Allergen Menu
Menú de Alérgenos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
CRUSTACEAN CRUSTÁCEOS	GLUTEN GLUTEN	FISH PESCADO	PEANUTS CACAHUETES	EGG HUEVO	SOYA SOJA	MILK LÁCTEOS	NUTS FRUTOS DE CÁSCARA	SESAME SÉSAMO	CELERY APIO	MUSTARD MOSTAZA	SULPHITE SULFITO	SHELLFISH MOLUSCOS	LUPINS ALTRAMUC

wifi: Naga_clientes
password: Naga1234

STARTERS - ENTRANTES

1. Mix Starter (For 2 People) **26**
Chicken & prawn skewer, crispy spring rolls and delicious cheese & crab rolls
Brocheta marinada de pollo y de langostinos, crujientes rollitos de primavera y exquisitos rollos de queso con cangrejo

2. Naga Thai Tempura / Prawns / Fish **19**
Prawns or tender fish in a light tempura batter, perfectly complemented by a refreshing citrus mayonnaise
Langostinos o pescado tierno en una ligera capa de tempura, acompañados de una refrescante mayonesa de cítricos

3. Satay / Chicken / Prawn ..... **10 / 13**
Marinated skewer with old style peanut sauce and homemade thai sweet vinegar
Brocheta marinada con salsa de cacahuete original y vinagre dulce tailandés casero
A elegir entre: Pollo / Langostinos

4. Chicken Spring Rolls **12**
Crispy spring rolls filled with a medley of vegetables and glass noodles, accompanied by a perfectly balanced sweet chili sauce
Rollitos de primavera crujientes rellenos de una mezcla de verduras y fideos de cristal, acompañados de una salsa de chile dulce perfectamente equilibrada

5. Cheese & Crab Rolls **11**
Golden-fried cheese and tender crab rolls
Bolitas fritas rellenas de queso y carne tierna de cangrejo

6. Edamame **7**
Steamed soybeans served with a homemade spicy sauce
Habas de soja al vapor servida con una salsa picante casera

7. Prawn Fresh Spring Rolls **18**
Wrapped fresh rolls with prawns, vegetables and fish roe with a fresh touch of mint
Rollos frescos envueltos con gambas, verduras,huevas de pescado y un toque fresco de menta

8. Duck Spring Rolls **12**
Spring rolls filled with tender duck & fresh vegetables, served with an exquisite plum sauce
Rollos de primavera rellenos de pato tierno y verduras frescas, acompañados de una exquisita salsa de ciruelas

9. Kanom Gib Khung **15**
Steamed dumplings filled with prawns, served with homemade sweet & sour sauce
Empanadillas de langostino al vapor, acompañadas de salsa agridulce casera

10. Tord Mun Pla **12**
Deep fried fish cake served with homemade sweet and sour sauce
Tortitas de pescado fritas servidas con salsa agridulce casera

SOUPS - SOPAS

21. Tom Yam / Chicken - Pollo / Prawns - Langostinos ..... **11 / 14**
Thai spicy soup with tender mushrooms, aromatic galangal, lime leaves & fresh coriander
Sopa tailandesa picante con tiernos champiñones, galanga aromática, hojas de lima y cilantro fresco

22. Tom Kha / Chicken - Pollo / Prawns - Langostinos ..... **11 / 14**
Traditional coconut milk soup with lemongrass and lime leave
Sopa tailandesa de leche de coco, con hierba de limón y hojas de lima

24. Duck & Noodles Soup **18**
Duck soup served with thai noodles and mixed vegetables
Sopa de pato tailandesa acompañada de fideos tailandeses y verdura mixta

25. Wonton Soup **12**
A flavorful broth with tender wontons filled with prawns and chopped chicken breast
Un caldo con wontons tiernos rellenos de langostinos y pechuga de pollo picada

26. Seafood Coconut Soup **20**
Seafood & Coconut Soup, served inside a young coconut
Sopa de mariscos y coco, servida dentro de un coco joven

SALADS - ENSALADAS

30. Salmon Salad **17**
Grilled salmon with chilli, mango, cashew nuts & citric chilli dressing
Ensalada salmón a la plancha con mango, anacardos y aderezo cítrico de chile

31. Beef Salad **17**
Beef Salad with a spicy kick of chili, crisp onions, and a tangy squeeze of lemon juice
Ensalada de ternera con un toque picante de chile, cebollas y de jugo de limón

32. Vermicelli Salad **16**
Glass noodles accompanied by minced chicken, seafood and spicy Thai dressing
Fideos de cristal acompañados de pollo picado, mariscos y aderezo tailandés picante

