



THAI KORAT
RESTAURANTE TAILANDÉS



MENU DEGUSTACIÓN MENU DEGUSTACIO TASTING MENU

ENTRANTES **ENTRANTS** STARTERS

KAI SATEE

Finas Brochetas de pollo a la parrilla marinado con salsa de cacahuets.
Fines broquetes de pollastre a la graella marinat amb salsa de cacauets.
Thin grilled chicken skewers marinated with peanut sauce.

KANOMGIB

Saquitos (DIM SUM) rellenos con cerdo, gambas y verduras cocidas al vapor.
Saquets (DIM SUM) farcit amb porc, gambes i verdures cuits al vapor.
Steamed Steamed sachets (DIM SUM) stuffed with pork, prawns, and vegetables.

KUNG KORAT

Langostinos rebozados con coco y servidos con salsa de tamarindo y cacahuets.
Llagostin arrebossats amb coco i servits amb salsa de tamarinde i cacauet.
Coconut battered prawns served with tamarind and peanut sauce.

SOMTAM

Ensalada de papaya verde aliñada con zumo de lima y tomate.
Amanida de papaia verde amb suc de llima i tomàquet.
Green papaya salad dressed with lime and tomato.

SEGUNDOS **SEGONS** MAIN COURSES

GANG DANG GONG

Tradicional receta thai de langostinos con verduras al curry rojo.
Tradicional recepta thai de llagostins amb verdures al curri vermell.
Traditional thai prawns recipe with red curry vegetables.

KAI PAD MED MAMUANG

Pollo salteado con verduras, castañas de agua y anacardos.
Pollastre saltat amb verdures, castanyes d'aigua i anacards.
Sautéed chicken with vegetables, water chestnuts and cashews.

PAD THAI

Tradicional plato de tallarines de arroz salteado con verduras, soja, y huevo.
Tradicional plat d'arròs saltat amb verdures, soja i ou.
Traditional sautéed rice dish with vegetables, soy and egg.

KHAO SUAY

Arroz blanco perfumado al jazmin.
Arròs blanc perfumat al gessamí.
Jasmine rice.

POSTRE **POSTRES** DESSERT

Fondant con vainilla / Fondant amb vainilla / Fondant with vanilla

32€

Por persona **per persona** per person

Mínimo 2 personas, 1 bebida incluida por persona

Mínim 2 persones 1 beguda inclosa per persona

Minimum 2 people, 1 drink included per person

Todos los platos estan servidos/ Se serveixen tots els plats/ All dishes are served

MENU DEL DIA



PRIMEROS

SALAD KAI SATE

Ensalada mixta con pollo a la plancha y salsa cacahuete.

TOD MAN NUE

Croquetas de ternera picada con curry rojo y hojas de lima, servido con salsa agridulce casera.

PAK TOD

Tempura de verduras.

SEGUNDOS

MASSAMAN NUE

Curry rojo con leche de coco, estofado de ternera, patatas, zanahoria, cebolla frita y anacardos.

PLA POIW WAN

Crujiente de merluza salteado con pina, verduras y salsa agridulce.

BAMI PAD PRIK GANG

Fideos de fideos de trigo salteado con pasta de curry, huevo frito, verduras y albahaca

POSTRES

Khanom say sai (harina de arroz glutinoso relleno de coco, envuelto de hoja de platana y cocido al vapor)

Saquitos de plátano con chocolate

Roti con Nutella (crepa)

Tapioca con leche de coco

Frutas de temporada

15.90 € con IVA y 1 bebida incluida

25 de junio 2025

ENTRANTES ENTRANTS STARTERS

1. KAI SATEE (4 unidades) – 9.00 €

Finas brochetas de pollo a la parrilla marinado con salsa de cacahuete.
Fines broquetes de pollastre a la graella marinat amb salsa de cacauet.
Thin grilled chicken skewers marinated in peanut sauce.

