THAI GARDEN
by Thai Emotion

MENÚ EXECUTIVE BUSINESS EMOTION

• ENTRANTES •

A ELECCIÓN SOPA O SURTIDO DE ENTRANTES

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

Surtido a elección (4 unidades)

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

■ **Poh Pia**
Rollitos de primavera estilo Thai Emotion, rellenos de mix de vegetales y setas. Servidos con salsa agridulce.

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

■ **Kanom Gib**
Elaboración de langostino y tocino en envoltorio de trigo y acompañada de salsa de soja ligeramente dulce.

• PLATOS PRINCIPALES •

A ELECCIÓN 1 PLATO

Massaman Thai
Finos filetes laminados de ternera acompañados de patata y anacardos, marinados en curry suave y cremoso.

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

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.

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

Kung Kratiam (suplemento 4€)
Colas de langostino salteadas en salsa de ostra con phik thai (pimienta verde fresca en racimos).
Todo el aroma de Tailandia con sus auténticos ingredientes.

• ACOMPAÑAMIENTO •

Khao Suai
Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín.

• POSTRE •

Chocolat Mousse Cake
Tarta cremosa de chocolate

• BEBIDA •

Agua, refresco, cerveza o copa de vino incluido
*Vino Blanco: Blanco Nieva
*Vino Tinto: La Planta

Café o infusión

28€/persona