

ENTRADAS

CARPACCIO DE ALMEJA.....\$225.00

CALLO DE ALMEJA GARRA DE LEÓN CON VINAGRETA DE CHILE SERRANO

CARPACCIO DE ATÚN.....\$198.00

ATÚN COLA AMARILLA CON LIGERA SALSA DE CÍTRICOS ORIENTALES

CARPACCIO DE PULPO.....\$210.00

LÁMINAS DELGADAS DE PULPO DEL PACÍFICO
CON SALSA DE MANZANA VERDE Y CILANTRO

ROLLITOS DE VERAN.....\$160.00

RELLENOS DE CAMARÓN, LECHUGAS FRESCAS
Y GERMINADO DE SOYA, CON SALSA DE CACAHUATE

ROLLITOS DE PESCADO.....\$165.00

CRUJIENTES ROLLITOS DE PASTA WON-TON RELLENOS
DE ATÚN COLA AMARILLA CON CÁTSUP DE TAMARINDO

TÁRTARA DE ROBALO.....\$235.00

ENVUELTO EN SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE BERROS

BANDERILLAS DE CAMARÓN EN CAÑA DULCE.....\$239.00

TRES CAÑITAS DE AZÚCAR ACOMPAÑADAS DE SALSA AGRIDULCE ESTILO MEXTAI

MAR Y TIERRA TAILANDÉS.....\$250.00

COMBINACIÓN DE BROCHETAS DE SATAY DE POLLO Y DE CAMARÓN
PRIMAVERA CON SALSA DE CACAHUATE Y CHILE DULCE

PAIKO DE RES.....\$240.00

CRUJIENTE DE ALBAHACA, EPAZOTE Y ZANAHORIA SOBRE
MEDALLONES DE RES EN SALSA DE CÍTRICOS ORIENTALES Y ACEITE DE TRUFA

ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO CABRA.....\$145.00

LECHUGAS FRANCESAS CON NUEZ CRISTALIZADA Y ADEREZO DE CÍTRICOS

ENSALADA DE ATÚN PHUKET.....\$225.00

COMBINACIÓN DE HIERBAS FRESCAS CON MEDALLONES
DE ATÚN SELLADO Y COULIS DE MANGO

ENSALADA THAI CON CAMARÓN TEMPURA.....\$245.00

¡UNA EXPLOSIÓN DE SABORES! CON UNA VINAGRETA DE CHILE SERRANO ROJO

SOPAS

SOPA FRÍA DE PEPINO Y JÍCAMA AL ENELDO.....\$99.00

MUY REFRESCANTE RECETA DE LA CASA

SOPA TOM YAM.....\$190.00

TRADICIONAL SOPA TAILANDESA CON CAMARONES Y HONGOS PAJA
INFUSIONADO AL TÉ LIMÓN "PICOSITA"

CALDO DE COCO TIERNO.....\$122.00

UN VERDADERO DELEITE AL PALADAR,
CON POLLO Y TROCITOS DE COCO TIERNO

CREMA DE NUEZ.....\$120.00

SERVIDA CALIENTE E INFUSIONADA CON CHIPOTLE

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO FUSIÓN.....\$310.00

FILETE DE PESCADO ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO
CON UNA SALSA DE CHILE DE ÁRBOL, TOMATE, CILANTRO Y SETAS

CAMARONES SOL Y SOMBRA.....\$360.00

MEDALLONES DE CAMARÓN CON SALSA DE MANGO AL JENGIBRE
Y TAMARINDO AL CHIPOTLE, ARROZ Y PLÁTANOS FRITOS

CAMARONES CON FRUTAS SECAS.....\$365.00

SALTEADOS CON MIEL DE ABEJA, DURAZNOS, CIRUELAS Y MANZANAS
DESHIDRATADAS, ACOMPAÑADOS CON ENSALADA DE PAPAYA VERDE

LANGOSTINOS PALAU PALAU.....\$390.00

LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON LIGERA MANTEQUILLA AL JENGIBRE

COLA DE LANGOSTA SIPADÁN.....\$650.00

DE LA PARRILLA A SU MESA ACOMPAÑADA
CON LIGERA SALSA DE MANTEQUILLA AL AJO

FILETE MIGNON.....\$465.00

U.S.D.A. CHOICE, ACOMPAÑADO DE SETAS SILVESTRES Y NOPAL ASADO

RIB EYE.....\$410.00

U.S.D.A. CHOICE, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA
CON MORILLAS Y PARRILLADA DE VEGETALES

CORDERO.....\$490.00

MARINADO CON SOYA Y MIEL ACOMPAÑADO DE UNA LIGERA VINAGRETA DE MENTA

PLATOS PRINCIPALES

KARI GAI.....\$240.00
CURRY TAILANDÉS VERDE DE POLLO CON LECHE DE COCO,
ARROZ AL VAPOR Y PLÁTANOS FRITOS

ARROZ ORIENTAL.....\$290.00
CON VERDURAS Y MARISCOS: CAMARÓN, PULPO, CALAMAR
Y LANGOSTINO MARINADOS CON MANTEQUILLA DE JENGIBRE Y CHILE TAILANDÉS ROJO

PASTA MEXTAI.....\$210.00
PASTA ESTILO RIGATONE CON QUESO DE CABRA,
SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y CHILE TAILANDÉS SECO

ATÚN SELLADO.....\$380.00
CUBIERTO DE UNA COSTRA DE AJONJOLÍ BICOLOR ACOMPAÑADO DE UNA SALSA
DE SOYA REDUCIDA CON JENGIBRE, ALGAS MARINAS Y ENSALADA DE MANGO

SALMÓN AL CURRY ROJO.....\$290.00
SOBRE UNA CAMA DE PURÉ DE PAPA CON CURRY TAILANDÉS Y LECHE DE COCO

FILETE DE PESCADO ALMENDRADO A LA PARRILLA.....\$320.00
CON SALSA DE SOYA LIGHT AL LIMÓN

PAD THAI
PASTA DE ARROZ ESTILO FETTUCINI CON SALSA DE TAMARINDO Y CHILE PIQUIN.

SE PUEDE ORDENAR CON:

POLLO.....\$280.00
CARNE.....\$290.00
CAMARÓN.....\$290.00
CATURAL.....\$250.00