



# THAI BOTANICO

GOURMET THAI RESTAURANT

## Cocktails

### BOTANICO ICE TEA 8,10

A perfect Thai twist on the world-famous cocktail, shaken with vodka, rum, gin, passoa, cointreau, lemon juice, spicy syrup and topped with sprite

### MAI TAI 7,55

Thai classic blend of Barcelo dark and White rum, cointreau, almond liqueur, pineapple juice and lime

### ASSASIN 8,10

A ginger spiced, vodka infused cocktail, shaken hard with crushed ice, fresh lime and a touch of sugar

### COSMOPOLITAN 7,55

Citrus vodka, orange liqueur and a splash of lime topped with cranberry juice

### KIR ROYAL 7,30

Crème de Cassis served with perfectly chilled cava

### OLD FASHIONED 7,55

A classic, bourbon, sugar and bitters

### HUGO BUBBLES 7,55

A refreshing mix of passion fruit with Hugo prosecco, perfect for the day or night

### BRAMBLE 7,55

Made with gin, fresh lemon juice and sugar with a "bleeding" shot of blackberry liqueur to complete

### VODKA ESPRESSO 7,30

A strong shot of coffee, shaken hard with vodka and sugar creating the perfect drink, anytime of night. A definite "pick me up"

### HENDRICKS COOLER 8,35

Premium Hendricks gin muddled with fresh cucumber & strained over ice

### BASIL AND LEMON GRASS MOJITO 8,10

A tasty twist on the classic mojito. Rum, fresh mint, sugar, basil and lemon grass served with crushed ice and topped with soda

### LYCHEE MARTINI 8,10

The inspiration behind the whole Martini genre, fresh lychee blended with dry Martini, vodka and rose monin to make a delightfully smooth cocktail

### NEGRONI 7,55

An Italian classic, gin, Campari and Martini rosso

### PINEAPPLE MARGARITA 8,10

Enjoy the Thai influence on the classic Margarita with the addition of pineapple

### SINGAPORE SLING 8,10

Fresh and fruity. Gin, cherry herring, benedictine, cointreau, lime juice, pineapple juice, granadine and angostura topped with soda

## Sangria

### RED SANGRIA 18,75

Lillet Blanc, brandy, passoa, violet syrup, orange juice, red wine, lime soda

### WHITE SANGRIA 18,75

Lillet Blanc, brandy, passoa, violet syrup, orange juice, cava, lime soda

### PINK SANGRIA 18,75

Pink grapefruit syrup, rosé wine, lime soda

Available after 6pm

## Wines

### SPARKLING

- At Roca Cava Brut (Sikhomg) 25
- At Roca Cava Rose (Satay) 26
- Moët Chandon, Brut (Pho Phiaphak) 60
- Veuve Cliquot, Brut 73
- Moët Chandon, Rose 78
- Veuve Cliquot, Rose 78
- Moët Chandon, Imperial Ice 94
- Laurent-Perrier, Rose 139
- Dom Perignon 177
- Cristal 300

### WHITE

- House White (Ucles, Verdejo) 19
- Viña Sol (Catalunya, Garnacha Blanca) 20
- San Valentine (Catalunya, Garnacha Blanca) 20
- Quiquere Seco (Tenerife, Listan Blanco) 21
- Gran Feudo Edición (Navarra, Chardonnay) 22
- Quiquere Afrutado (Tenerife, Listan Blanco) 23
- Pinot Grigio (Italy) 25
- Marqués de Riscal (Sauvignon Blanc, Rueda) 27
- Santiago Ruiz (Rias Baixas, Albariño) 29
- Chivite Las Finca Blanco 30 (Navarra - Garnacha Blanca & Garnacha Tinta)
- Estate Gewürztraminer (Somontano) 36
- Chablis Premier Cru (France, T. Hamelin) 53
- Chablis Gran Cru (France, Albert Bichot) 71

### ROSE

- Mateus (Portugal) 19
- White Zinfandel (Echo Falls, California) 21
- Pinot Grigio (Echo Falls, California) 22
- Estate Rosado (Somontano, Cabernet Sauvignon) 24
- Chivite Las Fincas Rosado (Navarra) 29

