

Krachai: el curry original

El restaurante ofrece una auténtica y fresca cocina tailandesa

T. Ferrandis - Madrid

La tailandesa es una de las grandes cocinas del mundo por su fascinante mezcla de sabores y olores. Madrid acoge sucursales dignas, entre ellas, el restaurante Thaidy. Una de las socias de esta casa, Natalia Jumnaklap, y su esposo, Angelo de Michele, dirigen desde hace unos meses Krachai para recuperar los platos más auténticos. «Se caracterizan por su abundante riqueza de ingredientes y aromas, así como por conjugar con armonía los cinco sabores: dulce, amargo, agrio, salado y el de las especias», cuenta Jumnaklap. Explica que el nombre del local se lo ha «robado» a una raíz que sólo cultiva Tailandia para cocinar un determinado tipo de curry.

El chef Udomsak mezcla como pocos las especias picantes para no

arder las papilas, pero si opta por descubrir la receta original no dude en advertírselo al camarero, siempre atento con el cliente. Un aromático curry amarillo envuelve las cocochas de merluza con leche de coco; aunque también destacan las tiras de pollo de corral al curry verde y las tiras de solomillo de ternera al curry rojo estilo panaeng y tallarines.

Para compartir

Atractivos bocados que componen el menú degustación, compuesto por doce platos (30 euros). Bastante más económica es la oferta del mediodía (13), aunque el precio medio (25) no es tampoco un sablazo. El rollito «poh pía» es el aperitivo perfecto, para luego continuar con el pastel de marisco «tod man talay» y con los dumplings de gambas al vapor. El atractivo de esta cocina es



El restaurante Krachai juega con una gran riqueza de ingredientes y aromas

compartir los platillos. Por eso no olvide el «yam wunsen», los deliciosos tallarines de soja con langostinos, lima, apio y cilantro y el sobresaliente «kung krapao», los langostinos salteados con chile y albahaca. Y de postre: panna cotta con frutas del bosque.



DIRECCIÓN: C/ Fernando VI, 11. Madrid.

TEL: 91 833 65 56.

PRECIO MEDIO: 25 euros.

PLATO ESTRELLA: yam wunsen.

DÍAS DE CIERRE: domingo noche.

PRESTACIONES: comida para llevar.