33. Green Papaya Salad / add Prawns ..... **14 / 17**
Green papaya or papaya & prawns salad, with toasted peanuts & a hint of lemon juice
Ensalada de papaya verde ó papaya y langostinos, acompañada de cacahuetes tostados y un toque de zumo de limón

34. Chicken Larb **14**
Finely chopped chicken breast with Thai herbs, toasted rice and a touch of fresh lemon
Pechuga de pollo finamente picada, infusionada con hierbas tailandesas, arroz tostado y un toque de jugo de limón

35. Duck and pear Salad **18**
Duck and Pear Salad, drizzled with a tangy citrus-chili dressing
Ensalada de pato y pera, aderezada con una vinagreta cítrica-picante

36. Yum Ma Kheau **17**
Eggplant and prawn salad with chopped chicken breast, cilantro and lemongrass
Ensalada de berenjena y langostinos, con pechuga de pollo picado, cilantro y hierba limón

37. Yum Yum Naga **18**
Exotic marinated salmon salad with avocado, thai herbs & lime juice
Ensalada exótica de salmón marinado con aguacate, hierbas tailandesas y jugo de lima

FISH - PESCADO

Don´t forget to order your side dish / Elige acompañamiento para tu plato

40. Shu Shi Pla / Seabass / Salmon / Turbot ..... **25 / 28 / 29**
Grilled seabass, salmon or turbot, served with a rich red curry sauce & accompanied by steamed vegetables
Lubina, salmón o rodaballo a la plancha, servido con una rica salsa roja de curry, acompañado de verduras al vapor

41. Nueng Manaw / Seabass / Salmon ..... **25 / 28**
Steamed seabass or salmon with chili, garlic, fresh lemon juice and a hint of coriander
Lubina o salmón al vapor con un toque de chile, ajo, jugo de limón y cilantro fresco

42. Thod Kapraw / Seabass / Seabream ..... **25 / 27**
Deep-fried seabream or seabass in Kapraw sauce, tender green beans, sweet peppers & fresh basil
Dorada o lubina frita crujiente, acompañada de una delicada salsa Kapraw, judías verdes tiernas, pimientos y albahaca fresca

43. Salmon Tom Yam Haeng **28**
Pan-fried salmon, glazed with a fragrant Tom Yam sauce, accented with fresh coriander, lime leaves and lemongrass
Salmón frito, glaseado con una fragante salsa Tom Yam, realzado con cilantro fresco, hojas de lima y hierba de limón

44. See Ew / Seabass / Turbot ..... **25 / 29**
Delicately steamed seabass or turbot fillet, accompanied by fresh vegetables, a touch of soy and aromatic coriander
Filete de lubina o rodaballo al vapor, acompañado de verduras, un toque de soja y cilantro

MEAT - CARNE

Don´t forget to order your side dish / *Elige acompañamiento para tu plato*

50. Beef Kapraw **27**
Succulent beef sirloin, complemented by Kapraw sauce, crisp green beans, sweet peppers and aromatic basil
Jugoso solomillo de ternera, acompañado de salsa Kapraw, judías verdes crujientes, pimientos dulces y albahaca aromática

51. Grilled Entrecote **29**
Thai style premium entrecôte with grilled wild mushrooms, asparagus, onions and paprika
Entrecoté premium al estilo tailandés con setas silvestres a la parrilla, espárragos, cebollas y pimentón

52. Duck Nampueng **26**
Crispy fried duck, drizzled with a rich honey and ginger sauce
Pato frito crujiente, bañado en una rica salsa de miel y jengibre

53. Duck Kapraw **28**
Tender duck, served with Kapraw sauce, complemented by crisp green beans, sweet peppers & fresh basil
Pato tierno al estilo Kapraw, con judías verdes crujientes, pimientos dulces y albahaca fresca

54. Chicken Manaw **24**
Crispy breaded chicken, served with a refreshing lemon and garlic mayonnaise
Pollo empanado crujiente, acompañado de una mayonesa de limón y ajo

55. Duck Ped Sum **28**
Tender duck in a luscious orange sauce, complemented by pak choi & sweet raisins,
Pato tierno en una suave salsa de naranja, acompañado de pak choi y pasas dulces

NOODLES & RICE - TALLARINES Y ARROZ

60. Phad See Ew / Chicken / Prawns / Beef ..... **21 / 23 / 26**
Stir-fried thin noodles with egg, vegetables and a savory soy sauce
Fideos finos salteados con huevo, verduras y una sabrosa salsa de soja
A elegir entre: Pollo / Ternera / Langostinos