### RED

- House Red (Ucles, Tempranillo) 19
- Quiquere Tradicional (Tenerife, Listan Negro) 21
- LAN D12 (Rioja, Tempranillo) 23
- Marques de Burgos (Ribera del Duero, Tinto Fino) 24
- Marques de Caceres (Rioja, Tempranillo) 25
- Hito (Ribera del Duero, Tempranillo) 25
- Chivite Lagardeta (Navarra, Syrah) 28
- Planeta La Segreta (Italy, Nero D'Avola and Merlot) 29
- Pago de los Cappellanes Joven 30 (Ribera del Duero, Tempranillo)
- Marques de Riscal Reserva (Rioja, Tempranillo) 31
- Cepa 21 (Ribera del Duero, Tempranillo) 33
- Chateau Neuf du Pape (France) 47
- Muga Selección Especial (Rioja, Tempranillo) 52
- Mauro (Castilla y Leon, Tempranillo) 53
- Hacienda de Monasterio 58 (Ribera del Duero, Tempranillo)
- Numanthia (Toro, Tempranillo) 68
- Roda 1 (Rioja, Tempranillo) 78
- Vega Sicilia Valbuena 170 (Ribera del Duero, Tinto Fino & Merlot)
- Vega Sicilia Unico (Ribera del Duero) 300





# THAI BOTANICO

GOURMET THAI RESTAURANT

## SOUPS

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 0. <b>Noodle Soup</b> (Kuai Tiao) 🍴  | <b>Chicken</b> 6,95     |
| A classic Thai soup with a base of our very own home made paste with a kick                                  | <b>King prawns</b> 9,50 |
| 1. <b>Classic Tom Yam soup</b> (Tom Yam) 🍴   | <b>Chicken</b> 6,95     |
| We use Botanico's home made "Tom Yam" paste to make a classic hot & spicy clear soup with a kick & mushrooms | <b>King prawn</b> 9,50  |
| 2. <b>Tom Kha Soup</b> (Tom Kha)   | <b>Chicken</b> 6,95     |
| We use Botanico's home made paste to make a soup with coconut milk, mushrooms & Thai herbs                   | <b>King prawn</b> 9,50  |

## APPETIZERS

3. **Thai Style Chargrilled Spare Ribs** (Sikhomg) 10,50
5. **Satay** (Satay)  
All of our skewered satay dishes are marinated with cumin & coriander & accompanied with a duo of freshly made peanut satay sauce and a cucumber & onion vinaigrette, available in:
  - a) Chicken (4 pieces) 9,25
  - b) Fillet steak (4 pieces) 12,25
8. **Thai Vegetable Spring Rolls** (Pho Phiaphak) 6,75  
Filled with glass noodles, mushrooms, shredded veg & thai herbs served with a sweet chilli dipping sauce
9. **Spicy Mussels** (Hoi Maleangphu ob) 🍴 14,50  
Fresh mussels steamed to perfection in a spicy Thai marinade & topped with torn basil, coriander & lime with lashings of coconut cream
10. **Thai Golden Bags** (Tung Thong) 7,50  
Finely minced chicken with our special blend of smashed Thai herbs generously rolled into balls & wrapped in a wonton paper & sweet chilli sauce
11. **Prawn Paper Roll** (Kung Hom Pha) 13,50  
Tiger king prawns wrapped in a sheet of light & crispy rice flour pastry served with a sweet chilli dipping sauce
13. **Egg Dipped Fried Thai Pork Toast** (Kanompang na moo) 7,50  
Finely minced pork mixed with traditional fresh Thai herbs & spices on toast, dipped in egg, flash fried & served with a sweet chilli dipping sauce
14. **Thai Oriental Special** (Price per person) 13,50  
**Mixed Hors d'oeuvres** (Ruam Mit Starters)  
Chicken satay skewers, Thai spring rolls, thai pork toast, prawn paper rolls & Thai ribs (min. 2 people) with a duo of sauces
15. **Fresh King Prawn & Vegetable Vietnamese Wraps** 7,75 (Pho Pia Sod)  
Seasonal shredded vegetables tossed with freshly torn mint & chopped coriander, layered with tender sliced king prawns and wrapped in a light rice paper pancake. Served with a dipping sauce
16. **Salt & Pepper Crispy Chicken Wings** 🍴 8,95 (Peek Gai Thod Sa Moon Phai)  
Tender chicken wings stir fried with chillies, peppers, onions, lemongrass & freshly squeezed lime

