

# FESTIVAL MENÚ TAILANDÉS

## タイフェスティバル



### ENTRADAS

#### SPRING ROLL

Rellenos de pollo y vegetales acompañados de salsa lampang. \$ 29.600

#### SATAY YAKARTA

Mini brocheta de Salmón y lomo de res con huevo de codorniz marinado, laqueado con teriyaki cítrica. Servido sobre mazorca tierna en mantequilla de jengibre. \$ 44.800

---

### DEL ITAMAE

#### GEISHA SHIROMI

Geisha de pesca blanca, lechuga asiática, pepino europeo, mango en chile dulce y mizura zhiang jiang. Terminado con salsa cítrica y coco. \$ 53.700

#### MAKI HOI

Langostinos apanados con coco; mango y pepino, cubierto de pesca blanca terminado con mantequilla de trufa, cremosos de coco, tobiko rojo y kale. \$ 64.200

#### NIGUIRI RAILAY

Shari con langostinos al vapor, laqueados en curry rojo, trocitos de panceta al maple de miso y yuzu. \$ 64.800

---

### FUERTES

#### TOM YUNG KUNG

Sopa de fidos de arroz ahumados a la robata, con camarones, chipirones y jaiba. En un caldo clarificado de mariscos y algas. \$ 49.600

#### CURRY AMARILLO

Trozos de pollo y camarones salteados en salsa de curry amarillo y lima kafir, con toques de jengibre y limonaria, leche de coco acompañado con arroz blanco y maní. \$ 79.000

#### PAD THAI

Pasta de arroz en salsa de tamarindo y leche de coco con miel de limón, vegetales frescos, raíces y marañón con camarones salteados. \$ 55.600

#### ARROZ THAI

Arroz salteado al wok, con aceite de ajonjolí y miso con vegetales frescos, edamames, tortilla y raíces con panceta de cerdo laqueada en teriyaki de limonaria. \$ 62.500

---

### POSTRES

#### DAN GAO

Flan al estilo japones con mermelada de guayaba y velo de liches. \$ 29.100

#### MOUSE DE LIMONARIA Y LICHE

Crema aireada y gelificada de liches y cítricos con gele de amarena y crumble de te verde. \$ 31.300