

KRACHAI

THAI CUISINE

Menús para Grupos 2021

RESTAURANTE KRACHAI
C/ Fernando VI 11, 28004 Madrid
www.krachai.es
Teléfono: 918336556 E-mail: reserva@krachai.es

Así comemos los tailandeses...

La esencia de la cocina tailandesa es la mezcla de sabores, aromas y texturas, por eso en la cocina tailandesa es importante poder apreciar mínimo 2 sabores y llegar hasta 5, salado, agrio, dulce, amargo y picante en un solo bocado. En una comida completa tailandesa tenemos que tener una sopa, un salteado, un frito y un curry; y en un bocado mezclamos los diferentes platos para intensificar los sabores y texturas y lo acompañamos con arroz de jazmín. En Tailandia comemos con cuchara y tenedor, donde en la cuchara preparamos el bocado, y los palillos solo los usamos para tallarines y dumplings. Nosotros los tailandeses no comemos muy caliente para poder apreciar mejor los sabores. Esperemos que disfrute de nuestros aromas, texturas y los sabores en cada uno de nuestros platos, Buen provecho...

This is how we Thais eat ...

The essence of Thai cuisine is the mixture of flavors, aromas and textures, that is why it is important to savor at least 2 flavors in a single bite and reach up to 5: salty, sour, sweet, bitter and spicy. In a complete Thai meal, we need to have a soup, a wok dish, a fried dish and a curry; and in one bite we mix the different dishes to intensify the flavors and textures with jasmine rice on the side. In Thailand we eat with a spoon and fork and the chopsticks are only used for noodles and dumplings. Thai people do not eat their food very hot; this is so we can savor and appreciate the flavors.

We hope you enjoy our aromas, textures and flavors in each of our dishes, Bon Appetit ...

KRACHAI

MENU GRUPO K

Entrada Variada / Assorted Starter

Kanom Jeep Kung

Dumpling de gambas al vapor

Steamed shrimp dumpling

Kung Chup Paeng Thod

Tempura de langostinos estilo Thai

Prawn tempura thai style

Kai Satay

Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuetes

Grilled marinated organic chicken with peanuts sauce

Hoi Pad Krapao

Mejillones salteados al wok con chile y albahaca

Wok Sauté mussels with chile and basil

3 Tiempos de Platos principales / 3 Courses Main Dishes

Salmon Lad Prik

Daditos de salmón crujientes en salsa agridulce al tamarindo chile y albahaca

Crispy salmon dices in tamarind, chili and basil sweet and sour sauce

Kaeng Khiew Wan kai

Tiras de pollo de corral y verduras al curry verde y leche de coco

Green curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

Pad Thai Kung

Tallarines de arroz salteados con langostino y huevo en salsa de tamarindo y cacahuetes

Wok sauté rice noodles with prawn and egg in tamarind sauce and peanuts

Acompañamiento / Side dish

Khao suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Thai Jasmine rice

Postre o Café / Dessert or Coffee

Khao Niew Mamuang krob

Arroz crujiente con leche de coco dulce y mango

Mango with crispy rice and sweet coconut milk

🌶️ = Poco Picante /Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

Consultar personas con alergias alimentarias

KRACHAI

MENU DEGUSTACIÓN ESPECIAL A

5 Entradas / 5 Starters (Incluye una degustación de todos los platos)

Poh Pia

Rollito de primavera tailandés

Thai Spring Roll

Kung Chup Paeng Thod

Tempura de langostinos estilo Thai

Prawn tempura thai style

Kai Satay

Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuetes

Grilled marinated organic chicken with peanuts sauce

Kanom Jeep Kung

Dunpling de gambas al vapor

Steamed shrimp dumpling

Yam Wunsen

Ensalada de fideos de soja con langostinos y picadillo de pollo de corral a la lima

Soy vermicelli salad with prawns and minced organic chicken and lime dressing

4 Platos principales / 4 Main courses (Incluye una degustación de todos los platos)

Masaman Nua

Ternera en salsa cremosa de curry rojo y leche de coco al estilo masaman

Veal in creamy red curry sauce and coconut milk masaman style

Kaeng Khiew Wan kai

Tiras de pollo de corral y verduras al curry verde y leche de coco

Green curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

Pad Pak Ruam Mit

Verduras salteadas con salsa de ostras

Wok sauté vegetables with oyster sauce

Kung Krapao

Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca

Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil

Acompañamiento / Side dish

Khao suai

Aroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Thai Jasmine rice

1 Postre o Café / 1 Dessert or Coffee

Jelly Whan Yen Lad Sod Polamai Sri Daeng

Panna cotta con tope de frutas del bosque

Panna cotta with mix red fruit topping

Itim

Helado (chocolate, fresa o vainilla)

Ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

Polamai Khai Muk (Taeng Thai Nam Kati)

Pearlas de fruta (leche de coco dulce opcional)

Fruit pearls (optional Sweet coconut milk)

🌶️ = Poco Picante /Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes
Consultar personas con alergias alimentarias

KRACHAI

MENU DEGUSTACIÓN ESPECIAL B

4 Entradas / 4 Starters (Incluye una degustación de todos los platos)

Poh Pia

Rollito de primavera tailandés

Thai Spring Roll

Kai Satay

Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuetes

Grilled marinated organic chicken with peanuts sauce

Kanom Jeep Kung

Dumpling de gambas al vapor

Steamed shrimp dumpling

Yam Wunsen

Ensalada de fideos de soja con langostinos y picadillo de pollo de corral a la lima

Soy vermicelli salad with prawns and minced organic chicken and lime dressing

3 Platos principales / 3 Main courses (Incluye una degustación de todos los platos)

Kaeng Khiew Wan kai

Tiras de pollo de corral y verduras al curry verde y leche de coco

Green curry with organic chicken stripes, vegetables and coconut milk

Pad Pak Ruam Mit

Verduras salteadas con salsa de ostras

Wok sauté vegetables with oyster sauce

Kung Krapao

Langostinos salteados con verduras, chile y albahaca

Wok sauté prawns with vegetables, chilli and basil

Acompañamiento / Side dish

Khao suai

Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín

Thai Jasmine rice

1 Postre o Café / 1 Dessert or Coffee

Polamai Khai Muk (Taeng Thai Nam Kati)

Perlas de fruta (leche de coco dulce opcional)

Fruit pearls (optional Sweet coconut milk)

Itim

Helado (chocolate, fresa o vainilla)

Ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

 = Poco Picante /Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

Consultar personas con alergias alimentarias

KRACHAI

PRECIOS (Iva Incluido):

MENU GRUPO K

Precio (solo comida /food only): 33,00 Euros por persona
Precio (1 bebida incluida /1 drink included): 35,00 Euros por persona
Precio (2 bebidas incluidas /2 drinks included): 37,00 Euros por persona

MENU DEGUSTACIÓN ESPECIAL A

Precio (solo comida /food only): 33,00 Euros por persona
Precio (1 bebida incluida /1 drink included): 35,00 Euros por persona
Precio (2 bebidas incluidas /2 drinks included): 37,00 Euros por persona

MENU DEGUSTACIÓN ESPECIAL B

Precio (solo comida /food only): 29,00 Euros por persona
Precio (1 bebida incluida /1 drink included): 31,00 Euros por persona
Precio (2 bebidas incluidas /2 drinks included): 33,00 Euros por persona

EXTRAS - Copas

Copa Combinada Basic Menú Grupos: 7,00 por copa
Copa Combinada Premium Menú Grupos: 9,00 por copa

BEBIDAS (Por persona) / DRINKS (PER PERSON)

Copa de Vino, cerveza, refresco, zumo o agua. / Glass of Wine, beer, soft drink, juice or water

Vino Tinto / Red Wine: Viña Salceda Crianza (tempranillo, mazuelo, graciano). D.O.Ca.Rioja

Vino Blanco / White Wine: Emina - verdejo D.O. Rueda

Cerveza / Beer: Mahou o Singha

EXTRAS – Copas

Copa Combinada Basic
Dewar's White Label
Johnnie walker Red
Beefeater
Brugal Añejo
Barceló Añejo
Absolut

Copa Combinada Premium
Johnnie walker Black
Hendrick's
Tankeray 10
Havana 7
Flor de Caña 7
Grey Goose

CONDICIONES:

MENU B NO VALIDO: Viernes, Sábados y Vísperas de festivos Noche (Cena)

Valido para un mínimo de 10 personas y mesas de 1 menú por comensal

Propina no incluido y bienvenida.

Anticipo del 30% requerido para la confirmación de la reserva de grupo para fines de semana, Navidad, y grupos grandes

CONDITIONS:

MENU B NOT Valid: Fridays, Saturdays and Festive eves (Dinner)

Valid for groups of 10 or more people and tables of 1 menu per pax

Tip not included and welcome

Advance Payment of 30% required for confirming group booking on weekends, Christmas and large groups.