



Thai Arturo Soria

MENÚ FIN DE AÑO 2021 VEGETARIANO

Coctel de bienvenida

ENTRANTES

TOM YAM

Caldo infusionado con especias thai sobre cremoso de patata y coco.

KANOM GIB

Verduras en brunoise con espuma de puerro.

KANOM GIB II

Zanahoria, jengibre, lechuga y encurtidos.

BRIOCHE AL WOK

Bocadillo en pan brioche con brotes de soja, menta, albahaca, cebolleta y chili rojo.

ENTREMESES

Sorbete de lima Kaffir para aclarar de paladar

PLATOS PRINCIPALES

PAD THAI

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

BERENJENAS CON SALSA DE CHILI

Berenjena al curry rojo, cremoso y fuerte.

CURRY VERDE DE CALABACIN

Calabacín al curry verde y leche de coco.

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.**