



**SEGARIA**  
THAI RESTAURANT

# สวัสดีครับ!

SAWADEE KRAP – BIENVENIDOS - WELCOME

La cocina tailandesa combina elementos de varias tradiciones del sudeste asiático, es preparada con componentes aromáticos fuertes y mantiene su equilibrio en cada plato: ácido, dulce, salado y amargo.

La cocina tailandesa se describe con mayor precisión, en cuatro cocinas regionales Norte, Noreste (Isan), Centro y Sur, cada alimento es derivado de los países y regiones vecinos: Birmania al noroeste, China, Laos, Vietnam y Camboya.

En nuestro restaurante Thai-Segaria trabajamos minuciosamente para ofrecer los mejores sabores y recetas a nuestros clientes, incluyendo una corriente moderna a la gastronomía tailandesa sin comprometer su autenticidad.

Les deseamos que disfruten de la experiencia tailandesa!

Thai cuisine combines elements of several traditional dishes of Southeast Asia, it is prepared with strong aromatic components and is well known for its balance in each dish: sweet, sour, spicy and fragrant.

Thai cuisine is more accurately described in four regional cuisines North, Northeast (Isan), Central and South, each food is derived from those of neighboring countries and regions: Burma to the northwest, China, Laos, Vietnam and Cambodia.

At Segaria Thai restaurant, our goal is to bring the best flavours and recipes to our guests, adding a modern touch to Thai gastronomy without compromising its authenticity.

We wish you a great Thai experience!

Estimado cliente: Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Dear customer: For information regarding the presence of a food allergen on the menu, ask our staff.

Este establecimiento cumple la normativa sobre prevención de parasitosis por Anisakis en los productos de pescado crudos o poco cocinados.

All raw or undercooked fish and squid offered on our menus have been previously frozen in compliance with EU Regulation No. 1276/2011.

● Suplemento de 2€ para pensión completa o media pensión

Half board or full board supplement 2€

 **Muy Picante. Very Spicy**



**Disponible vegetariano. Disponible for vegetarian**

**02-18 · IVA incluido - including VAT**



SEGARIA  
THAI RESTAURANT

# Menú Phuket Phuket Tasting Menu

---

Mínimo 2 personas. Minimum 2 people

Crujientes tradicionales asiáticos servidos con salsa de chili dulce  
Thai style crackers with sweet chilli dip



✓ Jugosos rollitos de primavera rellenos de verduras  
acompañados de nuestra mayonesa casera de chili y lima  
Thai style spring rolls filled with crisp vegetables,  
served with a lime and sweet chilli mayonnaise

🍷 Pescado frito, estilo del sur de Tailandia marinado en cúrcuma y cilantro  
Southern Thai style fried fish, marinated in turmeric and coriander

Ensalada templada 'Yam Wun Sen'. Ensalada con Thai fideos de soja con cerdo picado al wok y verduras,  
cacahuets y un aliño de salsa de pescado y lima

Warm 'Yam Wun Sen' salad. Thai glass noodle salad with wok fried minced pork, crisp vegetables,  
peanuts and a fish and lime dressing



Granizado de lima, jengibre y menta  
Lime, ginger and mint iced granita



'Gaeng Gallee Gai' Suave curry amarillo con pollo,  
preparado de forma tradicional con zanahoria y patata  
'Gaeng Gallee Gai' Thai yellow chicken curry, traditionally made with carrot and potato

'Pad Thai Goong' Tallarines de arroz, salteados con gambones en una salsa de cacahuete  
y tamarindo con brotes de soja, servido con cacahuets y lima  
'Pad Thai Goong' Thai rice noodles stir fried with king prawns. Served in a traditional peanut  
and tamarind sauce with fresh bean sprouts, crushed peanuts and a lime wedge

✓ 'Kao Suay' arroz jazmín al vapor  
'Kao Suay' steamed jasmine rice



Milhoja de calabaza con galleta de jengibre  
Pumpkin and gingerbread trifle

29.90€

por persona/ per person

---

Bebidas no incluidas. Beverages not included



SEGARIA  
THAI RESTAURANT

# Thai Street Food Menu

---

Mínimo 2 personas. Minimum 2 people

Crujientes asiáticos tradicionales servidos con salsa de chili dulce  
Thai style crackers with sweet chilli dip