2. TOD MAN MU (3 unidades) – 9.00 €

Croquetas de cerdo con salsa de curry rojo.
Croquetes de porc amb salsa de curri vermell.
Pork croquettes with red curry.

3. KANOM GIB MU (4 unidades) – 9.00 €

Saquitos cocidos al vapor, rellenos con cerdo y gambas.
Saquets cuits al vapor, farcits amb porc i gambes.
Steamed sachets stuffed with pork and prawns.

4. POH PIA (3 unidades) – 8.00 €

Tradicional plato tailandés de rollitos de primavera.
Tradicional plat tailandès de rotllets de primavera.
Thai traditional spring roll, with vegetables.

5. SADANG MIENG KHAM (4 unidades) – 10.00 €

Langostinos rebozados con coco, servidos con salsa de tamarindo y cacahuete.
Llagostins arrebossats amb coco, servits amb salsa de tamarinde i cacauet.
Breaded coconut prawns served with tamarind and peanut sauce.

6. POH PIA VIETNAM (3 unidades) – 9.00 €

Rollitos de langostinos con cerdo, verduras y fideos de soja.
Rotllets de llagostins amb porc, verdure i fideus de soja.
Spring roll with prawns and pork, vegetables and soy noodles.

7. POH PIA SOD (4 unidades) – 9.00 €

Rollitos de verduras frescas con tempura de langostinos, menta y salsa casera.
Rotllets de verdures fresques amb tempura de llagostins, menta i salsa casolana.
Traditional fresh vegetable spring rolls with tempura shrimps, mint and homemade sauce.

8. KAI TOD PRIK GANG– 10.00 €

Pollo rebozado con salsa curry.
Pollastre arrebossat amb salsa curri.
Breaded chicken with curry sauce.

9. PAK TOD– 8.00 €

Tempura de verduras.
Tempura de verdures.
Mixed vegetables tempura.

10. KAO TOD KORAT (3 unidades) – 10.00 €

Buñuelos de arroz crujiente con curry, hoja de limon y pollo a plancha.
Bunyols d'arròs cruixent amb curri, fulla de llimona i pollastre a planxa.
Crispy rice fritters with curry, lemon leaf and grilled chicken.

12. KORAT TAPAS – 16.90 €

2 Poh Pia,
2 Sadang Mieng Kham
2 Kai Sate
2 Khanom Gib mu

+ 1.2 € por cada tapa adicional
+ 1.2 € for extra tapa



ENSALADAS AMANIDAS SALADS

20. YAM NEAM KORAT – 13.00 €

Ensalada de arroz crujiente con cerdo, menta, chalotas, jengibre, cacahuets y zumo de lima.

Amanida d'arròs cruixent amb porc, menta, escalunyes, gíngebre, cacauets i suc de llima.

Crispy rice salad with pork, mint, peanut, ginger and lime juice.

21. LAAB KAI – 13.00 €

Picada de pollo con lemongrass, menta, chalotas y zumo de lima.

Picada de pollastre amb lemongrass, menta, escalunyes i suc de llima.

Chicken mince salad with lemongrass, mint, shallots and lime sauce.

22. YAM WUN SEN – 15.00 €

Fideos de soja tailandés con pollo, langostinos menta, chalotas y suave salsa de chili con limón.

Fideus de soja tailandès amb pollastre, llagostins menta, escalunyes i suau salsa de chili amb llimona.

Thai soy noodles salad with chicken, mint, prawns, shallots and mild lemon chili sauce.

23. SOM TAM THAI – 12.00 €

Ensalada de papaya verde con zumo de lima y tomate.

Amanida de papaia verda amb suc de llima i tomàquet.

Green papaya salad with tomato cherry, dressed with lemon juice.

24. YAM NUA – 14.00 €

Ternera a la parrilla con menta, chalotas y zumo de lima.

Vedella a la graella amb menta, escalunyes i suc de llima.

Salad of grilled beef with mint, shallots and lime juice.

