



Menú DEGUSTACIÓN

Patata de Feria.

Alitas de Pollo de Corral confitadas, deshuesadas y fritas, con Hoisin de Picotas.

KhaoSsoi al estilo de Chiang Mai, Noodles fritos, Cilantro y Lima.

[...]

Costillar de Raya macerado en Lima, Soja y Jengibre, Salsa Satay con Aji y Algas Nori.

[...]

Curry Verde de Pollo de Corral, Berenjena Blanca, Albahaca Tailandesa.

[...]

Chutney de Manzana envuelto en Hojaldre de Mantequilla Tostada y Frita, con Helado de Jengibre.

Vino (GLARIMA Bodegas Sommos)

30 € [IVA incluido]

(Este menú se servirá a mesa completa)

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. **LISTADO de ALÉRGENOS:** gluten, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.