Pincho de pollo marinado en comino y cúrcuma  
Marinated chicken skewer in cumin and turmeric

Pincho de cerdo marinado en ajo, salsa ostra y cilantro  
Marinated pork skewer in garlic, oyster sauce and coriander

Pincho de calamar Baby  
Grilled baby squid skewer

✓ Jugosos rollitos de primavera estilo Thai rellenos de verduras crujientes  
Thai style spring rolls filled with crisp vegetables

Trio de salsas tailandesas auténticas (Satay/salsa picante/agridulce y sésamo)  
Trio of authentic Thai dipping sauces (Satay/Thai spicy sauce/sweet & sour with sesame)



Granizado de lima, jengibre y menta  
Lime, ginger and mint iced granita



Costillas de cerdo fritas, marinadas y con una salsa Hoisin y sésamo  
Wok fried pork ribs, glazed with a sesame and Hoisin sauce

Mejillones al vapor con una mezcla de hierbas tailandesas y un caldo aromático de leche de coco  
Steamed mussels, cooked in a coconut and Thai aromatic herb broth

'Pad Thai Goong' Tallarines de arroz, salteados con gambones en una salsa de cacahuete y tamarindo con brotes de soja, servido con cacahuetes y lima

'Pad Thai Goong' Thai rice noodles stir fried with king prawns. Served in a traditional peanut and tamarind sauce with fresh bean sprouts, crushed peanuts and a lime wedge

✓ 'Kao Suay' arroz jazmín al vapor  
'Kao Suay' steamed jasmine rice



Surtido de mini postres  
Selection of mini desserts

**35.90€**

por persona/ per person

---





Bebidas no incluidas. Beverages not included

\* Suplemento de 6€ para pensión completa o media pensión · Half board or full board supplement 6€



## Entrantes Starters





---

-  Jugosos rollitos de primavera rellenos de verduras crujientes acompañados de nuestra mayonesa casera de chili y lima 9.90€  
Thai style spring rolls filled with crisp vegetables, served with a lime and sweet chilli mayonnaise
-  Alitas de pollo 'picantes' con una salsa de yogurt, lima y cilantro 9.90€  
Hot Thai Chicken Wings with a lime and coriander yoghurt
- Brochetas de pollo marinado a la parrilla con una salsa dulce de cacahuete 'Satay' 10.90€  
Chargrilled marinated chicken skewers, with a sweet peanut 'Satay' sauce
-  Calamar frito con una salsa de chili, lima y albahaca 12.90€  
Deep fried calamari with a chilli, lime and basil sauce
- Deliciosas croquetas caseras de pescado, aderezadas con salsa dulce de ciruela, miel y jengibre 12.90€  
Breaded fish cakes, with a sweet plum, honey and ginger sauce
-  Pescado frito, estilo del sur de Tailandia marinado en cúrcuma y cilantro 12.90€  
Southern Thai style fried fish, marinated in turmeric and coriander







## Sopas Soups

---

-  Sopa 'Tom Yum Goong' de gambón. Picante, agridulce y aromática. Uno de los platos más conocidos de la cocina Tailandesa 11.90€  
'Tom Yum Goong'. King prawn soup, spicy, sweet, sour and fragrant. One of the best known dishes in Thai cuisine
-   Sopa de verduras 'Tom Yum Puk'. Picante, agridulce y aromática. Uno de los platos más conocidos de la cocina Tailandesa 8.90€  
'Tom Yum Puk'. Vegetable soup, spicy, sweet, sour and fragrant. One of the best known dishes in Thai cuisine
- Sopa de pollo 'Tom Kha Gai' con intensos sabores de hierbas aromáticas y caldo de leche de coco 9.90€  
Chicken soup 'Tom Kha Gai'. A mixture of Thai herbs and vegetables in a fragrant coconut broth
-  Sopa de verdura 'Tom Kha Puk' con intensos sabores de hierbas aromáticas y caldo de leche de coco 8.90€  
Vegetable soup 'Tom Kha Puk'. A mixture of Thai herbs and vegetables in a fragrant coconut broth

