



SEGARIA

Restaurant

MENÚ THAI | THAI MENU

Entrantes / Starters

Rollitos de verdura con mayonesa de chili dulce y lima
Vegetable spring rolls with sweet chilli mayonnaise

Ensalada tailandesa de papaya, gambón, edamame y quínoa con aliño de jengibre y sésamo
Papaya, king prawn, edamame and quinoa Thai salad with a ginger and sesame dressing

Pan bao negro con cochinito crujiente y salsa agrídulce
Black bao bun with crispy suckling pork and a sweet and sour sauce

Sorbete / Sorbet

Sorbete de piña, lima y menta
Pineapple, lime and mint sorbet

Principal / Main course

Curry rojo tailandés de pollo, cacahuete y coco
Thai red chicken, peanut and coconut curry

Pad Thai de gambón
King prawn Pad Thai

Arroz jazmín
Jasmine rice

Postre / Dessert

Crema de liche, coco y mango
Lychee, coconut and mango mousse

35.00€

Por persona. Per person
IVA incluido/ VAT included



MENÚ FUSIÓN | THAI FUSION

Entrantes / Starters

Costillas de cerdo con glaseado de salsa Yakiniku
Sticky Yakiniku pork ribs

Ensalada de bacalao al miso con naranja y tallarines soba japoneses
Orange miso cod salad with Japanese Soba noodles

Gyozas de pato con salsa de hoisin y miel
Fried duck Gyozas with a hoisin & honey glaze

Sorbete / Sorbet

Sorbete de piña, lima y menta
Pineapple, lime and mint sorbet

Principal / Main course

Lubina salvaje a la parrilla con lechuga de mar y salsa de lemon grass y hoja de lima kaffir
Grilled wild seabass with sea lettuce and a lemon grass and kaffir lime sauce

Rib-eye de ternera marinado en salsa teriyaki, jengibre y sésamo
Marinated rib-eye steak in teriyaki, ginger and sesame

Arroz frito estilo Bangkok
Bangkok fried rice

Postre / Dessert

Tiramisú de té verde
Green tea tiramisu

41.00€

Por persona. Per person
IVA incluido/ VAT included

Debido a la complejidad de la secuencia del servicio, los 2 menús solo están disponibles para toda la mesa · Due to the complexity of the service sequence, the 2 menus are only available for the whole table

Pueden existir trazas accidentales de Gluten, Lácteos, Huevos, Pescado, Moluscos, Crustáceos, Frutos Secos, Cacahuets, Sésamo, Soja, Apio, Mostaza, Sulfitos al realizarse las distintas elaboraciones en el mismo espacio físico.

Si precisa cualquier información sobre los ingredientes que componen nuestros platos, no dude en ponerse en contacto con nuestro personal.

There may be accidental traces of gluten, lactose, eggs, fish, molluscs, crustaceans, nuts, peanuts, sesame seeds, soy beans, celery, mustard and sulphites when the different elaborations are carried out in our kitchens.

If you require any further information about the ingredients of our dishes, please do not hesitate to contact a member of our staff.