

Entradas

1. Satay Kai

Brochetas de pollo

Deliciosas brochetas de pollo marinadas en curry amarillo con salsa de maní y coco.

2. Po Pia Thot

Thai spring roll

Rollitos de arroz fritos rellenos de pollo y vegetales en salsa de ciruelas.

3. Pik Kai Thot

Muslitos de pollo y langostinos

Deliciosos muslitos de pollo con langostinos en salsa de chili dulce.

4. Pun Glib

Masitas al vapor

Masitas al vapor de cerdo y langostinos en salsa de maní.

5. Po Pia Sot

Roll crocante de pollo y mango

Pollo crocante, mango y queso crema en papel de arroz.

6. Pla Muk Yak Thot

Pulpo Crocante

Pulpito crocante con salsa de limón y kion.

7. Pla Muk Yak Paw

Pulpo Thai

Pulpo a la parrilla en aliño dulce de anís estrella.

8. Siu Khao Haeng Kung

Wantanes De Langostinos

Wantanes rellenos de langostinos servidos en salsa de curry rojo y queso parmesano.

9. Po Pia Kung Keang

Roll De Langostinos Con Curry

Creroso roll de langostinos, fideos vermicelli y champignones en curry tailandes y de las indias.

10. Platon Siam (2 Personas)

Variedad De Piqueos Calientes

Brochetas de pollo, spring rolls, muslitos de pollo rellenos y masitas al vapor servidas en salsas tailandesas.

Ensaladas Orientales

1. Yam nua

Ensalada tailandesa de carne a la parrilla

Ensalada de carne a la parrilla con vermicelli y lechugas, de sabores cítricos y picantes, en salsa nam prik

2. Yam Kai

Ensalada Tailandesa De Pollo A La Parrilla

Ensalada De Pollo A La Parrilla Con Fideos Vermicelli, Tomate Y Lechugas, De Sabores Cítricos Y Picantes, En Salsa Nam Prik.

3. Yam woon sen kung

Ensalada de fideos con langostinos

Ensalada De Langostinos Servidos Con Fideos Vermicelli, Tomate En Salsa Nam Prik.

Curries Especiales

Los curries especiados se caracterizan por ser curries de sabores intensos y moderadamente picantes. Los curries rústicos se caracterizan por ser curries aromáticos que son reducidos en un fondo de hierbas a fuego lento sin leche de coco y servidos con cebolla y tomate

1. Kaeng Kai Sapparot

Curry Especiado De Pollo y Piña

Curry Especial De Pollo Y Piña Trozada Al Wok Servido Con Vegetales Orientales.

2. Kaeng Pla

Curry Amarillo Con Pescado y Fideos Vermicelli

Cremoso Curry Amarillo Con Pescado y Fideos Vermicelli.

3. Chu Chi Pla

Curry Rojo De Pescado

Curry Rojo De Pescado Con Hojas De Lima Kaffir Y Vegetales.

4. Siam Kung Pla Tale

Curry Especiado Con Pescado y Mariscos

Exquisito Pescado Con Mariscos En Curry Especial Del Siam.

5. Ahaan Thale Thot Kratiam Manao

Curry De Mariscos En Salsa De Limón y Especias

Exquisitos Mariscos Al Curry En Especiería Cítrica Tailandesa.

6. Kai Haeng Manao

Curry De Pollo En Salsa de Limón y Especias

Jugos Cortes De Pollo Al Wok En Curry De Especias Cítricas.

7. Kung Kaeng Siam

Curry Madrass de Langostinos

Langostinos Flameados Con Brandy, Champígnones, Almendras Y Curry De Las Indias.

Sopas

1. Tom yam kung (especial)

Sopa de langostinos a la hierba luisa

Sopa De Langostinos Picante Con Curry, Champígnones, Tomate Y Cebolla

China Aromatizada Con Hojas De Limón, Y Especias Al Estilo Chiang Mai.

2. Tom Kha Tale

Sopa De Mariscos Con Leche De Coco

Creмосa Sopa De Mariscos Con Leche De Coco, Especias, Hierba Luisa Y

Hojas De Limón.

3 Tom yam kung

Sopa de langostinos a la hierba luisa

Exquisita sopa de langostinos, hojas de limón, chili y hierba luisa y vegetales.

A La Parrilla

1. Mu Paw Chiang Mai

Cerdo A La Parrilla

Deliciosos Cortes De Cerdo Trozado A La Parrilla Con Vegetales Encurtidos

Acompañado De Salsas Asiáticas.

2. Kai Khing

Pollo Al Kion

Delicioso Pollo A La Parrilla En Curry De Kión, Champignonones Y Jolantao

En Salsas Asiáticas.

3. Nua Him Ma Pahn

Lomo A La Plancha En Aliño Tailandés Y Cashews

Jugoso Trozos De Lomo Al Fuego En Aliño De Limón, Cashews Y Vegetales Orientales.

4. Nua Paw

Lomo A La Parrilla

Lomo A La Parrilla Con Leche De Coco, Curry Y Vegetales.