## SALADS

21. **Green Papaya & King Prawn Salad** (Som Tam Kung) 🍴 11,00  
Shredded green papaya with king prawn, tomato, carrot, green beans & smashed peanuts
22. **Thai steak salad** (Yam Nua) 🍴 12,95  
Strips of prime fillet steak seared with Thai herbs served with crisp lettuce & oriental vegetables dressed in Thai vinaigrette
23. **Thai Botanico Salad** (Yam Thai Botanico) 🍴 10,50  
A sweet green bean salad, tossed in a rich coconut curry dressing and topped with king prawn & sliced chicken breast
26. **Cucumber Salad** (Tam Teng) 🍴 8,75  
Shredded cucumber and plump cherry tomatoes sprinkled with crushed peanuts in a light oriental dressing

## CHAR GRILLED DISHES & HOUSE SPECIAL DISHES

37. **Chilli and Basil Seabream** (Pla Sam Rod) 🍴 16,95  
Crispy fried boneless fish covered in a thick sweet chilli and basil sauce
38. **Sea Bream in Lemon, Chilli & Garlic** (Pla Nueng Naow) 🍴 16,95  
Steamed fillet of sea bream drizzled in a light sauce made with fresh lemon, chilli & garlic
39. **Sea Bream Steamed with Red Curry Sauce** (Chu Chi Pla) 🍴 16,95  
Filletted sea bream coated in a deep red curry sauce
40. **Sea Bream in Banana Leaf** (Pla Yang Bai Tong) 16,95  
Fresh sea bream with lime, coriander & lemongrass wrapped in a banana leaf & steamed
41. **Weeping Tiger Fillet Steak** (Nua Yomg Jim Jeaw) 18,50  
Tender fillet steak served with our spicy inhouse "nam jim jeaw" sauce
43. **Ban Tam Chicken in a Green Curry with honey & Black Pepper Rub** (Ban Tam Gai) 14,00  
Slow roasted chicken on the bone grilled & rubbed with seasoned honey for a sweet tender finish then drizzled in spicy green curry sauce

## THAI BOTANICO STIR FRIES

50. **Thai Style Cashew Nuts** (Phad Med Mamuang)  
Carefully selected vegetables cooked to retain their natural juices, mushrooms & cashew nuts for that crunchy and light traditional dish
51. **Zingy Sweet & Sour Thai Style** (Prieu Wan) 🍴  
Rich and thick sweet sauce with a kick of spice for that extra zing to perfectly balance out this dish
52. **Mixed chilli & Sweet Basil** (Phad Kra Praow) 🍴  
A typically East Asian blend of spicy chillies, garlic & torn sweet basil
55. **Coconut Cream with a Chilli Kick (Phad Kati)** 🍴  
Crunchy vegetables simmered in a coconut broth topped with freshly chopped chillies & mushrooms
57. **Cracked Black Pepper & Garlic Sauce** (Pik Thai Dam Phad)  
Rich & flavoursome with crunchy onion, mushrooms, garlic, peppers & spring onion

### Available in:

- Chicken** - Tender slices of chicken breast 9,50
- Fillet Steak** - Tenderized slices of prime fillet steak 15,50
- King Prawn** - Saltwater caught, cleaned & shelled 14,00

- Crispy Duck Breast** - A slow marinated sliced duck breast 13,80
- Squid** - Scored for extra tenderness 9,35
- Fish** - Fillet of battered hake 12,50
- Vegetable** - Crunchy fresh generous serving of seasoned vegetables 7,25
- Tofu** - Fried Tofu 8,50

## SIDE DISHES

69. **Thai Speciality Pineapple Rice** (Kao Phad Sab Pa Rod) 11,00  
Authentic Thai rice dish combining diced chicken breast, prawn, vegetables and pineapple, raisins & topped with cashew nuts
70. **Egg Fried Rice with Peas** (Kao Phad Kai) 3,60
71. **Steamed Fragrant Jasmine Rice** (Kao Suay) 3,10
72. **Coconut Rice** (Kao Kati) 3,75
74. **Sticky Pearl Rice** (Kao Niew) 4,65
63. **Chips** 3,00
75. **Phad Thai** (Phad Thai) **Prawns** 9,85  
The national dish includes, egg, spring onion, tamarind & crunchy peanuts with a lime side for personal seasoning **Chicken** 8,85
76. **Glass Noodles** (Phad Woon Sen) 9,35  
Glass noodles with diced chicken, mushrooms, sliced king prawns, mushrooms & julienne vegetables with a classic Thai dressing
78. **Botanico Phad Thai** (Phad Thai Kai Hor) 13,50  
Using all the traditional ingredients: peanuts, egg & coriander with the addition of king prawns & diced chicken, wrapped in an omelette basket
79. **Plain Phad Thai Noodles** (Phad Mee Lueng) 5,70
80. **Gai Lan** (Phad Ka Na) 8,50 🍴  
Stir fried blanched crunchy gai lan leaves in a light chilli & garlic sauce

