khao Pad Kai
Arroz salteado al wok con pollo y huevo al estilo tailandés.
+ 0,80€ Nam pla prik nu
(salsa de pescado picante opcional)

15€

Khao Pad Kung
Arroz salteado al wok con huevo, guisantes, zanahoria y langostinos al estilo tailandés.

12,50€

Khao Pad Pak
Arroz salteado al wok con huevo, verduras, tomate, anacardos y Pak Choy al estilo tailandés .

18€

Pad Thai Sai Kung
Tallarines salteados al wok con langostinos y verduras, aderezado con brotes de soja, trocitos de cacahuete y chile rojo seco molido.

16€

Pad Thai Sai Kai
Tallarines salteados al wok con pollo rebozado, verduras, brotes de soja, trocitos de cacahuete y chile rojo seco molido.

16€

Pad Thai Sai Tofu
Tallarines salteados al wok con tofu frito, verduras y brotes de soja, trocitos de cacahuete y chile rojos seco molido.

SOPAS

16 €

Tom Yam Kung
Sopa aromática con colas de langostinos, leche de coco, lima kaffir, citronela, tamarindo y chiles rojos.

12,50€

Tom Kha Kai
Sopa de pollo y leche de coco con galangal (jengibre azul), chiles rojos, lima kaffir, hierba limonera y zumo de lima.

ENSALADAS-YAM

16,50€

Som Tam
Ensalada de papaya verde con zumo de lima, cacahuetes rostizados, zanahoria, judías verdes y tomates cherry. Refrescante y ligeramente picante.

12,50€

Yam Woon Sen
Refrescante ensalada de vermicelli, gambas, pollo picado, chalotas, apio, lima y condimentos Thai.

17€

Yam Nua
Ensalada de solomillo de vacuno marinado en zumo de lima y salteado con chile rojo. Aderezado con cilantro, menta, apio, pepino y tomates cherry. Refrescante y ligeramente picante.

14,50€

Laab Kai
Ensalada de pollo picado previamente cocinado en leche de coco y marinado en galangal (jengibre azul), citronela, chalotas y trocitos molidos de arroz tostado.

PLATOS PRINCIPALES

18€

Thai ribs
Costillas de cerdo maceradas en especias aromáticas al horno y servidas en salsa BBQ Thai.

5 unidades / 26€

Kai Bai Toey
Pechuguitas de pollo marinado en salsa de ostras y especias, envueltas en pandanus. Servidas en su hoja original con salsa de soja ligeramente dulce y semillas de sésamo. Acompañado de arroz Khao Niao (arroz glutinoso).

19,90€

Kai Pad Med Mamuang
Finos filetes de pollo rebozados y salteados con verduritas, anacardos y piña.

23€

Pla Sam Rod
Merluza rebozada, servida con salsa especial Sweet Thai Emotion (ligeramente dulce) y chiles rojos.
Solamente picante medio o fuerte.

23,50€

Homok Talay
Clásica y elaborada preparación de mariscos en curry rojo suave y cremoso con hierbas **aromáticas**, servido en hoja de banana al vapor.

17€

Pad Krapaw Kai
Carne de pollo picada y salteada al wok con hojas de albahaca y chiles rojos. Todo el aroma y sabor picante del norte de Tailandia.
Solamente picante medio o fuerte.

19€

Pad Krapaw Nua
Finos filetes de solomillo salteado al wok con hojas de albahaca y chiles rojos. Todo el aroma y sabor picante del norte de Tailandia.
Solamente picante medio o fuerte.

16€

Pad Pak Sai Tofu
Tofu salteado en salsa de soja, brócoli, col asiática, zanahorias, espárragos, judías verdes y maíz tierno.
Solamente picante medio o fuerte.

CURRYS

Los currys pueden variar de suaves a fuertes. Lo importante es el sabor. Todas las preparaciones se hacen según la receta tradicional de pasta de curry, hierbas y especias que se mezclan para crear una crema con leche de coco y, dependiendo del tipo de guindilla que se utilice, darán como resultado un curry rojo, verde o amarillo.

22€

Massaman Thai
Ternera o cordero, patata y anacardos marinados en curry suave y cremoso.

19,50€

Kaeng Daeng Kai
Filetitos de pollo marinados en salsa de curry rojo, verduras y chiles rojos.

19,50€

Kaeng Kari Kai
Preparación de contramuslo de pollo en suave salsa de curry amarillo con patata y leche de coco.

22,50€

Kaeng Ped Yai
Filetes de magret de pato marinados en salsa de curry rojo acompañado de piña, uvas, lichis y chiles rojos.

22,80€

Paneng Nua
Preparación de curry Paneng suave y cremoso con filetes de solomillo de ternera.

19,90€

Paneng Kai
Preparación de curry Paneng suave y cremoso con filetes de pechuga de pollo.

23,50€

Chu Chi Pla
Filetes de merluza sobre hojas de col asiática al vapor, en curry rojo al estilo Paneng, aderezado con hierbas aromáticas Thai.

Pollo	/ 19€
Solomillo	/ 22,80€
Langostino	/ 22,80€

Kaeng Khiao Wan (Kai - Nua - Kung)
(Solomillo – Pollo –Langostino)
Tradicional preparación de curry verde con leche de coco, hojas de albahaca Thai, chiles verdes y especias aromáticas. Puede pedirse con Pollo, Solomillo, o Langostino.

Para 2 personas / 36€

Coco Cabane - Mapraw On
Suntuosa preparación de langostinos o vacuno al curry verde con pulpa de coco, brotes de bambú y albahaca Thai. Servido en el propio coco fresco y acompañado de los tradicionales tallarines blancos al vapor *Khanom Chin*.
Homenaje a Nooror Steppe, primera chef de cocina de Blue Elephant.

ACOMPAÑAMIENTOS

12€

Khao Man Kati
Arroz blanco tailandés dulce al vapor con leche de coco.

6€

Khao Suai
Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín.

9,60€

Khao Niao
Arroz glutinoso en hoja de banana.

14€

Pad Pak
Verduras salteadas en salsa de soja, brócoli, col asiática, zanahorias, espárragos, judías verdes y maíz tierno.

6€

Roti
Pan de milhojas frito para acompañar currys.

POSTRES

11€

Khao Niao Mamuang
Tradicional postre Thai de mango maduro con arroz glutinoso y bañado en leche de coco templada.

9€

Flan de Coco
Flan preparado con leche de coco. Un clásico exquisito.

Unidad / 2,60€

Salapao Bai Toey
Panecillo de harina de trigo relleno de crema de Bai Toey (hoja de pandanus). Fusión dulce-salado al vapor.

Unidad / 2,60€

Salapao Sang Kaya
Panecillos de harina de trigo rellenos de Custard Sauce (crema). Fusión dulce-salado al vapor.

AMAZING THAILAND

THAI EMOTION

by Taste Emotion Company

www.thaiemotion.com