





RESTAURANTE
THAILANDES





TARATHAI



SOPAS

- 1.- TOMYAM KOONG** 6'10 €
Famosa sopa al estilo Tailandés con langostinos y caña, limón, hojas de lima, galangal, champiñón, tomate, cilantro, sal, limón en zumo y caldo de verduras.  
CRUSTÁCEOS APIO
- 2.- TOMYAM KAI** 4'90 €
Famosa sopa al estilo tailandés con pollo y caña, limón, hojas de lima, galangal, champiñones, tomate, cilantro, sal, limón en zumo y caldo de verduras.
- 3.- SOPA WAM TUN** 5,05 €
Sopa con pasta de trigo, arroz, pollo, salsa de soja, nabo seco, cilantro, pimienta blanca en caldo de verduras. 
CEREALES CON GLUTEN
- 4.- TOMKHA KAI** 5'80 €
Sopa de pollo con galantal, jengibre azul con leche de coco, champiñones, tomate fresco y limón en zumo.
- 5.- TOMKHA PAK** 5'80 €
Sopa de verduras y galangal, jengibre azul, fideos de soja transparentes con leche de coco y champiñones, tomate fresco y limón de zumo. 
SOJA

ENTRANTES

- 6.- SATES** 6'80 €
Pincho de carne de muslo de pollo servido con salsa de cacahuetes y previo adoboal curry, leche de coco, sal y azúcar. 
CACAHUETES
- 7.- PROPIATORD** 4,80 €
Rollo de primavera al estilo tailandés con vegetales (La pasta harina de trigo). 
CEREALES CON GLUTEN
- 8.- GIAW TORD** 4,90 €
Wan tun frito, harina de trigo, huevo, harina de tapioca relleno de pollo y sofrito. 
CEREALES CON GLUTEN 
SÉSAMO
- 9.- KHANOMPANG NA MOO** 4'50 €
Pan de molde de trigo untado de pollo y rebozado con harina de tempura. 
CEREALES CON GLUTEN
- 10.- TARATAI RUEM MIT** 16'80 €
Entrantes variados (Sate, rollo primavera, wan tun, khanompang na moo) referencia con platos nº 6, 7, 8 y 9. 
CEREALES CON GLUTEN
- 11.- TORDMANPLA** 9'90 €
Crepe de pescado, cherne con curry rojo, salsa de pescado, huevo, judías verdes y harina tapioca. 
CEREALES CON GLUTEN 
HUEVOS 
PESCADOS

12.- KRADOOK MOO OB

Costillas de cerdo al horno, sal, salsa y bajo en cantidad de azúcar.



SOJA

9'10 €

13.- SOMTAN

Ensalada de papaya verde con gambas y cacahuetses, salsa de pescado, tomate, zanahoria, azúcar, ajo y limón pasado por mortero.



CRUSTÁCEOS PESCADOS CACAHUETES SOJA

12'80 €

14.- SALAD BANGKOK

Ensalada mixta con salsa de cacahuete, cebolla, tomate, lechuga, piña, huevo, pimiento verde y tofu.



HUEVOS CACAHUETES SOJA

11'60 €

15.- LARB

Carne a su gusto (pollo o ternera) picada con arroz asado y cebolla roja, hierbabuena, cilantro, salsa de pescado y limón en zumo.



PESCADOS APIO

9'80 €

16.- LARB TOFU (BEEN CURB)

Mismo estilo que el plato nº 15, pero incluyendo tofu totalmente vegetal.

10'80 €

17.- YAM NEUA YANG

Ensalada de ternera troceada con salsa tailandesa, hierba buena, apio, pepino, tomate, cilantro y salsa de pescado.



PESCADOS CACAHUETES SOJA APIO

10'90 €

18.- YAM WUNSEN

Fideos de soja transparentes con carne de pollo y langostinos, tomate, calamares, cacahuetses, cilantro, apio, cebolla, azúcar, pimiento rojo, salsa de pescado y hierba buena.



CRUSTÁCEOS PESCADOS CACAHUETES SOJA APIO

12'50 €

19.- YAM TALE

Variedad de mariscos: Mejillón, langostinos, calamares, apio, hierba buena, cilantro, salsa de pescado, tomate, pimiento fresco y limón en zumo.