## Ensaladas Salads

---

-   Ensalada de mango, coco tostado y brotes de soja con aliño de lima y chili 11.90€  
Mango, toasted coconut and beansprout salad with a lime and chilli dressing
-  Ensalada de gambón y mango con coco tostado, brotes de soja y aliño de lima y chili 14.90€  
Grilled king prawn and mango salad with toasted coconut, beansprouts and a lime and chilli dressing
- Ensalada templada 'Yam Wun Sen' con fideos Thai de soja con cerdo picado al wok y verduras, cacahuetes y un aliño de salsa de pescado y lima 12.90€  
Warm 'Yam Wun Sen' salad. Thai glass noodle salad with wok fried minced pork, crisp vegetables, peanuts and a fish and lime dressing
-  Ensalada tailandesa 'Namtok', con entrecot de ternera a la brasa, judías verdes, pepino, brotes de soja, lima y aderezado con aliño de arroz tostado, y chili 13.90€  
Thai 'Namtok' salad, with grilled beef entrecote, green beans, cucumber, bean sprouts and a lime, toasted rice and chilli dressing



## Curries

---

- 'Gaeng Gallee Gai' Suave curry amarillo preparado de forma tradicional con pollo, zanahoria y patata 13.90€  
'Gaeng Gallee Gai' Thai yellow chicken curry, traditionally made with carrot and potato
- ✓ 'Gaeng Gallee Puk' Suave curry amarillo preparado de forma tradicional con zanahoria y patata 11.90€  
'Gaeng Gallee Puk' Thai yellow curry, traditionally made with carrot and potato
- 🌶️ 'Gaeng Kiew Wan Gai' Curry verde con pollo. El curry más popular de Tailandia. Sabroso y picante con berenjena, calabacín y albahaca dulce Tailandesa 13.90€  
'Gaeng Kiew Wan Gai' Thai green chicken curry. By far the most popular of Thai curries, our green curry is rich and spicy with aubergine, courgette and green Thai basil
- 🌶️ Curry rojo aromático 'Panang', con salmón, piña y Lychee 14.90€  
'Panang ' Aromatic red curry with salmon, pineapple and lychee
- Curry 'Massaman Neua' de ternera guisada. Curry al estilo del sur de Tailandia 14.90€  
con especias aromáticas con patata, cebolla y cacahuetes  
'Massaman Neua' braised beef curry. Southern style Thai curry with aromatic flavours, potato, onion and peanuts

## Arroces Rice

---

- ✓ 'Kao suay' arroz jazmín al vapor 3.90€  
'Kao suay' steamed jasmine rice
- 'Kao pad kra tiam' arroz jazmín con huevo y ajo tostado 5.90€  
'Kao pad kra tiam' Thai egg fried jasmine rice with fried garlic
- 'Kao pad sa pa rot' Arroz jazmín con huevo, verdura, piña y anacardos 6.90€  
'Kao pad sa pa rot' Thai egg fried jasmine rice with egg, vegetables, pineapple and cashew nuts



## Wok

---

- Magret de pato asado, con verduras y setas shiitake al wok, aderezadas en salsa de soja dulce y salsa de ajo negro 16.90€  
Roasted duck breast, with wok fried vegetables and shiitake mushrooms in a sweet soy sauce, drizzled with a black garlic sauce
  
- 🌶️ ● Filete de dorada frito, glaseado con una salsa de tamarindo, chili y pimienta roja 16.90€  
sobre Bok Choy salteado al wok  
Deep fried fillet of sea bream glazed with a tamarind, chilli and red pepper sauce, served on a bed of wok fried bok choy
  
- 'Pad Thai Goong' Tallarines de arroz, salteados con gambones en una salsa de cacahuete y tamarindo con brotes de soja, servido con cacahuetes y lima 16.90€  
'Pad Thai Goong' Thai rice noodles stir fried with king prawns. Served in a traditional peanut and tamarind sauce with fresh bean sprouts, crushed peanuts and a lime wedge
  
