

STARTERS ✦ ENTRANTES

-  **0. EDAMAME** **6€**
Steamed soy beans with spicy sauce
Habas de Soja al vapor con salsa picante
- 1. NAGA STYLE PRAWN TEMPURA** **17€**
Crispy fried prawns in tempura batter served with citrus mayonnaise
Gambas en tempura servidas con mayonesa de cítricos
- 2. CHICKEN SATAY satay gai** **10€**
- 3. PRAWN SATAY satay gung** **12€**
Marinated skewer with satay sauce & Thai sweet vinegar
Pinchitos con salsa satay y vinagre dulce tailandés
-  **4. VEG SPRING ROLLS pho phia thod** **10€**
Spring rolls with vegetables & glass noodles served with sweet chili sauce
Rollitos de primavera con verduras y fideos de cristal, con salsa Sweet Chilli
- 5. CHICKEN SPRING ROLLS pho phia naga** **11€**
Chicken Nems served on lettuce & mint leaves with sweet chili sauce
Nems de pollo servido sobre hojas de lechuga y menta, con salsa Sweet Chilli
- 6. DUCK SPRING ROLLS pho phia ped** **11€**
Spring rolls with duck & vegetables served with plum sauce
Rollitos de primavera de pato y verduras con salsa de ciruela
- 7. PRAWN SPECIAL SPRING ROLLS pho phia sod** **18€**
Fresh rolls with prawns, vegetables & fish eggs
Rollitos frescos de langostinos, verduras y huevas de pescado
- 8. PORK LARB BITES larb isan** **16€**
Finely chopped pork meat with Thai herbs on lettuce leaves
Carne de cerdo finamente picada con hierbas tailandesas sobre hojas de lechuga
- 9. CHEESE & CRAB ROLLS** **10€**
Fried cheese & crab rolls
Bolitas fritas de queso y carne de cangrejo
- 10. MIX STARTER FOR 2 ham thai** **25€**
Chicken & prawn satay, spring rolls, cheese & crab rolls
Pinchitos de pollo y gambas, rollitos de primavera y bolitas de cangrejo con queso

 **vegetarian dish / plato vegetariano**

Cover charge 2€ per person | V.A.T included | Allergen Menu available upon request
Cubierto 2€ por persona | I.V.A. incluido | Consulte nuestro menú de alérgenos

SOUPS ✦ SOPAS

11. CHICKEN TOM YAM / POLLO 11€

12. PRAWN TOM YAM / GAMBAS 13€

Thai spicy soup with mushrooms, galangal, lime leaves & coriander
Sopa tailandesa picante con champiñones, galanga, hojas de lima y cilantro

13. CHICKEN TOM KHA / POLLO 11€

14. PRAWN TOM KHA / GAMBAS 13€

Thai coconut milk soup with lemon grass & lime leaves
Sopa tailandesa de leche de coco con hierba limón y hojas de lima

15. DUCK NOODLE SOUP **huai tiao nam sai ped** 18€

Our classic duck soup with noodles
Nuestra clásica sopa de pato y tallarines tailandeses

16. SEAFOOD SOUP IN COCONUT **tom kha ma praw oon** 18€

Seafood & coconut soup served in a young coconut. Check availability
Sopa de mariscos y coco servida en coco joven. Consultar disponibilidad

SALADS ✦ ENSALADAS

20. SALMON SALAD **yam salmon lui suan** 16€

Fried Salmon salad with mango, cashew nuts & citric chilli dressing
Ensalada de salmón frito con mango, anacardos y aderezo cítrico de chile

21. DUCK SALAD **yam ped hrob** 16€

Duck and pear salad with citric chilli dressing
Ensalada de pato y pera, con aderezo cítrico de chile

22. BEEF SALAD **yam nuea** 16€

Sautéed beef salad with Thai dressing
Ensalada de ternera salteada con aderezo tailandés

23. VERMICELLI SALAD **yam wunsen** 15€

Glass noodles with minced chicken, seafood & Thai dressing
Ensalada de fideos de cristal con pollo picado, marisco y aderezo tailandés