25. LAAB PED – 14.00 €

Trocitos de pato marinado con lemongrass, menta, chalotas y zumo de lima.

Trossets d'ànec marinat amb lemongrass, menta, escalunyes i suc de llima.

Salad of duck pieces marinated with lemongrass, mint, shallots and lime juice.

26. YAM TALEY – 15.00 €

Marisco con lemongrass fresco, menta, chalotas y zumo de limón.

Marisc amb lemongrass fresc, menta, escalunyes i suc de llimona.

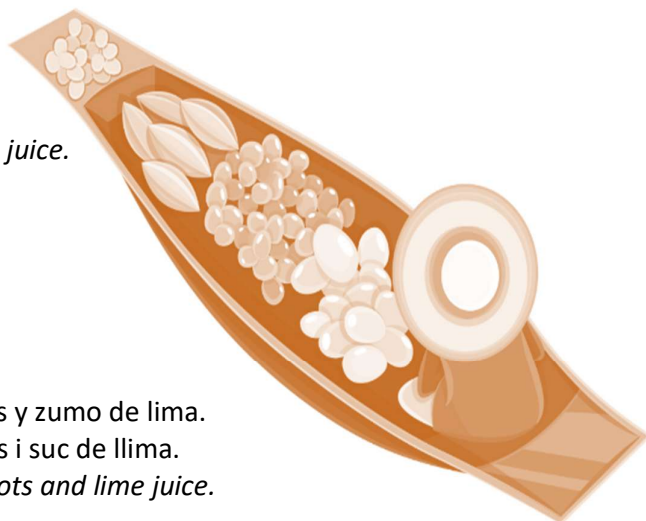
Seafood salad with fresh lemongrass, mint, shallots and lime juice.

27. YAM PLA FU – 15.00 €

Ensalada con picada de atún crujiente, manzana, anacardo y salsa de lima.

Amanida amb picada de tonyina cruixent, poma, anacard i salsa de llima.

Salad with chopped crispy tuna, apple, cashew and lime sauce.



SOPAS SOUPS

30. TOM YAM KUNG – 11.00 €

Sopa de langostinos con toronjil y zumo de limón.

Sopa de llagostins amb toronjil i suc de llimona.

Classic hot and sour prawn soup, with melissa and lime juice.

31. TOM KHA KAI – 10.00 €

Caldo suave de pollo con leche de coco, toronjil y zumo de limón.

Brou suau de pollastre amb llet de coco, toronjil i suc de llimona.

Coconut soup with chicken, melissa and lime juice.

32. TOM JED TAOHU – 10.00 €

Sopa de cerdo con tofu, verduras y fideos de soja.

Sopa de porc amb tofu, verdures i fideus de soja.

Soup of pork with tofu, vegetables and soy vermicelli.

33. GUAY TIEW – 13.00 €

Sopa con tallarines de arroz, pollo y verduras.

Sopa amb tallarines d'arròs, pollastre i verdures.

Thai rice noodles soup with chicken and vegetables.



WOK

40. PAD PAK * - 11.00 €

Verduras salteadas en salsa suave de ostras.

Verdures saltejades amb suau salsa d'ostres.

Sauteed vegetables in oyster sauce.

41. PAD KRA PROW * - 11.00 €

Verduras salteadas con albahacas y suave de salsa chili.

Verdures saltejades amb alfàbegues i suau de salsa chili.

Sauteed vegetables with basil and mild chili sauce.

42. PAD PRIK GANG * - 11.00 €

Verduras salteadas con pasta de curry rojo y albahaca

Verdures saltejades amb pasta de curri vermell i alfàbrega

Sauteed vegetables with red curry paste and basil.

43. PAD PIO WAN * - 11.00 €

Verduras salteadas con cebolla, tomate, pepino, piña y salsa agrodulce casera.

Verdures saltejades amb ceba, tomàquet, cogombre, pinya i salsa agredolça casolana.