- 'Pad Thai Gai' Tallarines de arroz, salteados al wok con huevo y pollo en una salsa de cacahuete y tamarindo con brotes de soja, servido con cacahuetes y lima 14.90€  
'Pad Thai Gai' Thai rice noodles stir fried with chicken. Served in a traditional peanut and tamarind sauce with fresh bean sprouts, crushed peanuts and a lime wedge
  
- ✓ 'Pad Thai Puk' Tallarines de arroz salteados al wok con verduras en una salsa de cacahuete y tamarindo con brotes de soja, servido con cacahuetes y lima 12.90€  
'Pad Thai Puk' Thai rice noodles stir fried with seasonal vegetables. Served in a traditional peanut and tamarind sauce with fresh bean sprouts, crushed peanuts and a lime wedge
  
- 🍳 'Nasi Goreng' estilo Malayo con pollo y gambón salteado al wok en arroz frito, setas "Shiitake", cebolla tierna, Sambal Oelek y salsa de soja dulce, cubierto con un huevo frito 15.90€  
Malaysian style 'Nasi Goreng'. Wok fried chicken and prawns in fried rice with shiitake mushrooms, spring onions, Sambal Oelek and sweet soy sauce, topped with a fried egg
  
- Costillar de cerdo a la parrilla, marinado en salsa de ostra y ajo, glaseado con una salsa Hoisin con sésamo 15.90€  
Chargrilled pork ribs, marinated in oyster and garlic, glazed with a sesame and Hoisin sauce





**SEGARIA**  
THAI RESTAURANT

## Postres Desserts

---

Milhoja de calabaza con galleta de jengibre Pumpkin and gingerbread trifle	5.90€
Tarta de lima y lemongrass Key lime and lemongrass pie	5.90€
Coulant de chocolate con helado de té verde Warm chocolate coulant with green tea ice-cream	6.90€
Selección de helados o sorbetes Ice cream or sorbet selection	5.90€
Macedonia de fruta exótica con sorbete de mojito Exotic fresh fruit salad with mojito sorbet	5.90€

# Menú Niños Children's Menu

---



SEGARIA  
THAI RESTAURANT

Niños de 4 a 10 años. Children from 4 to 10 years

## Elige tu plato principal Choose your main course:

Caldo casero de pollo con fideos  
Homemade chicken noodle soup

Hamburguesa de ternera a la parilla con lechuga, tomate y patatas fritas  
Chargrilled beef Burger with lettuce, tomato and french fries

'Pad Thai Gai' Tallarines de arroz, salteados al wok con huevo y pollo en una salsa de cacahuete y tamarindo con brotes de soja, servido con cacahuetes y lima  
'Pad Thai Gai' Thai rice noodles stir fried with chicken. Served in a traditional peanut and tamarind sauce with fresh bean sprouts, crushed peanuts and a lime wedge

✓ Rollito de primavera relleno de verduras acompañado de arroz frito con huevo  
Vegetable spring roll served with egg fried rice

## Elige tu postre Choose your dessert:

Tu combinación de 2 bolas de helado  
Your choice of 2 scoops of our Ice Cream selection

Macedonia de fruta exótica  
Exotic fresh fruit salad

Brownie de chocolate con helado de vainilla  
Chocolate brownie with vanilla ice cream

10.50€

por persona/ per person

---

Bebidas no incluidas. Beverages not included



## Tintos Red wines

---

		
Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon Crianza D.O. Alicante   Cabernet Sauvignon y Shiraz   Vol. 14,0%	5.00€	21.00€
Parotet Crianza D.O. Valencia   Mandó y Monastrell   Vol. 13,0%		24.00€
La tribu D.O. Valencia   Garnacha, Monastrell y Syrah   Vol. 14,0%		19.00€
Nodus Tinto Bobal Roble D.O. Utiel-Requena   Bobal   Vol. 13,0%	4.00€	18.00€
Muga Reserva D.O. Rioja   Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano   Vol. 13,5%		45.00€
El Niño de Campillo D.O. Rioja   Tempranillo y Graciano   Vol. 13,5%		20.00€
Pesquera Crianza D.O. Ribera del Duero   Tempranillo   Vol. 14,0%		33.00€
Portia Roble D.O. Ribera del Duero   Tempranillo   Vol. 13,5%		21.00€
Habla de la Tierra Roble D.O. Extremadura   Tempranillo y Cabernet Sauvignon   Vol. 14,0%		19.00€