5. Ahaan Thale Paw

Mariscos A La Parrilla

Mariscos A La Parrilla Con Leche De Coco, Curry Y Vegetales Acompañado De Salsa Nam Prik.

6. Pla Paw Mamuang

Pescado A La Parrilla Con Mango

Exquisito Pescado A La Parrilla Con Trozos De Mango En Salsas Asiaticas.

Postres

1. Kluai khek

Crocantes bananas rebozadas, servidas con fresco helado de vainilla, miel y ajonjolí

2. Crepes del siam

Fino y delicado crepe de la casa, relleno de frutas exóticas y helado de lychee

3. Crèeme Brulée Estilo Tailandés

Deliciosa Crema De Leche Con Mango y Maracuya.

4. Khao Neow Mamuang

Refrescante Arroz En Leche De Coco Y Frutas De Estación Al Estilo Del Siam.

5. Helados

Menta, Lychee o Coco Con Cashew.

Platos al Wok

1. Kai-Thale Thua Li Song

Pollo O Langostinos En Salsa De Ajíes Y Maní

Jugosos Trozos De Pollos O Langostinos En Salsa De Ajíes, Raíz De Culantro, Kiñón Y Maní.

2. Kai Kaprao

Pollo A La Albahaca Con Especies

Jugosos Trozos De Pollo Al Wok Con Albahaca, Cebollas, Chilli, Vegetales Y Limón.

3. Kai Pad Him Ma Pahn

Pollo Con Cashew

Suculento Pollo Al Wok Con Cashews Y Mango En Salsa Dulce Picante De Ajos.

4. Pad Baikaprao

Lomo A La Albahaca

Lomo Al Wok Con Albahaca, Hierba Luisa, Chilli, Vegetales Orientales Y Ostión.

5. Sua Rong Hai

Medallones De Lomo En Salsa Dulce

Medallones De Lomo A La Parrilla Acompañados De Vegetales Orientales En Salsa Dulce De Especies.

6. Pla Jalamet Pad Haeng

Pescado Al Wok Con Cashews Y Hierbas

Pescado Al Wok En Salsa De Kiñón Y Ostión Servidos Con Cashews Y Vegetales Orientales.

7. Pla Lad Wang Kratiam

Pescado En Salsa Dulce De Ajos

Pescado Trozado Al Wok En Salsa De Ciruelas Y Anís Estrella.

8. Pad Po Taek

Mariscos Al Lemongrass y Coco

Jugosos Mariscos Con Hierba Luisa, Chili, Albahaca, Ostión, Leche De Coco Y Vegetales Orientales.

Platos al Wok Crocantes

1. Kai - Mu Kratai

Pollo O Cerdo A La Hierbaluisa

Delicioso Pollo O Cerdo Trozado Al Wok En Salsa De Hierbaluisa, Chili Y Salsa Picante De Ajo.

2. Kai - Mu Kratiem

Pollo O Cerdo Al Ajo Arrebozados

Exquisito Salteado De Pollo O Cerdo Al Wok Con Chili, Ajos Y Huevo

Arrebozado Servidos Sobre Una Cama De Arroz Asiatico.

3. Tale Krob Sawarot

Mariscos Al Maracuyá

Mariscos Empanizados Al Wok Con Vegetales Salteados En Salsa De Maracuyá, Ostión Y Hierbas Aromáticas.

4. Kai - Mu Krob

Pollo o Cerdo Crocante.

Jugosos Trozos De Pollo o Cerdo Crocantes Al Wok en Salsa De Ajo, Anís Estrella, Kion y Chili Dulce.

5. Pla Krob

Pescado Crocante

Jugosos Trozos De Pescado Crocantes Al Wok En Salsa De Ajo, Anís Estrella, Kion Y Chili Dulce.

Curries Clasicos

Los curries clásicos de siam se caracterizan por ser predominantemente curries de sabores suaves, cremosos y servidos con verduras.

1. Kaeng KiAw WanG Kai

Curry Verde De Pollo Con Berengenas

Tiernos Trozos De Pollo En Leche De Coco, Curry Verde, Brotes De Bambú Y Vegetales.

2. Kaeng Kiaw Wang Tale

Curry Verde De Mariscos Con Berengenas

Jugosos Mariscos En Leche De Coco, Curry Verde, Bambú Y Vegetales.

3. Kaeng Kai

Curry Rojo De Pollo

Tiernos Trozos De Pollo En Leche De Coco, Curry Rojo Y Vegetales Orientales Al Wok.

4. Panang Kai

Curry Estilo Panang De Pollo

Tiernos Trozos De Pollo Con Maní En Leche De Coco En Pimientos, Curry Y Lima Kaffir.

5. Kaeng Kai Si Luang

Curry Amarillo De Pollo

Tiernos Trozos De Pollo En Leche De Coco, Curry Amarillo, Canela Y Fideos Vermicelli.

6. Kaeng nua

Curry Rojo De Lomo

Jugosos Trozos De Lomo En Leche De Coco, Curry Rojo Y Vegetales Orientales Al Wok.