## AUTHENTIC CURRY DISHES

28. **Lamb Masaman Curry** 🍴 14,05  
A 4 hours slow braised deep, rich curry with potato, aubergine, onion and cashew nuts
30. **Green Thai Curry** (Keang Kiew Wan) 🍴  
A medium hot strength creamy curry made with coconut milk, crunchy flash fried runner beans, courgette & bamboo finished with a touch of coconut cream
31. **Red Curry** (Keang Deang) 🍴  
A medium red curry sauce with lychees & crunchy fresh vegetables
34. **Red Peanut Curry** (Panang curry) 🍴  
A special mix of Thai spices & ground peanut curry sauce

### Available in:

- Chicken** - Tender slices of chicken breast 9,50
- Fillet Steak** - Tenderized slices of prime fillet steak 15,50
- King Prawn** - Saltwater caught, cleaned & shelled 14,00
- Crispy Duck Breast** - A slow marinated sliced duck breast 13,80
- Squid** - Scored for extra tenderness 9,35
- Fish** - Fillet of battered hake 12,50
- Vegetable** - Crunchy fresh generous serving seasonal vegetables 7,25
- Tofu** - Fried Tofu 8,50





# THAI BOTANICO

GOURMET THAI RESTAURANT

## Cóckteles

### **BOTANICO ICE TÉ 8,10**

Perfecta combinación tailandesa en el mundo del cocktail preparada con vodka, ron, gin, passoa, cointreau, zumo de limón finalizado con un toque de sprite

### **MAI TAI 7,55**

Ron oscuro Barcelo, ron blanco, cointreau, licor de almendras, zumo de piña and lima

### **ASSASIN 8,10**

Cocktail a base de vodka y especias de jengibre sacudido con hielo picado, lima fresca y un toque de azúcar

### **COSMOPOLITAN 7,55**

Vodka cítrico, licor de naranja, lima fresca y zumo de arandanos

### **KIR ROYAL 7,30**

Crème de Cassis con cava bien frío

### **OLD FASHIONED 7,55**

Una bebida clásica, bourbon whisky, azúcar y un toque amargo

### **HUGO BUBBLES 7,55**

Un clásico de Thai Botánico para el día o la noche, fruta de la pasión con Hugo proseco

### **BRAMBLE 7,55**

Hecho con ginebra, limón fresco, azúcar, completado con licor de frutas del bosque

### **VODKA ESPRESSO 7,30**

Un chupito de café fuerte, sacudido duramente con vodka y azúcar, creando la bebida perfecta para cualquier momento de la noche

### **HENDRICKS COOLER 8,35**

Hendricks, pepino y hielo

### **BASIL AND LEMON GRASS MOJITO 8,10**

Una combinación del clásico mojito hecho con menta fresca, albahaca, hoja de limón y un toque de soda

### **LYCHEE MARTINI 8,10**

Una inspiración basada en el género de Martini, preparado con suave lychee fresco, Martini seco, vodka y monin rosado

### **NEGRONI 7,55**

Un clásico italiano, ginebra, Campari y Martini rosado

### **PINEAPPLE MARGARITA 8,10**

Una mezcla de la clásica Margarita con influencia tailandesa realizada con piña fresca

### **SINGAPORE SLING 8,10**

Fresco y afrutado. Gin, licor de cereza, benedictine, cointreau, zumo de lima, piña, granadiana, angostura y un toque de soda

## Sangria

### **SANGRIA ROJA 18,75**

Lillet Blanc, brandy, passoa, sirope de violeta, zumo de naranja, vino tinto, soda de lima

### **SANGRIA BLANCO 18,75**

Lillet Blanc, brandy, passoa, sirope de violeta, zumo de naranja, cava, soda de lima