✦ **24. PAPAYA SALAD** **som tam** 14€

Green papaya salad with spicy Thai dressing
Ensalada de papaya verde con aderezo tailandés picante

25. CHICKEN LARB **larb gai** 14€

Finely chopped chicken breast with Thai herbs, toasted rice & lemon juice
Pechuga de pollo finamente picada con hierbas tailandesas, arroz tostado y jugo de limón

FISH ✦ PESCADO

Don't forget to order your side dish / No olvide pedir su guarnición

30. TURBOT SHU SHI PLA / RODABALLO 28€

Turbot fillet with red curry sauce and steamed vegetables
Filete de rodaballo con salsa de curry rojo y verduras al vapor

31. SEA BASS NUENG MANAW / LUBINA 25€

Steamed Sea bass with chilli, garlic, lemon juice & coriander
Lubina al vapor con chile, ajo, zumo de limón y cilantro

32. SEA BREEM THOD KAPRAW / DORADA 25€

Deep fried sea bream with kapraw sauce, green beans, peppers and basil
Dorada frita con salsa kapraw, judías verdes, pimientos y albahaca

33. SALMON TOM YAM HAENG / SALMÓN 24€

Fried salmon in Tom Yam sauce, coriander, chilli, lime leaves & lemon grass
Salmón frito en salsa Tom Yam con cilantro, chili, hojas de lima y hierba limón

34. TURBOT SEE EW / RODABALLO 26€

Steamed turbot fillet with vegetables, soy and coriander
Rodaballo al vapor con verduras, soja y cilantro

MEAT ✦ CARNE

Don't forget to order your side dish / No olvide pedir su guarnición

35. TENDERLOIN KAPRAW 28€

Beef tenderloin with kapraw sauce, green beans, peppers and basil
Solomillo de ternera con salsa kapraw, judías verdes, pimientos y albahaca

36. ENTRECÔTE NAMMAN HOI 26€

Thai style entrecôte with vegetables in oyster sauce, served on a hot plate
Entrecot al estilo tailandés con verduras en salsa de ostras, servido en plato caliente

37. DUCK NAMPUENG 24€

Crispy fried duck with honey and ginger sauce
Pato frito crujiente con miel y salsa de jengibre

38. DUCK KAPRAW 24€

Duck with kapraw sauce, green beans, peppers and basil
Pato con salsa kapraw, judías verdes, pimientos y albahaca

39. CHICKEN MANAW 21€

Crispy breaded chicken breast with a lemon and garlic mayonnaise
Pechuga de pollo crujiente con mayonesa de ajo y limón

NAGA WOK ✦

Don't forget to order your side dish / No olvide pedir su guarnición

40. CHICKEN MAMUANG / POLLO **18€**

41. PRAWN MAMUANG / GAMBAS **21€**

Stir fried with cashew nuts, peppers & onion
Salteado con anacardos, pimientos y cebolla

42. CHICKEN KAPRAW / POLLO **19€**

43. PORK KAPRAW / CERDO **19€**

44. PRAWN KAPRAW / GAMBAS **22€**

Stir fried with chilli, basil leaves, garlic & green beans
Salteado con chili, albahaca, ajo y judías verdes

45. CHICKEN SAPPAROD / POLLO **20€**

46. PRAWN SAPPAROD / GAMBAS **23€**

Stir fried with onion, pineapple & cashew nuts. Served in a fresh pineapple
Salteado con cebolla, piña y anacardos. Servido sobre piña fresca

NOODLES & RICE ✦ TALLARINES & ARROZ

50. CHICKEN PAD SEE EW / POLLO **19€**

51. BEEF PAD SEE EW / TERNERA **21€**

52. PRAWN PAD SEE EW / GAMBAS **22€**

53. PORK PAD SEE EW / CERDO **20€**

 **54. VEG PAD SEE EW / VERDURAS** **16€**

Stir fried thin noodles with egg, vegetables & soy sauce
Tallarines finos salteados con huevo, verduras y salsa de soja

55. CHICKEN PAD THAI / POLLO **19€**

56. PRAWN PAD THAI / GAMBAS **22€**

 **57. VEG PAD THAI / VERDURAS** **16€**

Thai flavoured noodles with tofu, peanuts & bean sprouts
Tallarines tailandeses con tofu, cacahuetes y brotes de soja