7. Massaman nua

Curry Estilo Massaman De Lomo Y Mani

Suculentos Trozos De Lomo Con Maní, Papas Mignon, Canela, Leche De Coco Y Curry Thai Indio.

8. Kaeng kung sapparrot

Curry Rojo De Langostinos

Tentadores Langostinos Cocidos En Curry Rojo, Leche De Coco, Piñas Maceradas Y Champiñones.

Pastas & Arroces

1. Sen Pad Thale Siam

Fideos Con Mariscos En Salsa De Especias

Fideos Con Mariscos Servido Con Albahaca, Curry Y Salsa De Especias.

2. Pad Thai

Pad Thai

Fideos De Arroz Al Wok Con Langostinos, Cerdo Y Maní En Salsa De Pescado Y Tamarindo.

3. Kuay Tiaw Pad Nua

Fideos Con Lomo Al Wok

Deliciosos Fideos De Arroz Con Lomo Ahumado, Brócolli Y Zanahoria En Salsa De Ostión.

4. Khao Kaeng Thale

Arroz Con Mariscos En Curry Indio

Delicioso Arroz Al Wok Con Mariscos, Curry Indio, Hierba Luisa, Especies Y Tamarindo.

5. Khao Pad Kung

Arroz Al Wok Con Langostinos En Especies

Jugoso Arroz Al Wok Con Langostinos Trozados, Curry Verde En Salsa Dulce De Especies.

6. Khao Pad Mu

Arroz Al Wok Con Cerdo Crocante

Delicioso Arroz Con Cerdo Trozado Y Aliño De Kion.

7. Khao Op Sapparot

Arroz Thai Al Wok

Deliciosa Combinación De Arroz Frito Con Piña, Pollo Trozado, Pasas Y Maní Al Wok.

8. Khao Bangkok

Arroz Bangkok

Suculento Arroz Del Sudeste Asiático Con Jamón Ahumado, Espárragos Y Ajonjolí.

Platos Vegetarianos

1. Kaeng Sot Tofu

Tofu Fresco En Curry Y Maní

Tofu Fresco Servido Con Curry Asiático Y Maní.

2. Tom Kha Pak

Sopa de Vegetales en Leche de Coco

Crema Sopa de Leche de Coco Con Vegetales.

3. Khao Pak

Arroz Al Wok Con Vegetales

Arroz Al Wok Con Vegetales Salteados y Especies Al Estilo Siam.

4. Pad Pak

Vegetales Al Wok

Una Variedad De Vegetales Orientales Con Tofu Al Wok En Salsa De Ostión O Soya Clara.

5. Kaeng Pad Pak

Curry Verde Con Vegetales

Curry Verde De Vegetales Orientales Al Wok Con Leche De Coco, Berenjena, Brotes De Bambú Y Especias.

6. Vermicelli Kaeng Pak

Curry Amarillo Con Vegetales Y Vermicelli

Cremoso Curry Amarillo De La Indias Con Vegetales, Anís Estrella Y Fideos Vermicelli.

7. Kuay Tiaw Pak Tua Li Song

Fideos Saofan Con Vegetales Y Salsa De Mani

Vegetales Al Wok Servidos Con Fideos Gruesos De Arroz, Salsa De Maní Y Leche De Coco.

8. Kuay Tiaw Pak

Fideos Saofan Con Vegetales Y Curry Thai

Vegetales Al Wok Servidos Con Fideos Gruesos De Arroz Y Curry Especial De La Casa.

9. Meekrob Pak

Fideos Crocantes Con Vegetales Al Wok

Fideos Crocantes De Arroz Con Vegetales Y Miso Salteados Al Wok En Salsa De Especias.

10. Pak Khing

Vegetales A La Parrilla

Vegetales A La Parrilla Con Tofu En Salsa De Kion Y Leche De Coco.

Cocteles

del Siam

1. Lemongrass sour

Pisco, hierba luisa y limón.

2. Gilgamesh

Whisky, Naranja, Amareto, Anís Estrella.

3. Thai John Holden

Ron Blanco Y Rubio, Mango, Maracuyá, Ginger Ale Y Menta.

4. Cocotini Fusion

Ron Malibu, Vodka, Cardamomo, Anís Estrella Y Leche De Coco.

5. Thai Mule Citrus

Gin, Limón, Kion, Jugo De Naranja, Ginger Ale

6. Thai Mule Frutis

Gin, Limón, Kion, Licor De Frambuesa, Pure De Fresa, Ginger Ale

7. Thai Rose

Drambuie, Kiwi, Fresa, Pisco, Maracuyá

8. Siam Lips

Sake, Vodka, Aperol, Lychee, Camu Camu, Naranja

9. Thai Tonic

Gin, Campari, Pimienta Rosada, Kiwi, Pepino, Limón Y Tónica

10. Siam Lychee Tini

Vodka, Sake Y Zumo De Lychee

11. Thai Berrygrass

Pisco, Triple Sec, Fresa, Naranja Y Hierba Luisa

12. Sex On Bali

Ron Malibu, Ron Blanco, Curazao Azul, Piña Y Maracuyá