Sauteed vegetables with onion, tomato, cucumber, pineapple and homemade sweet and sour sauce.



*Combinados	TOFU, tofu	1.50€
Choice of complement	POLLO, chicken	3.00€
	CERDO, pork	2.50€
	VACUNO, beef	3.50€
	LANGOSTINO, prawn	4.00€
	MARISCO, seafood	4.50€
	PATO, duck	4.50€

44. PLA PAD PIO WAN – 15.50 €

Filete de merluza rebozado salteado con cebolla, tomate, pepino, piña y salsa agrodulce casera.

Filet de lluç arrebossat saltejat amb ceba, tomàquet, cogombre, pinya i salsa agredolça casolana.

Breaded hake fillet sauteed with onion, tomato, cucumber, pineapple and homemade sweet and sour sauce.

45. PED PAD PAK – 15.50 €

Pato crujiente con salteado de verduras con salsa suave de ostras.

Ànec cruixent amb saltejat de verdures amb salsa suau d'ostres.

Crispy duck fried with vegetables and soft oyster sauce.

46. PED MAKHAM – 16.00 €

Filete de pate marinado a la parrilla, salsa suave tamarindo.

Filet de pot marinat a la graella, salsa suau tamarinde.

Duck filet grilled in tamarind sauce.



WOK PASTA E ARROZ

WOK PASTA I ARRÒS

WOK PASTA AND RICE

50. PAD THAI * - 11.00 €

Tradicional plato de tallarines de arroz salteado con verduras, soja, huevo y cacahuetes.

Tradicional plat de tallarines d'arròs saltejat amb verdures, soja, ou i cacauets.

Traditional thai rice noodles with vegetables, soybeans, fried egg and peanuts.

51. PAD SE EAW * - 11.00 €

Tallarines salteados con verduras, huevo en salsa soja.

Tallarines saltejats amb verdures, ou amb salsa soja.

Traditional thai rice noodles fried with vegetables, egg and soy sauce.

52. PAD MI KORAT * - 11.00 €

Tradicional plato de tallarines de arroz salteado con verduras, huevo, salsa de tamarindo y chili.

Tradicional plat de tallarines d'arròs saltejat amb verdures, ou, salsa de tamarinde i chili.

Traditional thai rice noodles with vegetables, egg, tamarind and chili sauce.

53. MI PAD PAK * - 11.00 €

Fideos de soja salteados con verduras, huevo, salsa de soja y ostras.

Fideus de soja saltejats amb verdures, ou, salsa de soja i ostres.

Vermicelli noodles sauteed with vegetables, egg, soy and oyster sauce.

54. KHAO PAD * - 11.00€

Arroz salteado con verduras y huevo .

Arròs saltejat amb verdures i ou .

Sauteed rice with vegetables and egg.

*Combinados	TOFU, tofu	1.50€
Choice of complement	POLLO, chicken	3.00€
	CERDO, pork	2.50€
	VACUNO, beef	3.50€
	LANGOSTINO, prawn	4.00€
	MARISCO, seafood	4.50€
	PATO, duck	4.50€



THAI CURRY

60. GANG KEAWWAN * - 11.00 €

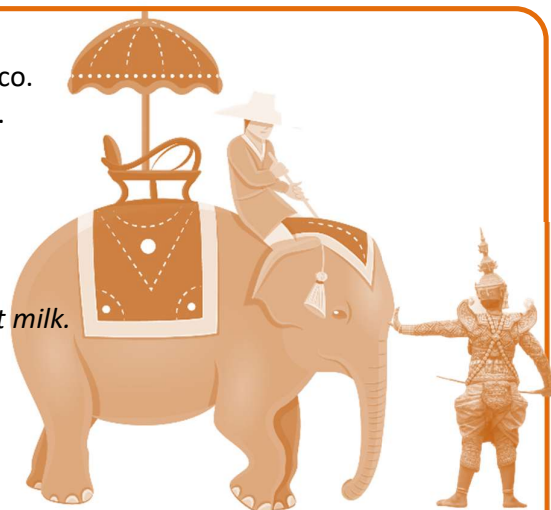
Tradicional receta thai verduras al curry verde, con leche de coco.
 Tradicional recepta thai verdures al curri verd, amb llet de coco.
Hot Green curry of vegetables, and coconut milk.