CRUSTÁCEOS PESCADOS APIO MOLUSCOS

12'00 €

20.- PLA KOONG

Ensalada de langostinos, caña de limón, hojas de lima fresca, hierbabuena, cilantro y salsa de pescado.



CRUSTÁCEOS PESCADOS APIO

12'50 €

KANG (CURRY)

21.- KANG DANG

Curry rojo con carne a su gusto pollo o ternera, leche de coco, albahaca, pimiento fresco, tomate y bambú.

11'10 €

22.- KANG KEAW WAN

Curry verde con carne a su gusto pollo o ternera, leche de coco, albahaca, pimiento fresco, tomate y bambú.

11'10 €

23.- KANG KRARI

Curry amarillo, con pollo o ternera, leche de coco, albahaca, pimiento fresco, tomate, zanahoria, cebolla y bambú.

11'10 €

24.- PANANG

Curry rojo seco con carne a su gusto, leche de coco y hojas de lima.

11'40 €

25.- KANG DANG PED

Curry rojo con pato magret fileteado con previo horneado, tomate, cebolla, zanahoria, bambú, pimiento fresco rojo y verde, piña y albahaca.

14'90 €

POLLO O TERNERA

26.- PAD KRAPRAW

Ternera picada con pimiento fresco, ajo, lima, albahaca y salsa de pescado.



10'20 €

27.- PAD PRIEW WAN

Carne a su gusto pollo o ternera, salsa de tomate, pimiento fresco rojo y verde, tomate fresco y cebolla.



10'20 €

28.- PAD KING

Carne a su gusto, pollo o ternera, pimiento fresco verde y rojo, champiñones, cebolla y jengibre.

10'20 €

29.- KAI PAD MEDMAMUENG

Pollo con anacardos, pimiento fresco rojo, setas, cebolla, salsa de soja y salsa de ostras .



10'20 €

TERNERA

30.- NEUA PAD KHIMAO

Ternera troceada con pimiento fresco, pimienta, albahaca, cebolla y salsa de pescado.



10'25 €

31.- NEUA NAMMAN HOI

Ternera troceada con pimientos frescos, setas, salsa se soja y salsa de ostras.



10'25 €

32.- NEUA PAD KARPRAW

Ternera troceada con pimiento fresco, salsa de pescado, albahaca y hojas de lima.



10'25 €

PATO (DUCK)

33.- PED PRIEW WAN

14'80 €

Pieza de magret de pato con salsa agridulce con pimiento fresco, salsa de tomate y tomate en piezas, pepino y vinagre.

34.- PED GROB

14'80 €

Pieza de magret de pato crujiente con harina de tempura con un fondo de verduras salteadas que se componen de brotes de soja frescas, col, zanahoria, cebolla, pimiento fresco, champiñones laminados, salsa de ostras y salsa de soja.



PESCADOS Y MARISCOS

35.- DORADA – GOLDEN PHAD PRIG SAMROS

12'50 €

Dorada en pieza entera sofrita con salsa chili agridulce, pimientos fresco, hojas de lima, ajo, tomate, sal, salsa tomate y salsa pescado.



36.- MERLUZA THAI

10'50 €

Pieza de lomo de merluza con salsa agridulce, pimiento fresco, salsa de tomate y tomate en piezas pepino y vinagre.



37.- CHUCHI KOONG

13'95 €

Langostinos con curry rojo y verde, leche de coco y hojas de lima. (También con el mismo contenido que se prepara la merluza al curry).



38.- KOONG GRATIEM PRIKTAI

13'20 €

Langostinos al ajilo con pimienta blanca, ajos y salsa de soja.

39.- KOONG PADPRIK

13'90 €

Langostinos con pimientos frescos, salsa de pescado, albahaca y hojas de lima.



40.- TEMPURA

13'50 €

Langostinos servidos con verduras variadas, rebozados con harina tempura y salsa agridulce a parte.



01.- LARB PLA MUEK

10'10 €

Piezas de calamares con cebolla roja, hierba buena, cilantro, arroz asado y salsa de pescado.



02.- HOR MOK

13'50 €

Lomo de merluza al vapor con curry rojo, leche de coco cuajada con verduras, cebolla, albahaca, salsa de pescado, huevo y ajo gratinado.