## Rosados Rose wines

---

IGP Gard rosé Saint Nabor récoltant Francia   Cinsault, Garnacha y Tempranillo   Vol. 12,5%		20.00€
Terreta Rose D.O. Alicante   Monastrell   Vol. 13,0%		19.00€
Añacal Rosado D.O. Utiel-Requena   Bobal   Vol. 12,5%	4.00€	18.00€



SEGARIA  
THAI RESTAURANT

## Blancos White wines

---

		
Enate Gewürztraminer D.O. Somontano   Gewürztraminer   Vol. 13,5%		25.00€
Bahía de Dénia Alicante   Moscatel de Alejandría   Vol. 13,5%		19.00€
Les Freses de Jesús Pobre Alicante   Moscatel de Alejandría   Vol. 13,0%		19.00€
Nodus Chardonnay D.O. Utiel-Requena   Chardonnay   Vol. 12,5%		19.00€
Muga D.O. Rioja   Viura y Malvasia   Vol. 13,0%		24.00€
Conde de Valdemar D.O. Rioja   Viura   Vol. 13,0%	4.00€	18.00€
Viña Mocen D.O. Rueda   Verdejo y Viura   Vol. 12,5%	4.00€	18.00€
José Pariente D.O. Rueda   Verdejo   Vol. 13,5%	6.00€	21.00€
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc D.O. Rueda   Sauvignon Blanc   Vol. 12,5%		23.00€
Valdesil D.O. Valdeorras   Godello   Vol. 13,9%		28.00€
Con un Par Albariño D.O. Rias Baixas   Albariño   Vol. 13,5%		22.00€
Marqués de Vizhoja Albariño D.O. Rias Baixas   Albariño, Loureira y Treixadura   Vol. 11,5%		19.00€

## Cavas & Champagne

---

Moët & Chandon Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay   Vol. 12,0%		70.00€
Veuve Clicquot Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay   Vol. 12,0%		89.00€
Tantum Ergo Brut Natura Reserva D.O. Cava   Pinot Noir y Chardonnay   Vol. 12,0%		34.00€
Tantum Ergo Pinot Noir Rosado D.O. Cava   Pinot Noir   Vol. 12,0%		34.00€
Segura Viudas Brut Reserva D.O. Cava   Macabeo, Perellada y Xarel·lo   Vol. 12,0%	6.00€	20.00€



**SEGARIA**  
THAI RESTAURANT

## Refrescos & cervezas Soft drinks & beers

---

Agua Lanjarón 1 l. Still mineral water	2.90€
Agua Lanjarón 50 cl. Still mineral water	2.20€
Agua Fonter Gas 50 cl. Sparkling mineral water	2.50€
Agua San Pellegrino 50 cl.	4.10€
Refrescos. Soft drinks	2.90€
Caña Heineken. Small draft beer	2.75€
Pinta Heineken. Large draft beer	4.50€
Cerveza Tailandesa 33 cl.	3.80€
Buckler sin alcohol 33 cl.	3.50€
Amstel 33 cl.	3.20€

## Tés Ronnefeldt & cafés

---

Café solo	2.30€
Café cortado	2.40€
Cappuccino	2.80€
Té verde Fancy Sencha. Reduce la acidez con un soplo de dulzura Refines tartness with a breath of sweetness	2.50€
Jasmine Gold. Té verde con sabor a jazmín Flavour green tea with jasmine flavour	2.50€
Fruity Camomille. Dulzura de pétalos de naranja Sweetness of orange petals	2.50€
Exotic fruit. Notas de sabor a fresa, naranja y mango Note of strawberry, orange and mango flavour	2.50€