61. Phad Thai / Chicken / Prawns ..... **21 / 23**
Thai flavored noodles, served with tofu, crushed peanuts and crunchy bean sprouts
Tallarines tailandeses acompañados de tofu, cacahuetes y brotes de soja crujientes,
A elegir entre: Pollo / Langostinos

62. Khao Phad / Chicken / Prawns / Beef ..... **21 / 23 / 26**
Thai-style rice, stir-fried with vegetables and egg
Arroz frito al estilo tailandés, salteado con verduras y huevo
A elegir entre: Pollo / Langostinos / Vegetariano

63. Phad Khi Mao / Chicken / Prawns / Beef / Seafood ..... **21 / 23 / 26 / 27**
Thai noodles with green beans, bamboo shoots, red and green peppers, lemon leaves, and fresh basil
Fideos tailandeses salteados con judías, pimientos rojo y verde, hojas de limón y albahaca. A elegir entre: Pollo / Ternera / Langostinos / Marisco

STIR FRIED - SALTEADOS

Don´t forget to order your side dish / Elige acompañamiento para tu plato

64. Mamuang / Chicken / Prawns ..... **20 / 23**
Stir-fried dish with crunchy cashew nuts, peppers and caramelized onions
Salteado con nueces de anacardo crujientes, pimientos y cebollas caramelizadas
A elegir entre: Pollo / Langostinos

65. Kapraw / Chicken / Prawns ..... **20 / 23**
Stir-fried with spicy chili, aromatic basil leaves, garlic and crispy green beans
Salteado con chile picante, hojas de albahaca aromática, ajo y judías verdes crujientes
A elegir entre: Pollo / Langostinos

66. Sapparod / Chicken / Prawns ..... **20 / 23**
Stir-fried with sweet onion, succulent pineapple and crunchy cashew nuts, served in a fresh pineapple shell
Salteado con cebolla dulce, piña jugosa y nueces de anacardo crujientes, servido en su propia cáscara de piña fresca
A elegir entre: Pollo / Langostinos

67. Hoi Shell Kapraw **25**
Tender scallops stir-fried with Thai beans, a selection of peppers, and fragrant basil, all in a rich Kapraw-style sauce
Vieiras tiernas salteadas con judías tailandesas, una selección de pimientos y albahaca aromática, todo en una rica salsa estilo Kapraw

68. Hoi Shell Pad Pak **25**
Tender scallops stir-fried with a medley of fresh vegetables and fragrant basil
Vieiras tiernas salteadas con una variedad de verduras frescas y albahaca aromática

TRADITIONAL THAI CURRY

Don´t forget to order your side dish / Elige acompañamiento para tu plato

70. Green Curry / Chicken / Prawns / Beef ..... **22 / 24 / 27**
Fragrant green curry with tender eggplant, bamboo shoots, zucchini and sweet peppers
Fragante curry verde con berenjena tierna, brotes de bambú, calabacín y pimientos dulces. A elegir entre: Pollo / Langostinos / Ternera

71. Panang / Chicken / Prawns / Beef ..... **22 / 24 / 27**
Rich Panang curry, garnished with crushed peanuts and aromatic basil
Exquisito curry Panang, adornado con cacahuetes y albahaca aromática
A elegir entre: Pollo / Langostinos / Ternera

72. Red Curry / Chicken / Prawns / Beef ..... **22 / 24 / 27**
Intense red curry with soft eggplant, crispy bamboo shoots, tender zucchini and peppers
Intenso curry rojo, con berenjena suave, crujientes brotes de bambú, calabacín tierno y pimientos. A elegir entre: Pollo / Langostinos / Ternera

73. Massaman / Chicken / Beef ..... **22 / 27**
Traditional Massaman curry with tender potatoes, carrots, onions and crunchy peanuts
Curry Massaman tradicional con patatas tiernas, zanahorias, cebollas y cacahuetes crujientes

74. Duck Geang Ped **28**
Tender duck in red curry with lychees, grapes, pineapple, cherry tomatoes & peppers
Pato tierno al curry rojo con lichi, uvas piña, tomates cherry y pimientos

75. Kio Wan Nua Mapraw / Prawns / Beef **26 / 29**
Sliced beef or prawns in a fragrant green curry lychee, grapes, cherry tomatoes & peppers, presented in a fresh coconut
Ternera fileteada o langostinos en salsa de curry verde con lichi, uvas, tomates cherry y pimientos, presentado en una cáscara de coco fresca.
A elegir entre: Langostinos / Ternera