### **SANGRIA ROSADO 18,75**

Sirope de pomelo rosa, vino rosado, soda de lima

Disponible después 18h

## Vino

### SPARKLING

- At Roca Cava Brut** (Sikhomg) 25
- At Roca Cava Rose** (Satay) 26
- Moët Chandon, Brut** (Pho Phiaphak) 60
- Veuve Cliquot, Brut** 73
- Moët Chandon, Rose** 78
- Veuve Cliquot, Rose** 78
- Moët Chandon, Imperial Ice** 94
- Laurent-Perrier, Rose** 139
- Dom Perignon** 177
- Cristal** 300

### BLANCO

- House White** (Ucles, Verdejo) 19
- Viña Sol** (Catalunya, Garnacha Blanca) 20
- San Valentine** (Catalunya, Garnacha Blanca) 20
- Quiquere Seco** (Tenerife, Listan Blanco) 21
- Gran Feudo Edición** (Navarra, Chardonnay) 22
- Quiquere Afrutado** (Tenerife, Listan Blanco) 23
- Pinot Grigio** (Italy) 25
- Marqués de Riscal** (Sauvignon Blanc, Rueda) 27
- Santiago Ruiz** (Rias Baixas, Albariño) 29
- Chivite Las Finca Blanco** 30  
(Navarra - Garnacha Blanca & Garnacha Tinta)
- Enate Gewürztraminer** (Somontano) 36
- Chablis Premier Cru** (France, T. Hamelin) 53
- Chablis Gran Cru** (France, Albert Bichot) 71

### ROSADO

- Mateus** (Portugal) 19
- White Zinfandel** (Echo Falls, California) 21
- Pinot Grigio** (Echo Falls, California) 22
- Enate Rosado** (Somontano, Cabernet Sauvignon) 24
- Chivite Las Fincas Rosado** (Navarra) 29

### TINTO

- House Red** (Ucles, Tempranillo) 19
- Quiquere Tradicional** (Tenerife, Listan Negro) 21
- LAN D12** (Rioja, Tempranillo) 23
- Marques de Burgos** (Ribera del Duero, Tinto Fino) 24
- Marques de Caceres** (Rioja, Tempranillo) 25
- Hito** (Ribera del Duero, Tempranillo) 25
- Chivite Lagardeta** (Navarra, Syrah) 28
- Planeta La Segreta** (Italy, Nero D'Avola and Merlot) 29
- Pago de los Cappellanes Joven** 30  
(Ribera del Duero, Tempranillo)
- Marques de Riscal Reserva** (Rioja, Tempranillo) 31
- Cepa 21** (Ribera del Duero, Tempranillo) 33
- Chateau Neuf du Pape** (France) 47
- Muga Selección Especial** (Rioja, Tempranillo) 52
- Mauro** (Castilla y Leon, Tempranillo) 53
- Hacienda de Monasterio** 58  
(Ribera del Duero, Tempranillo)
- Numanthia** (Toro, Tempranillo) 68
- Roda 1** (Rioja, Tempranillo) 78
- Vega Sicilia Valbuena** 170  
(Ribera del Duero, Tinto Fino & Merlot)
- Vega Sicilia Unico** (Ribera del Duero) 300





# THAI BOTANICO

GOURMET THAI RESTAURANT

## SOPAS

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 0. <b>Sopa de Tailandesa</b> (Kuai Tiao) 🍴  | <b>Pollo</b> 6,95       |
| Una sopa tailandesa clásica con una base de nuestra propia pasta casera con un toque de chile                 | <b>Langostinos</b> 9,50 |
| 1. <b>Classic Tom Yam soup</b> (Tom Yam) 🍴  | <b>Pollo</b> 6,95       |
| Hecha con nuestra masa casera "Tom Yam" para crear una aromática sopa clásica con un toque picante & setas    | <b>Langostinos</b> 9,50 |
| 2. <b>Tom Kha Soup</b> (Tom Kha)  | <b>Pollo</b> 6,95       |
| Hecha con nuestra masa casera para crear una sopa con leche de coco setas y hierbas tailandesas y lima fresca | <b>Langostinos</b> 9,50 |

