

ANTIPASTOS

- SPRING ROLL,** \$9,00
De mango fresco, remolacha dulce y hierba buena; con salsa de chile thai.
- FOCACCIA,** \$8,00
Huntado con pesto thai de menta y albahaca acompañado de mermelada de tomate al curry rojo.
- CARPACIO THAI,** \$14,00
Lluvia de anacardos bañada con miel, pimienta de Sichuan y aceite de oliva.
- ENSALADA DE RÚCULA,** \$12,00
Parmesano, tomate cherry confit con vinagreta balsámica

ENTREMES / SOPA

- TOM YUM,** \$11,00
Sopa thai cocida con lima kaffir, lemongrass y coco, con pesca del día de galápagos.
- TOM KHA GAI,** \$10,00
Sopa Thai a base de fondo de pollo y perfumado con lemongrass y coco.

PRIMI

- TAGLIATELLE THAI,** \$16,00
Pasta con pomodoro estilo thai, servido con hongos ostra y hongos silvestres con tomates cherry confit.
- TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE,** \$18,00
Frutti di mare (escoge entre salsa blanca o rosada).
- RAVIOLI,** \$17,00
Artesanal de langosta o langostino (acorde a temporada); con suave emulsión de mantequilla y estragón.
- FETTUCCINE,** \$16,00
Langostinos al grill y pasta en base de salsa americana perfumado mantequilla y tomate.



PRINCIPALES

THAI CASHEW CHICKEN,

Tierno pollo marinado; salteado con mix de pimientos frescos, anacardos, cebolletas, \$23,00
brotes de soya; en salsa agri dulce thai; guarnecido con arroz jazmín.

POLLO THAI,

Filete de pierna y pospierna bañada en salsa de tamarindo dulce y guarnecido con \$19,00
arroz jazmín salteado con maní, coco, cebolleta de verdeo y leche de coco, crudite de pepinillo fresco.

PAD THAI,

Pasta de arroz salteada con tofu prensado y vegetales sashimi, camarón, cebolletas, maní troceado \$19,00
con ligera emulsión agri dulce con limón fresco, chile seco y brotes de soya.

PESCA BLANCA DE GALÁPAGOS,

Pesca fresca del día al grill con mantequilla de albahaca y risotto de coco \$24,00
al curry verde.

RISOTTO CREMOSO,

..... \$23,00
Risotto al curry rojo y toque de leche de coco acompañado con canchalagua al grill.

PRINCIPALES

CON DOS GUARNICIONES A TU GUSTO:

..... \$29,00

PULPO DE GALÁPAGOS A LA PARRILLA

Salsa cremosa de piña.

..... \$27,00

LOMO MADURADO DE RES CON CHIMITHAI,

En cama de cebollas estilo thai.

..... \$23,00

COSTILLA DE CERDO LAQUEADO ESTILO THAI.

..... \$50,00

LANGOSTINO O LANGOSTA DE GALÁPAGOS A LA PARRILLA

Bañada con curry verde (plato temporada).

..... \$51,00

Bañada con salsa ternidorn de crustáceos. (plato temporada).

O GUARNICIONES PARA PULPO, LOMO Y LANGOSTAS:

Tagliatelle al pesto.

Tagliatelle con tomates confit al pomodoro thai.

Risotto cremoso con hongos.

Arroz jazmín perfumado con coco.

Papa confit (confitada al horno, con gee de mantequilla, servida con albahaca).

Vegetales de la estación salteados.

OPCIONES VEGANAS, VEGETARIAS Y LIBRES DE GLUTEN

PORTOBELLO AYURVEDIC BOWL, \$18,00

Quinoto tricolor con zapallo aromatizado al cardamomo, servido con portobellos a la plancha, tubérculos rosterizados, salsa de la casa, brotes y almendras.

VEGGIE PAD THAI, \$19,00

Fideo de arroz vegetales, salsa thai de almendras, tamarindo y portobello.

MENU PARA NIÑOS

POLLO EMPANIZADO \$12,00

con tagliatelle.

BROCHETAS DE LOMO THAI SATAY \$14,00

con papa confitada al romero. (No picante).

CAMARÓN THAI \$15,00

con salsa de curry rojo (no picante) y fetuchini de arroz.

SATAY DE POLLO \$13,00

con salsa de piña con Tagliatelle Pomodoro (no picante).

PORCIONES

- Tagliatelle al pesto \$8,00
- Tagliatelle con tomates confit. \$9,00
- Risotto cremoso con hongos. \$10,00
- Arroz jazmín perfumado con coco. \$9,00
- Papa confit. \$8,00
- Vegetales de la estación salteados. \$7,00

POSTRES

THAI TIRAMISÚ \$7,00

Perfumado con té chai y miel de gengibre, suave postre cremoso con aroma cítrico; terminado con chocolate fino de aroma.

PANNA COTTA \$8,00

De coco con chutney de mango, flores frescas.

CREMOSO DE CHOCOLATE \$7,00

Copa con cremoso de coco y mousse de chocolate fino de aroma; con flores silvestres y frambuesas congeladas.

ARROZ GLUTINOS \$7,00

En leche de coco y mango.

BEBIDAS SOFT, LIMONADAS Y JUGOS:

AGUA SIN GAS \$3,50

AGUA CON GAS \$3,50

GASEOSAS: Coca cola regular / Light \$3,50

LIMONADA: Natural, Frutos Rojos y Jengibre \$5,00

JUGOS NATURALES: Mora, Frutilla, Piña, Mango y Maracuyá \$5,00

BATIDOS: Mora, Frutilla, Coco, Mango, Maracuyá y Banano. \$5,50

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS:

- Cerveza nacional \$6,00
- Cerveza Importada \$7,00
- Cerveza Artesanal \$7,00

VINOS:

VINOS BLANCOS:

	COPA	BOTELLA
• Torrontes Mendoza Chakana	\$8,00	\$42,00
• Chardonnay Ventus	\$7,00	\$30,00

VINOS TINTOS:

• Malbec Mendoza Chakan	\$7,00	\$30,00
• Malbec Nuna Vineyard Organico	\$12,00	\$45,00
• Morande pionero Pinot Noir	\$13,00	\$47,00

VINOS ESPUMANTES:

• Henkell trocke	\$60,00
• Morande Charmat Extra Brut	\$37,00

VINOS ROSADOS:

• Malbec Nuna Roce Mendoza	\$37,00
----------------------------------	---------

COCKTELES:

- Aperol spritz con jengibre. \$14,00
- Campari Mandarina. \$12,00
- Negroni con canela y clavo de olor. \$13,00
- Bellini de mango y albahaca. \$10,00
- Moscow mule. \$10,00
- Margarita. \$13,00
- Gin and Tonic con pepinillo. \$15,00
- Mojito con jengibre. \$9,00
- Nahm marino. \$11,00

BAJATIVOS:

- Sambuca \$10,00
- Baileys \$10,00
- Fernet \$10,00
- Amareto \$12,00
- Gancia \$10,00
- Campari \$12,00

ESPIRITUOSOS:

- Jack Daniels \$12,00
- Glemorangie \$28,00
- Chivas Regal \$17,00
- Glenfiddich \$19,00
- Johnny Wlaker Negro \$16,00
- Tequila Patron Silver..... \$22,00
- Vodka Grey Goose \$18,00
- Gin Hendricks \$18,00
- Ron Zacapa 12 años \$19,00
- Ron Habana Club 7 años \$15,00