THAI BOTANICO

Entrantes

3. **Pan de gamba** · 4,25

4. **Costillas estilo Thai a la parrilla** *(Sikhomg)* · 14,10
Mezcla especial de hierbas y especias tailandesas, a la parrilla para un acabado caramelizado. Servidas con salsa tailandesa.

5. **Satay** 4 uds *(Satay)* **Pollo** · 12,30 **Solomillo** · 16,70
Carne marinada en comino y cilantro, servida con salsa de cacahuete y vinagreta de pepino y cebolla.

6. **Rollitos primavera vegetarianos** *(Pho Phiaphak)* · 8,90
Crujientes, rellenos de fideos de cristal, setas, verduras ralladas y hierbas tailandesas. Con salsa de chile dulce.

2. **Bolsitas doradas tailandesas** *(Tung Thong)* · 9,90
Pollo picado fino con hierbas tailandesas, envuelto en pasta wonton. Con salsa de chile dulce.

8. **Rollito de langostino** *(Kung Hom Pha)* · 18,20
Langostinos tigre envueltos en masa crujiente de arroz, con salsa de chile dulce.

9. **Tostada de pollo y huevo tailandesa** *(Kanompang na Moo)* · 9,90
Pollo marinado con hierbas tailandesas sobre pan frito con huevo, acompañado de salsa de chile dulce.

10. **Surtido especial de entrantes tailandeses** *(Ruam Mit)*
Mínimo 2 personas - precio por persona · 16,90
Brochetas de pollo satay, rollitos de primavera tailandeses, tostadas de pollo tailandesas, rollitos de papel de gambas y costillas tailandesas. Servidos con un trío de salsas.

11. **Rollitos vietnamitas de gamba y verdura** *(Pho Pia Sod)* · 10,90
Menta fresca, verduras, huevo y cilantro con langostinos tigre envueltos en papel de arroz. Con salsa para mojar.

12. **Alitas de pollo crujientes con sal y pimienta**
(Peek Gai Thod Sa Moon Phai) · 12,95
Alitas fritas con chiles, pimientos, cebolla, citronela y lima.

13. **Calamares crujientes con piña, chile y tamarindo**
(Pla Muek Tod Krob Kap Sapparod Prik Lae Makham) · 17,50
Rebozados y servidos con salsa agridulce tailandesa con trozos de piña.

7. **Vieiras con cilantro y citronela** *(Hoi Shell Phak Chi Takrai)* · 23,50
Vieiras a la plancha con una infusión de cilantro fresco, hierba limón aromática y un toque de lima; acabado con una delicada pizca de cacahuetes triturados.

Sopas y Ensaladas

18. **Sopa de fideos** *(Kuai Tiao)* **Pollo** · 9,50 **Langostinos** · 11,90
Sopa tailandesa clásica con caldo casero. Elección de langostinos o pollo.

19. **Sopa Tom Yam** *(Tom Yam)*
Pollo · 9,50 **Langostinos** · 11,90
Sopa tailandesa picante y ácida con setas. A elegir entre langostinos o pollo.

20. **Sopa Tom Kha** *(Tom Kha)* **Pollo** · 9,50 **Langostinos** · 11,90
Sopa de leche de coco con setas, hierbas tailandesas y langostinos o pollo a elegir.

21. **Ensalada de papaya verde y langostinos** *(Som Tam Kung)* · 16,40
Papaya verde rallada, langostinos, tomate, zanahoria, judías verdes y cacahuetes triturados.

22. **Ensalada de ternera Thai** *(Yam Nua)* · 20,20
Tiras de solomillo de primera chamuscadas con hierbas tailandesas, lechuga crujiente y verduras orientales. Aliñado con vinagreta tailandesa.

23. **Ensalada Thai Botanico** *(Yam Thai Botanico)* · 18,50
Ensalada de judías verdes dulces con aliño de curry de coco, langostinos, y pechuga de pollo en rodajas.

Clásicos Tailandeses

25. **Anacardos estilo Thai** *(Phad Med Mamuang)*
Salteado de verduras, setas y anacardos.

