

# KRACHAI

## MENÚ DEGUSTACIÓN DEL MEDIO DIA / TASTING LUNCH SET MENU

**29,00 €** (por menú)

(Mínimo 2 menús) - Valido / Valid: Lunes a viernes laborables – Monday to Friday working days

Incluye / Includes:

1 bebida + Degustación de Entradas + 1 Degustación Principales + 1 Postre + 1 Café o Te  
1 Drink + Tasting Starter + Tasting Main Courses + 1 Dessert + 1 Coffee or tea

### Degustación de Entradas / Tasting Starter (incluye degustación de todos los platos)

Poh Pia

**Rollito primavera**

Spring Roll

Kai Satay

**Brocheta de pollo de corral marinado con salsa de cacahuets**

Grilled marinated chicken with peanuts sauce

Khao tod

**Albóndiga thai de arroz con ternera y curry**

Thai Rice ball with veal and curry

Kuay Tiew Nam Kai

**Sopa con tallarines finos de soja (vermicelli), firas de pollo de corral, brotes de soja y apio.**

Glass Noodle (vermicelli) soup with organic chicken stripes, bean sprout and celery

### Degustación Principal / Tasting Main Course (A Elegir 4 entre los 6 principales)

Panaeng Moo

**Tiras de lomo al curry rojo estilo panaeng**

Sliced pork sirloin with red curry panaeng style

Khao pad look ked pong kari kai

**Arroz salteado con firas de pollo de corral, verduritas, huevo y pasas a la esencia de curry amarillo**

Fried rice with chicken stripes, small vegetables, egg and dry grapes with yellow curry essence

Pla Lad Prik

**Merluza crujiente en salsa agri dulce de tamarindo**

Crispy Hake in sweet and sour tamarind sauce

Nua pad hom and pakchi

**Tiras de ternera salteada al wok con cebollas y cilantro en salsa de ostras**

Wok sauté veal stripes with onions and coriander in oyster sauce

Kai Krapao

**Picadillo de pollo de corral salteado con verduras, chile y albahaca**

Wok sauté minced organic chicken with vegetables, chili and basil leaves

Pad Thai Pack

**Tallarines de arroz salteados con verduras en salsa de tamarindo y cacahuets**

Wok sauté rice noodles with vegetables in tamarind sauce and peanuts

### Acompañamiento /Side Dish

Khao suai

**Arroz blanco tailandés perfumado al jazmín**

Thai Jasmine rice

### Postre/ Dessert (1 a elegir)

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)

**Perlas de fruta (leche de coco dulce opcional)**

Fruit pearls (optional Sweet coconut milk)

 = Poco Picante / Mild Spicy

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias

[www.krachai.es](http://www.krachai.es)

# KRACHAI

## MENÚ DEL MEDIO DIA – LUNCH SET MENU

Lunes a viernes laborables – Monday to Friday working days

**14,50 €**

1 bebida +1 Entrada + 1 Plato Principal + 1 Postre o Café

1 Drink + 1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert or Coffee

### 1 BEBIDA / 1 DRINK:

**Agua (con o sin gas); Refresco; Cerveza:** Mahou 5 Estrellas; **Vino Blanco:** Rama Corta (verdejo) D.O. La Mancha; **Vino Tinto:** Vitis Latum (tempranillo, shiraz) D.O. Castilla

### 1 Entrada / 1 Starter

Kuay Tiew Nam Kai

**Sopa con tallarines finos de soja (vermicelli), tiras de pollo de corral, brotes de soja y apio.**

Glass Noodle (vermicelli) soup with organic chicken stripes, bean sprout and celery

Poh Pia + Kai Stay + Khao tod

**Rollito de primavera + Brocheta de pollo de corral con salsa de cacahuetes + Albóndiga thai de arroz con ternera y curry (🌶)**

Spring Roll + Grilled marinated organic chicken with peanut sauce + Thai Rice ball with veal and curry(🌶)

### 1 Plato Principal / 1 Main Course

Panaeng Moo lad Khao

**Tiras de lomo al curry rojo estilo panaeng servido con arroz de jazmín**

Sliced pork sirloin with red curry panaeng style served with jasmine rice

Khao pad look ked pong kari kai

**Arroz salteado con tiras de pollo de corral, verduritas, huevo y pasas a la esencia de curry amarillo**

Fried rice with chicken stripes, small vegetables, egg and dry grapes with yellow curry essence

Pla Lad Prik lad Khao

**Merluza crujiente en salsa agri dulce de tamarindo, servido con arroz de jazmín**

Crispy Hake in sweet and sour tamarind sauce served with jasmine rice

Nua pad hom and pakchi lad Khao

**Tiras de ternera salteada al wok con cebollas y cilantro en salsa de ostras servido con arroz de jazmín**

Wok sauté veal stripes with onions and coriander in oyster sauce served with jasmine rice

Kai Krapao lad Khao

**Picadillo de pollo de corral salteado con verduras, chile y albahaca, servido con arroz de jazmín**

Wok sauté minced organic chicken with vegetables, chili and basil leaves served with jasmine rice

Pad Thai Pack

**Tallarines de arroz salteados con verduras en salsa de tamarindo y cacahuetes**

Wok sauté rice noodles with vegetables in tamarind sauce and peanuts

### 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)

Jelly Whan Yen Lad Sod Polamai Sri Daeng

**Panna cotta con tope de frutas del bosque**

Panna cotta with mix red fruit topping

🌶 = Poco Picante / Mild Spicy

Puede pedir platos más picantes / You can order spicier dishes

IVA Incluido / TAX Included

Consultar personas con alergias alimentarias