

CARTA RESTAURANTE SANUK

	ENTRANTES	Picante
1	PO PIA TOD <i>Rollitos de verdura (3 piezas)</i>	
2	SATAY GAI <i>Brochetas marinadas en especias (2 piezas)</i> <i>Brochetas de pollo marinadas en especias y leche de coco. Hechas a la barbacoa y servidas con salsa de cacahuete</i>	*
3	GAI HOH BAI TOEY <i>Pollo marinado en hoja de pandan (4 piezas)</i> <i>Pollo con sabores exóticos envuelto en hojas de Pandan</i>	
4	GOONG TOD MAPHRAW <i>Langostinos tigre fritos empanados con coco.</i> <i>Se sirve con salsa dulce picante (6 piezas)</i>	
4A	TOD MAN PLA <i>Tortitas de pescado Thai con especias.</i> <i>Tipicas Galletas de Pescado con especias y hoja de lima acompañado de salsa agri dulce</i>	

CARTA RESTAURANTE SANUK

5	MAE NAM KHONG THONG <i>Tesoros del Mae Nan Khong</i> <i>Selección de entrantes: Satay de pollo, Langostinos tigre fritos, rollito de verduras cogoollo relleno de gamas y especias thai, Pollo envuelto en hoja de Pandan</i>	
---	--	--

	ENSALADAS	Picante
6	YAM WOON SEN <i>Ensalada de fideos de soja transparentes</i> <i>Ensalada exótica de Tailandia. Vermicelli, pollo piado, langostinos, tomate, cilantro, cebolleta, apio y lima</i>	*
7	YAM NUEA <i>Ensalada de carpaccio de buey</i> <i>Carpaccio de buey cortado con lemongrass, hojas de lima de kaffir, pepino, cebolla, tomates cherry, ajo picado, cilantro, jugo de lima y salsa de pescado. Servido con chilis a elección</i>	
8	LAAB MOO <i>Ensalada de cerdo con hierbas</i> <i>Cerdo picado con cebolla, arroz tostado y molido, hoja de lima de kaffir, lemongrass, cilantro, menta con un</i>	***

CARTA RESTAURANTE SANUK

	<i>dressing de jugo de lima, y salsa de pescado. Servido con cogollos. Plato de la zona Isaan (nordeste) conocido por su grado de picante</i>	
9	YAM PLA GOONG <i>Ensalada de langostinos especiados</i> <i>Langostinos cocidos con lemongrass, cilantro, menta, hoja de lima de kaffir y cebolla con un dressing de jugo de lima, chilis y salsa de camarones. servido sobre nido de lechuga</i>	*
10	KUNG CHAE NAM PLA <i>Langostinos crudos marinados</i> <i>Langostinos marinados en momento con salsa de pescado, lima, chili fresco, ajo y raíz de cilantro. Servido con hojas de menta y tomates cherry. Para las verdaderos amantes de la cocina Thai</i>	***
11	YAM MAENG KRAPUN <i>Ensalada de medusa del mar</i> <i>Ensalada de medusa del mar especiada con apio, chili, ajo, lima, cilantro, cebolla</i>	***

CARTA RESTAURANTE SANUK

SOPAS		
12	TOM YAN GOONG <i>Sopa Tom Yam con langostinos Los sabores únicos del tom yam a base de caldo de mariscos con langostions tigras, hoja de lima, lemongrass y lima</i>	*
13	TOM KHA WAN HED <i>Sopa de coco especiada con setas Sopa de leche de coco especias y setas, galanga, hoja de lima y lemongrass</i>	*
14	TOM KHA GAI <i>Sopa de coco con pollo Representativo del centro de Tailandia por su mezcla de sabores de galanga, lemongrass y juego de lima y coco</i>	
15	TOM GAENG SOM <i>Sopa de crema de Tom Yam con langostinos Langostinos, coco, especias, lima, hoja de lima, galanga, lemongrass y cilantro</i>	*

CARTA RESTAURANTE SANUK

PLATOS PRINCIPALES		Picante
AVES		
16	GAENG PHED PED YANG <i>Pato asado en curry rojo</i> <i>Asado al horno y luego preparado en curry rojo con tomate, bambú, albahaca y piña</i>	**
17	GAENG GAI <i>Pollo con curry</i> <i>17A. Amarillo * 17B. Rojo ** 17C. Verde *** Pechuga de pollo con bambú, pimienta roja, albahaca</i>	
18	GAI PUD MED MAMUANG-HIMMAPAN <i>Pollo salteado con anacardos</i> <i>Pollo con anacardos y cebolla en suave salsa de soja</i>	
19	GAI MASSAM <i>Pollo en salsa massaman</i> <i>Pollo con salsa dulce-salada con toques de canela, cardamomo y laurel, cacahuets y cebolla</i>	

CARTA RESTAURANTE SANUK

20	PENANG GAI <i>Plato de cocina thai con influencias de Malasia</i> <i>Pollo salteado al wok con curry panang, cacahuets y hoja de lima picada</i>	**
21	GAENG GAI CHUCHI <i>Pollo con curry chuchi citrico</i> <i>Plato de cocina thai con influencias del sur, con hoja de lima y lemongrass</i>	
22	PAD GAENG WAN GAI <i>Pollo con especias y hoja de lima</i> <i>Pollo salteado con especias y hoja de lima, un plato conocido del norte de Tailandia</i>	***
23	GAI SONG RONG HAI <i>Pollo tigre llorando</i> <i>Pollo con curry del norte de Tailandia con influencias Birmanas por el uso de cúrcuma y jengibre</i>	****
24	GAI PAD GRAPAO <i>Pollo picado salteado con albahaca</i> <i>Pollo picado salteado con ajo, pimienta negra y albahaca</i>	*