61. PANENG * - 11.00 €

Cremoso curry rojo con leche de coco, cacahuetes y verduras.
 Cremós curri vermell amb llet de coco, cacauets i verdures.
Creamy paneng curry with peanuts and vegetables, and coconut milk.

62. GANG DANG * - 11.00 €

Curry rojo con leche de coco y verduras.
 Curri vermell amb llet de coco i verdures
Vegetables with red curry and coconut milk.



*Combinados	TOFU, tofu	1.50€
Choice of complement	POLLO, chicken	3.00€
	CERDO, pork	2.50€
	VACUNO, beef	3.50€
	LANGOSTINO, prawn	4.00€
	MARISCO, seafood	4.50€
	PATO, duck	4.50€

63. GANG PHED PED YANG - 15.00 €

Filete de magret de pato con curry rojo, piña, uva, tomate, albahaca y chili.
 Filet de magret d'ànec amb curri vermell, pinya, raïm, tomàquet, alfàbrega i chili.
Filet of duck magret with red curry, pineapple, grapes, tomato, basil and chili.

64. MASSAMAN NUA - 14.00 €

Trocitos de ternera con patatas, estofados al curry rojo massaman thai.
 Trossets de vedella amb patates, estofats al curri vermell massaman thai.
Beef diced with potatoes, braised in Thai massaman red curry.

65. PACHA THALAY - 16.00 €

Salteado de marisco con verduras y salsa de curry casera.
 Saltejat de marisc amb verdures i salsa de curri casolana.
Sauteed seafood with vegetables and homemade curry sauce.

66. CUCHI SALMON - 15.00 €

Salmon al vapor con verduras y curry cremoso.
 Salmó al vapor amb verdures i curri cremós.
Steamed salmon with vegetables and creamy curry sauce.



ACOMPAÑAMIENTOS
ACOMPANYAMENT
GARNISHMENT

70. ARROZ JASMIN – 2.50 €

71. ARROZ GLUTINOSO - 3.50 €



POSTRES DESSERTS

80. KHAO NEAW MAMUANG - 6.00 €

Arroz con leche de coco, acompañado con mango fresco.
Arròs amb llet de coco, acompanyat amb mànec fresc.
Sweet sticky rice with coconut milk stuffed with mango.

81. SAQUITO DE BANANA CON NUTELLA - 6.00 €

Banana frita con Nutella y helado de vainilla.
Banana fregida amb Nutella i gelat de vainilla.
Fried banana with Nutella and vanilla ice cream.

82. FONDANT DE KORAT - 6.00 €

Fondant de chocolate.
Fondant de xocolata.
Chocolate cake (fondant).

83. ROTI - 6.00 €

Roti con helado de vainilla.
Roti amb gelat de vainilla.
Roti with vanilla ice cream.

84. HELADO /ICE CREAM - 4.00 €

Vainilla, chocolate, limón.
Vainilla, xocolata, llimona
Vanilla, chocolat, lemon.