26. **Agridulce Thai** *(Priew Wan)*
Verduras crujientes con salsa agridulce tailandesa.

27. **Albahaca y chile** *(Phad Kra Praow)*
Salteado intenso con chiles, ajo y albahaca.

28. **Pimienta negra y ajo** *(Pik Thai Dam Phad)*
Salsa de pimienta negra con ajo, champiñones, pimientos y cebolleta.

29. **Curry amarillo** *(Keang Kari)*
Curry ligero y aromatizado con albahaca fresca, cilantro y piña para un sabor intenso

A elegir: **Pollo** · 12,95 - **Solomillo** · 24,50 - **Calamar** · 17 - **Tofu** · 13 - **Vieiras** · 22,50 - **Pato crujiente** · 19,10 - **Langostinos** · 18,75

Especiales Thai Botanico

30. **Curry verde tailandés con pollo** *(Gaeng Kiew Wan Gai)* · 13,20
Pechuga de pollo en rodajas en un curry verde cremoso con leche de coco, albahaca tailandesa y brotes de bambú.

31. **Curry Massaman de cordero** · 22,75
Curry intenso y profundo cocinado a fuego lento durante 4 horas con patata, berenjena, cebolla y anacardos.

32 **Pechuga de pato asada con curry rojo, lichis y piña** *(Keang Ped Pedyang)* · 19,10
Piel crujiente de pato en curry rojo con lichis, piña y albahaca tailandesa.

33. **Muslo de pollo crujiente con sal, pimienta, piña, chile y tamarindo**
(Salsa tailandesa Gai Tod Glua Prik Sapparod Prik Makham) · 14,75
Pollo rebozado crujiente con especias tailandesas, trozos de piña, pimientos, chiles y glaseado de tamarindo ácido.

34. **Solomillo "Tigre Llorón"** *(Nua Yomg Jim Jeaw)* · 26,50
Solomillo Angus de primera calidad con pimienta negra y salsa tailandesa para mojar.

35. **Panceta crujiente con albahaca, chile y pimientos amarillos** *(Moo Krob Pad Krapao Prik Luang)* · 15,10
Panceta crujiente salteada al wok con albahaca, pimientos amarillos dulces y chiles.

36. **Marisco Panang** *(Phanaeng Talay Ruam)* · 22
Curry rojo Panang cremoso con langostinos, calamar y vieiras. Cocinado con judías verdes y cebolla.

37. **Dorada al limón con chile y ajo** *(Pla Nueng Khing)* · 24,75
Filete de dorada al vapor con una salsa de limón fresco, guindilla y ajo

38. **Dorada a la parrilla en hoja de plátano con curry verde** *(Pla Yang Bai Tong)* · 24,75
Filete de dorada envuelto en hoja de plátano, marinado con pasta de curry verde y galanga.

Arroces, Fideos y Guarniciones

41. **Papas fritas** · 3,95

42. **Arroz frito con huevo y guisantes** *(Kao Phad Kai)* · 4,90

43. **Arroz jazmín al vapor** *(Kao Suay)* · 4,20

44. **Arroz de coco** *(Kao Kati)* · 5,10

45. **Phad Se Ew** *(Pad woon sen)* · 13,00
Tallarines de arroz, ho fan salteados, con verduras orientales chile y tiras de solomillo.

46. **Fideos simples** *(Mee Lueng)* · 6,75

47. **Phad Thai especial de la casa** *(Kao niew)*
Pollo · 12,90 **Langostinos** · 14
Plato nacional con cacahuete, huevo y cilantro.

48. **Arroz tailandes con piña** *(Kao Phad Sab Pa Rod)* · 15,10
Auténtico plato de arroz tailandés que combina pechuga de pollo en dados, gambas, pasas, verduras y piña rematado con nueces de anacardo.

49. **Pad Pak Ruam** *(vegetales mixtos)* · 11,10
Pak choi crujiente acompañado de brócoli en una ligera salsa de chile y ajo.

Si padece alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal o vea los alérgenos aquí

IGIC incluido