SIDES - ACOMPAÑAMIENTOS

80. Plain Rice or Noodles **5**
Arroz ó noodles simples

81. Fried Rice / Garlic / Vegetables / Egg **7**
Arroz frito / Ajo / Verduras / Huevo

82. Mix vegetables in oyster sauce **12**
Verduras mixtas en salsa de ostras

84. Coconut Rice **7**
Arroz con coco

VEGETARIAN / VEGETARIANO

Starters / Entrantes

V1. Naga Thai Vegetarian Tempura **16**
Crispy vegetables in a light tempura batter, perfectly complemented by a refreshing citrus mayonnaise
Verduras crujientes en una ligera capa de tempura, acompañados de una refrescante mayonesa de cítricos

V2. Tofu & Mushroom Satay **9**
Tofu and mushroom skewers, served with a creamy peanut sauce and coconut milk
Brochetas de tofu y champiñones, servidas con una suave salsa de cacahuete y leche de coco

V3. Tofu Larb **19**
Chopped smoked tofu salad with shallots and carrots, dressed with a delicate mint dressing and lemon juice
Ensalada de tofu ahumado picado, con chalotes y zanahorias, aderezada con un delicado aliño de menta y zumo de limón

Mains / Principales

V4. Vegetarian Phad See Ew **19**
Stir-fried thin noodles with egg, vegetables and a savory soy sauce
Fideos finos salteados con huevo, verduras y una sabrosa salsa de soja

V5. Vegetarian Phad Thai **19**
Thai flavored noodles, served with tofu, crushed peanuts and crunchy bean sprouts
Tallarines tailandeses acompañados de tofu, cacahuetes y brotes de soja crujientes

V6. Tofu Geang **19**
Smoked tofu with a mix of red and green vegetables in an aromatic curry with coconut milk
Tofu ahumado con una mezcla de verduras rojas y verdes, en un curry aromático con leche de coco

V7. Tofu Pad Mamuang **20**
Stir-fried smoked tofu with red & green peppers, spring onions, mushrooms & cashews
Tofu ahumado salteado con pimientos rojos y verdes, cebollas tiernas, champiñones y anacardos

V8. Tofu Pad Kaprow **19**
Stir-fried smoked tofu with chili, peppers & green beans, topped with crispy basil
Tofu ahumado salteado con chile, pimiento y judía verde, cubierto con albahaca crujiente

V9. Tofu Pad Pak **19**
Stir-fried tofu with al dente seasonal vegetables, broccoli and soybean sprouts, in garlic oil and thai sauce
Tofu salteado con verduras de temporada al dente, brócoli y brotes de soja, con aceite de ajo y salsa tailandesa

DESSERTS - POSTRES

91. Chocolate Coulant with a smooth vanilla ice cream **9**
Exquisito brownie de chocolate, acompañado de un suave helado de vainilla

92. Dame Blanche **8**
A classic Dame Blanche, featuring a rich scoop of vanilla ice cream, drizzled with warm chocolate sauce and topped with whipped cream
Una clásica Dame Blanche, con una generosa bola de helado de vainilla, bañada en una cálida salsa de chocolate y coronada con crema batida

93. Sticky Coconut Rice & Mango **10**
Fragrant sticky coconut rice, paired with sweet, ripe mango slices
Aromático arroz glutinoso con coco, acompañado de dulces rodajas de mango

94. Fried Banana With Honey & Icecream **9**
Nuestro tradicional plátano frito con miel y helado de vainilla

95. Mixed Fresh Fruit **9**
Fruta fresca variada de temporada

96. Khao Neow I Tim **10**
Sweet rice with coconut & mango ice cream, topped with peanuts, sesame seeds & raisins
Arroz dulce con helado de coco y mango cubierto con cacahuete, sésamo y pasas

97. Homemade Artisan Cheesecake **9**
Served with blueberry jam and wild strawberries
Servido con mermelada de arándanos y fresas silvestres

98. Traditional Thai Coconut Flan, adorned with caramel glaze **9**
Flan tradicional tailandés de coco, adornado con glaseado de caramelo

CHILDREN MAIN DISH
PLATO PRINCIPAL INFANTIL - 11

Crispy Fish or Chicken Nuggets with French Fries
or
Egg Fried Rice, choice of Chicken or Prawns

Nuggets crujientes de pescado o pollo, acompañados de papas fritas
ó
Arroz frito con huevo, con opción de pollo o langostinos

Cover charge 2€ per person v.a.t included. Allergen menu available upon request
Cubierto 2€ por persona i.v.a. incluído. Consulte nuestro menú de alérgenos