85. FRUTAS DE TEMPORADA - 4.00 €

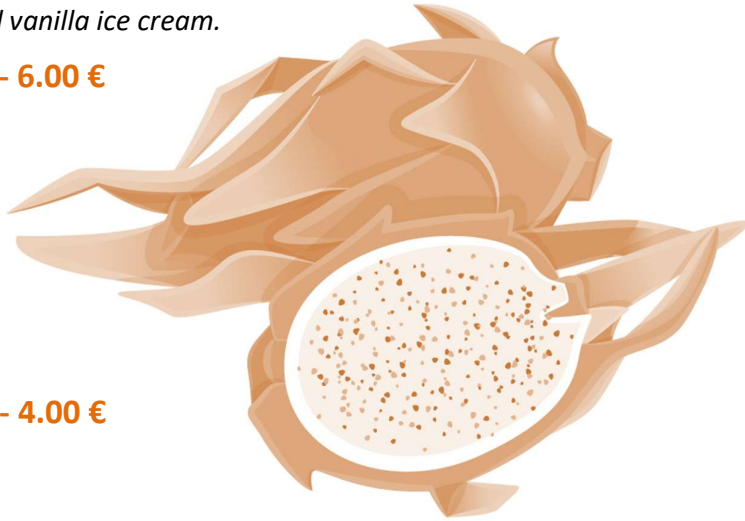
Piña, sandia, platano, fresa, melon...
Pinya, síndia, platano, maduixa, meló...
Strawberry, banana, watermelon, melón, pineapple...

86. TAPIOCA CON LECHE DE COCO - 5.00 €

Tapioca con coco.
Tapioca with coco milk.

87. KAUY KORAT - 6.90 €

Banana rebozada con arroz glutinoso y helado de vainilla
Banana arrebossada amb arròs glutinós i gelat de vainilla
Battered banana with sticky rice and vanilla ice cream.



BEBIDAS **BEGUDAS** **DRINKS**



Refrescos

Agua FONT D'OR 50 CL	2.20€
Agua con gas VICHY 50 CL	2.50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33CL	2.50€
Fanta Naranja / Limón 33CL	2.50€
Nestea33 CL	2.50€
Sprite 33CL	2.50€

Cervezas tailandesas

Singha 33CL	3.50€
Chang 32 CL/ Leo 33 CL	4.50€

Cervezas

Moritz 33 CL	2.50€
Epidor 33 CL	2.80€
Moritz 0 33 CL	2.50€
Moritz Radler 33 CL	2.80€
Caña pequeña 20CL	2.00€
Caña 33CL	3.00€
Jarra 50CL	4.00€



Cafes

Café solo	1.50€
Cortado	1.80€
Café con leche	1.80€
Americano	2.00€
arajillo	2.50€
Té	3.00€

Vinos

Azpilicueta Rioja Crianza 2019	Vino tinto 75 cl	30.00€
Ojo Plato Ribera del Duero 2021	Vino tinto 75 cl	19.00€
	Copa Vino tinto 10 cl	4.50€
Aullido Tinto RIOJA	Vino tinto 75 cl	13.00€
	Copa Vino tinto 10 cl	2.50€
Chitón Rioja tinto	Vino tinto 75 cl	12.00€
	Copa Vino tinto 10 cl	3.00€
Albali Valdepenas Crianza 2018	Vino tinto 75cl	15.00€
Ojo Plato Verdejo 2022	Vino blanco 75 cl	16.00€
	Copa Vino tinto 10 cl	4.00€
Pescado blanco	Vino blanco espumeante 75 cl	12.00€
Cava Brut	Cava 75 cl	20.00€
Merlot Cova Gran	Vino rosado 75 cl	17.50€

**LICORES
LICORS
LIQUEURS**



WHISKY Johnny Walker 3 cl	4.00€
WHISKY J&B 3cl	3.00€
GIN Bombay 3 cl	3.00€
GIN Beefeater 3cl	3.00€
RICARD 3 cl	3.00€
BAILEYS 3 cl	3.00€
BACARDI 3 cl	3.00€
SANG SOM 3 cl	5.50€
APPLETON 12 3 cl	7.00€
TORRES 5 3 cl	3.50€
TORRES 10 3 cl	5.00€
LICOR CAFÉ 3 cl	2.50€
MONO DULCE 3 cl	2.50€
HIERBAS 3 cl	3.00€
RON 3 cl	3.50€