PASTAS Y ARROCES

41.- ARROZ AL VAPOR

Arroz de jazmín al vapor.

3'10 €

42.- ARROZ FRITO CON HUEVOS

Arroz de jazmín al vapor salteado con huevo escalfado, guisantes, zanahoria y salsa de soja.



HUEVOS PESCADOS SOJA

3'40 €

43.- ARROZ GLUTINOSO "PEGAGOJOSO"

Arroz de jazmín al vapor del norte de Tailandia.

4'80 €

44.- KHAO PAD TARATAI

Arroz al vapor con carne de pollo o ternera (tomate, cebolla, salsas de soja y ostras).



PESCADOS SOJA MOLUSCOS

10'80 €

45.- KHAO PAD SUBPAROS

Arroz al vapor con pollo, piña, frutos secos, uvas pasas, curry amarillo, cebolla y zanahoria.

11'10 €

46.- KHAI PAD KOONG

Arroz al vapor salteado con verduras, tomate, pimiento fresco, zanahoria, champiñón, salsa de soja, salsa de ostras y langostinos.



CRUSTÁCEOS SOJA MOLUSCOS

13'10 €

47.- SEN KHANOJEN

Fideos cocidos de harina de trigo blanco.



CEREALES CON GLUTEN

5'90 €

48.- KHIMAO

Spaghetti de harina de trigo, huevo en polvo, almidón de tapioca, pimiento fresco, cebolla, tomate, ternera o pollo, pimienta, albahaca y salsa de pescado.



CEREALES CON GLUTEN HUEVOS PESCADOS SÉSAMO

11'20 €

49.- GOI SIMI

Spaghetti de harina de trigo, huevo en polvo, almidón de tapioca, pimienta fresca, champiñón, bambú, cebolla, todo vegetal con salsa de ostras y salsa de soja.



CEREALES CON GLUTEN HUEVOS SOJA SÉSAMO MOLUSCOS

10'10 €

50.- PAD TAI

Fideos de harina de arroz salteados con pollo o ternera acompañado con brotes de soja, huevo, tofu, cebolla roja, nabo secp, cebolleta, salsa de tomate, salsa de pescado, salsa de soja, zanahoria, cacahuetes y tamarindo.



CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADOS CACAHUETES SOJA

11'10 €

51.- PAD TAI KOONG (LANGOSTINO)

Fideos de harina de arroz salteado con langostinos, acompañado con brotes de soja, huevo, tofu, cebolla roja, nabo seco, cebolleta, salsa de tomate, salsa de pescado, salsa de soja, zanahoria, cacahuetes y tamarindo.



CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADOS CACAHUETES SOJA

12'20 €

VERDURAS

52.- TORTILLA TAILANDESA

Tortilla de huevo, con carne de polo molida y salsa de soja.



7'80 €

53.- PAD PHAK PASOM

Verduras variadas salteadas de la época, con salsa de soja y salsa de ostras.



9'05 €

54.- PAD TUANGOHG

Verduras variadas salteadas de la época con tofu, salsa de soja y salsa de ostras.



9'10 €

POSTRES

LICHI FRUTA THAI

3'00 €

FLAN CON LECHE DE COCO AL ESTILO THAI

3'00 €

PLÁTANO FRITO CON HELADO Y MIL

Florado de tapioca y rebozado con harina de tempura.



4'25 €

PIÑA FRITA CON HELADO Y MIL

Florado de tapioca y rebozado con harina de tempura.

4'25 €

Nota: los precios no incluyen I.G.I.C.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS.

“DE ACUERDO CON LO QUE DETERMINA LA U.E.”

LA PRESENTE INFORMACIÓN ADVIERTE Y DEFINE LOS COMPONENTES Y PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS O ESPECIALIDADES, EN SU COCINA, LA CUAL ES OFERTADA EN ESTA CARTA/MENÚ RESTAURANTE TARATHAI.



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADOS



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS



RESTAURANTE



THAILANDES
TARATHAI

Rambla Pulido, nº 89 (Frente parada Tranvía La Paz)
38004 · Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922 29 36 98 · Móvi: 664 17 08 65

reservas@restaurantethai.es

www.restaurantethai.es · www.restaurantetarathatai.com