58. CHICKEN KAO PAD ROD FAI / POLLO **16**

59. PRAWN KAO PAD ROD FAI / GAMBAS **18**

Thai style fried rice with vegetables and egg
Arroz frito estilo tailandés con verduras y huevo

 vegetarian dish / plato vegetariano

THAI CURRY ✦

Don't forget to order your side dish / No olvide pedir su guarnición

- 60. CHICKEN GREEN CURRY / POLLO** **21€**
61. PRAWN GREEN CURRY / GAMBAS **23€**
Green Curry with eggplant, bamboo, courgette & peppers
Curry verde con berenjenas, bambú, calabacín y pimientos
- 62. PANANG CHICKEN/ POLLO** **21€**
63. PANANG BEEF/ TERNERA **25€**
64. PANANG PORK / CERDO **22€**
Panang Curry with crushed peanuts & basil
Curry Panang con cacahuetes molidos y albahaca
- 65. CHICKEN RED CURRY / POLLO** **21€**
66. PRAWN RED CURRY / GAMBAS **23€**
Red curry with eggplant, bamboo, courgette & peppers
Curry rojo con berenjenas, bambú, calabacín y pimientos
- 67. MASSAMAN BEEF / TERNERA** **27€**
68. MASSAMAN CHICKEN / POLLO **22€**
Traditional Massaman curry with potatoes, carrots, onion & peanuts
Tradicional curry Massaman con patatas, zanahorias, cebolla y cacahuetes
- 69. DUCK GEANG PED / PATO** **27€**
Duck in red curry with lychees, grapes, pineapple, cherry tomatoes & peppers
Pato al curry rojo con lichi, uvas, piña, tomate cherry y pimientos

SIDES ✦ GUARNICIONES

- ✦ **70. JASMINE RICE / ARROZ JASMÍN** **5€**
- ✦ **71. FRIED RICE / ARROZ FRITO** **6€** | Vegetables / Verduras **6€** | Egg / Huevo **6€**
Garlic / Ajo
- ✦ **72. COCONUT RICE / ARROZ CON COCO** **6€**
- ✦ **73. MIXED VEGETABLES / VERDURA MIXTA** **9€** *Phad Phak Ruammit*
Stir fried vegetables in oyster sauce
Verduras salteadas en salsa de ostras

Cover charge 2€ per person | V.A.T included | Allergen Menu available upon request
Cubierto 2€ por persona | I.V.A. incluido | Consulte nuestro menú de alérgenos

DESSERTS ✦ POSTRES

CHOCOLATE BROWNIE 9€

Brownie de chocolate con helado de vainilla

DAME BLANCHE 8€

Helado de vainilla con chocolate caliente y un toque de nata

STICKY COCONUT RICE & MANGO hao new/ ma muag 10€

Delicioso arroz "sticky" con leche de coco y servido con mango

FRIED BANANA WITH HONEY & ICECREAM cloudy thod 9€

Plátano rebozado con coco, helado de vainilla y miel

MIXED FRESH FRUIT phonlamai ruam 9€

Fruta fresca variada de temporada

CORONEL VODKA /CAVA 10€

Postre refrescante a base de sorbete de limón. Elija entre vodka o cava

TRIO OF ICECREAM / CHOOSE 3 / ELIGE 3 9€

Vanilla, strawberry, chocolate, coconut, lemon or mango sorbet

Vainilla, fresa, chocolate, coco, sorbete de limón o mango

CHEESCAKE / TARTA DE QUESO 9€

FOR THE KIDS ✦ MENÚ DE NIÑOS

90. KIDS CHICKEN NUGGETS 11€

Homemade chicken nuggets served with egg fried rice

Nuggets de pollo caseros con arroz frito con huevo

91. KIDS FISH FINGERS 12€

Homemade fish fingers served with egg fried rice

Palitos de pescado caseros con arroz frito con huevo

Cover charge 2€ per person | V.A.T included | Allergen Menu available upon request

Cubierto 2€ por persona | I.V.A. incluido | Consulte nuestro menú de alérgenos