CARTA RESTAURANTE SANUK

MARISCOS		
25	GAENG PED GOONG KHAR KHOMKHUN RAPE CON CURRY DE CAMARONES <i>Rape con verduras y curry a base de camarones y galanga</i>	*
26	GAENG SOM TALAY <i>Mariscos con salsa de coco especiada y lima</i> <i>Rape, langostinos y vieira en una deliciosa salsa de coco con especias (galanga, hoja de lima, comino) y jugo de lima</i>	*
27	PU JA NAM PRIK <i>Cangrejos "Soft Shell" salteados</i> <i>Cangrejos de cáscara blanda, fritos enteros y luego salteados en el wok con especias. Un plato para los verdaderos gourmets</i>	**
28	NAM PRIK PAO GOONG <i>Langostinos salteados con "Chilli Jam"</i> <i>Deliciosa salsa a base de chili-dulce con albahaca</i>	*
29	GOONG NAM KHIAO <i>Langostinos en crema de coco estilo Sanuk</i> <i>Una combinación armoniosa de coco, especias con: 29A. Curry Amarillo</i> <i>29.B Curry Rojo **</i>	

CARTA RESTAURANTE SANUK

	29.C Curry Verde ***	
30	GAENG PAD GOONG <i>Langostinos salteados con curry suave</i> <i>Curry suave con cebolla y tomate</i>	*
31	GOONG PAD NAM MARKHAM PIEK <i>Langostinos en salsa de tamarindo</i> <i>Una salsa agridulce a base de tamarindo agrio y cebolla</i>	*
32	GAENG WAN HOI KHAERN PAD <i>Vieiras en salsa de pescadores</i> <i>Vieiras con coco, lima, especias y hoja de lima</i>	*
CARNES		
33	NEUA SAN NOK GAENG <i>Solomillo de ternera con:</i> <i>33A. Curry amarillo</i> <i>33.B Curry rojo **</i> <i>33.C Curry verde ***</i>	

CARTA RESTAURANTE SANUK

	<i>Curry con bambú, albahaca y pimienta roja</i>	
34	NEUA GAENG GAREE OAM THONG <i>Carrillera de ternera Oam Thong</i> <i>Suave curry de la isla de Koh Samuy de Tailandia</i>	
35	PANANG NUA <i>Carrillera de ternera con curry panang</i> <i>Popular curry Panang con cacahuets de la zona sur de Tailandia</i>	*
36	MOO PAD KHING <i>Lomo de cerdo salteado con jengibre</i> <i>Lomo de cerdo cortado en lonchas salteado con ajo, jengibre, setas tipo oreja de madera, cebolleta y soja</i>	
37	MUSSAMAN NEUA <i>Venado con curry massaman</i> <i>El famoso plato del sur de Tailandia</i>	**
38	NEUA OAM THONG <i>"Infierno" de Entrecote de buey</i>	*****

CARTA RESTAURANTE SANUK

	<i>Un atrevimiento famoso por sus innumerables chilis secos y su inimaginable grado de picante</i>	
39	GAENG PAD PA NUEA SOUP ROK <i>Entrecote "Triangulo de Oro"</i> <i>Entrecote cortado en lonchas y salteado con un curry del norte de Tailandia</i>	**
40	GAENG KEOW WAN HANG WAW <i>Rabo de toro con curry verde</i> <i>Rabo de toro con curry a base de chili verde, comino y coco</i>	**
VEGETARIANOS		
41	PHAK PHAD RUAM MIT <i>Verduras saltadas con salsa de ostras</i> <i>Verduras salteadas con soja y salsa de ostras</i>	
42	PHAK PHAD RUAM MIT GAREE <i>Verduras con salsa de curry</i> <i>El clásico curry amarillo en versión vegetariana</i>	*

CARTA RESTAURANTE SANUK

43	GAENG PED HED <i>Setas variaas con bambú y curry rojo</i> <i>Variedad de shi-take, champiñones, setas con curry rojo</i>	**
44	GAENG WAN TOFU <i>Tofu en curry verde</i> <i>Tofu ahumado cortado en lonchas salteado con verduras y curry verde</i>	

	ARROCES Y TALLARINES	
45	KHAO SUAY <i>Arroz blanco jazmín</i>	
46	KHAO OB SAPPAROT <i>Arroz frito en piña fresca</i> <i>Preparado con huevo, verduras, langostinos y anacardos</i>	

CARTA RESTAURANTE SANUK

47	PAD THAI GOONG <i>Tallarines al estilo tailandés con langostinos</i> <i>Uno de los platos más representativos de la tierra Tailandesa, con gambas</i>
48	PAD KWEE TIEEW PHAK <i>Tallarines salteados con pollo</i> <i>Tallarines de huevo, salteados con huevo, verduras y pollo</i>
49	KHAO PHAD PHAK <i>Arroz frito con verduras</i> <i>Apetecible por su variedad de verduras frescas</i>
50	KHAO PHAD KHAI <i>Arroz frito con huevos</i>