



Thai Arturo Soria

MENÚ FIN DE AÑO 2021

Cóctel de bienvenida

ENTRANTES

TOM YAM KHUNG

Caldo infusionado con especias thai sobre cremoso de patata y coco, gamba roja en 2 texturas.

KANOM GIB

Ravioli invertido con guiso de calamar, garbanzos y bacalao con espuma de vieiras.

BRIOCHE DE SATEE

Bocadillo en pan brioche con finas tiras de pollo a la parilla marinado en leche de coco con salsa de cacahuete.

KARRE PAD

Taco fresco de lechuga con karre pad, lemon grass y encurtidos.

ENTREMESES

Sorbete de lima Kaffir para aclarar de paladar

PLATOS PRINCIPALES

PAD THAI DE RAPE

Tallarines de arroz salteados con rape, huevo, cebolleta china, soja, verduras y cacahuetes.

PANANG KHUANG CHEE

Bogavante salteado al wok con mojo de chiles y jugo de bogavante y marisco.

KENG KHIAO WAAN CORDERO

Cordero al curry verde con verduras al dente.

KHAO SUAI

Arroz Blanco perfumado que acompaña a todos los platos.

POSTRES

Bizcocho de aceite de oliva, fruta de la pasión y sorbete de Yuzu

Uvas de la Suerte

Copa de Champaña a la media noche Laurent Perrier

Agua mineral y café o té incluido

**Precio del menú por persona 150 € IVA incluido. El menú no incluye Vino.
Tienen a su disposición nuestra carta de vinos donde podrán elegir el vino que desean.**