## ENTRANTES

3. **Costillas a la Brasa al Estilo Tailandesa** (Sikhomg) 10,50
5. **Pinchos Satay** (Satay)  
Todos nuestros pinchos Satay están marinados en comino, cilantro y acompañados con una salsa Satay de cacahuete y una vinagreta de pepino y cebolla:
- a) Pollo (4 piezas) 9,25  
b) Solomillo (4 piezas) 12,25
8. **Rollitos de Primavera Tailandeses** (Pho Phiaphak) 6,75  
Rollitos de tallarines de cristal, setas y hierbas tailandesas, servidos con salsa de chile dulce
9. **Mejillones Picantes** (Hoi Maleangphu ob) 🍴 14,50  
Mejillones frescos al vapor a la crema de coco, marinados con albahaca, cilantro y lima
10. **Bolsas de Oro Tailandesas** (Tung Thong) 7,50  
Albondigas de pollo picado fino con nuestra mezcla especial de hierbas tailandesas y envuelto en papel de Wan Ton con chilli dulce
11. **Rollos de Langostinos** (Kung Hom Pha) 13,50  
Langostinos tigre envueltos en una hoja ligera y crujiente de pasta de harina de arroz, servidos con una salsa de chile dulce
13. **Tostada Tailandesa de Cerdo con Huevo** (Kanompang na moo) 7,50  
Cerdo mechado con hierbas frescas tradicionales y con especias sobre una tostada rebozada en huevo, servido con salsa de chile dulce
14. **Entrantes Mixtos Tailandeses** (Ruam Mit Starters) (Precio por persona) 13,50  
Brochetas de pollo satay, rollitos de primavera tailandeses, tostada tailandesas de cerdo, rollitos mil hojas de gambas y costillas a la brasa (ración mínima para 2 personas) con un duo de salsas
15. **Rollitos Vietnamitas de Langostinos y Verduras** (Pho Pia Sod) 7,75  
Verduras con menta y cilantro picado, con capas de tiernas lonchas de langostinos, envuelto en un ligero crepe de arroz. Acompañados por una salsa
16. **Alitas de Pollo sal y Pimienta** 🍴 8,95  
(Peek Gai Thod Sa Moon Phai)  
Alitas de pollo salteadas con chiles, pimienta, cebolla, hierba limón y lima fresca

## ENSALADAS

21. **Ensalada de Papaya verde y Langostinos** (Som Tam Kung) 🍴 11,00  
Finas láminas de papaya verde con langostinos, tomate, zanahoria, judías verdes y cacahuets machacados
22. **Ensalada de Solomillo Thai** (Yam Nua) 🍴 12,95  
Tiras de solomillo nacional de primera con hierbas tradicionales tailandesas servido con lechuga crujiente y verduras orientales en una vinagreta tailandesa
23. **Ensalada Thai Botanico** (Yam Thai Botanico) 🍴 10,50  
Una ensalada de judías verdes dulces con un rico aderezo de coco al curry rematado con langostinos y rodajas de pechuga de pollo
26. **Ensalada de Pepino** (Tam Teng) 🍴 8,75  
Pepino rallado y tomates cherry cubiertos con cacahuets machacados en una vinagreta ligera oriental

## PLATOS AL GRILL Y PLATOS ESPECIALES DE LA CASA

37. **Filete de Dorada con Chile y Albahaca** (Pla Sam Rod) 🍴🍴 16,95  
Filete de dorada frito cubierto en una salsa de chile dulce y albaca crujiente
38. **Dorada con Limón, Chile y Ajo** (Pla Nueng Naow) 🍴 16,95  
Filete de dorada al vapor rociado en salsa ligera hecha con limón, chile fresco y ajo
39. **Dorada al vapor al Curry Rojo** (Chu Chi Pla) 🍴 16,95  
ilete de dorada, hecho al vapor y cubierto con una salsa de curry rojo
40. **Dorada con Hoja de Plátano** (Pla Yang Bai Tong) 16,95  
Dorada fresca con lima, cilantro y tamarindo, todo envuelto en una hoja de plátano
41. **Solomillo "Tigre llorando"** (Nua Yomg Jim Jeaw) 18,50  
Solomillo tierno con nuestra salsa casera picante "Nam Jim Jeaw"
43. **Pollo "Ban Tan" al Curry verde,** 🍴 14,00  
**Miel y Pimienta Verde** (Ban Tam Gai)  
Pollo troceado (con hueso) a la parrilla rociado con miel y salsa de curry verde picante

## SALTEADOS BOTÁNICOS AL ESTILO TAILANDÉS

50. **Nueces de Anacardo estilo Tailandés** (Phad Med Mamuang)  
Verduras seleccionadas y cocidas para conservar sus jugos naturales, setas y nueces de anacardo para dar a este plato tradicional un toque crujiente y ligero
51. **Agri-dulce picante estilo Tailandés** (Pried Wan) 🍴  
Una salsa dulce, rica y espesa, con un toque de especias
52. **Albahaca mixta con Chili** (Phad Kra Praow) 🍴  
Plato típico de Asia oriental: mezcla de chiles picantes, ajo y albahaca, un plato muy sabroso y aromático
55. **Crema de Coco con un toque de Chile** (Phad Kati) 🍴  
Verduras crujientes cocidas a fuego lento en caldo de coco y cubiertas con chile fresco picado & setas
57. **Salsa Pimienta negra y Ajo** (Pik Thai Dam Phad)  
Rica y sabrosa con cebolla crujiente, ajo, setas, pimientos y cebollinos

### Disponibles con:

- Pollo** - Tiernas tiras de pechuga de pollo 9,50  
**Solomillo** - Tiras de solomillo nacional de primera 15,50  
**Langostinos** - Pelado 14,00

- Pechuga de Pato Crujiente** - Pechuga de pato oriental adobado en rodajas 13,80  
**Calamar** - Dulce y tierno 9,35  
**Pescado** - Filete de merluza rebozado 12,50  
**Verduras** - Verduras crujientes de temporada 7,25  
**Tofu** - Tofu frito 8,50

## PLATOS PARA ACOMPAÑAR

69. **Arroz Tailandés con Piña** (Kao Phad Sab Pa Rod) 11,00  
Auténtico plato de arroz tailandés que combina pechuga de pollo en dados, gambas, pasas, verduras y piña rematado con nueces de anacardo
70. **Arroz con Huevo y Guisantes** (Kao Phad Kai) 3,60
71. **Arroz al vapor con Jazmín** (Kao Suay) 3,10
72. **Arroz de Coco** (Kao Kati) 3,75
74. **Arroz pegajoso estilo Tailandés** (Kao Niew) 4,65
63. **Papas Fritas** 3,00
75. **Phad Thai** (Phad Thai) **Langostinos** 9,85  
Plato nacional con, cacahuete, huevo y cilantro **Pollo** 8,85
76. **Tallarines de Cristal** (Phad Woon Sen) 9,35  
Tallarines transparentes con pollo, setas y langostinos troceados, verduras en "Juliana" y salsa clásica tailandesa
78. **Phad Thai Botánico** (Phad Thai Kai Hor) 13,50  
Plato hecho de ingredientes tradicionales: Tallarines, cacahuete, huevo, cilantro, langostinos y pollo troceado, todo envuelto en una tortilla y servido
79. **Tallarines Phad Thai blancos (sólo tallarines)** (Phad Mee Lueng) 5,70
80. **Gai Lan** (Phad Ka Na) 🍴 8,50  
Crujiente Gai Lan en una ligera salsa de chile y ajo que complementa esta espinaca asiática perfectamente

## PLATOS AUTÉNTICOS DE CURRY

28. **Masaman Curry Cordero** 🍴 14,05  
Lentamente estofado durante 4 horas, un curry rico con patatas, berenjena y anacardos
30. **Curry verde Thai** (Keang Kiew Wan) 🍴  
Cremoso curry elaborado con leche de coco medio picante, judías verdes frescas, tomate y bambú, terminado con un toque de crema de coco
31. **Curry Rojo** (Keamg Deang) 🍴  
Curry rojo medio picante con lychees y verduras de temporada
34. **Curry Rojo de Cacahuets** (Panang curry) 🍴  
Mezcla especial de especias tailandesas y cacahuets machacados

### ...Disponibles con:

- Pollo** - Tiernas tiras de pechuga de pollo 9,50  
**Solomillo** - Tiras de solomillo nacional de primera 15,50  
**Langostinos** - Pelado 14,00  
**Pechuga de Pato Crujiente** - Pechuga de pato oriental adobado en rodajas 13,80  
**Calamar** - Dulce y tierno 9,35  
**Pescado** - Filete de merluza rebozado 12,50  
**Verduras** - Verduras crujientes de temporada 7,25  
**Tofu** - Tofu frito 8,50