



Thai Salou

by Sai Jai

R e s t a u r a n t



Especialidades de Isaan

Especialitats d'Isaan

Koh Muu Yang

23 €
Secreto de cerdo ibérico marinado, cocido a baja temperatura y acabado a la plancha (Sin gluten)
Secret de porc ibèric marinat, cuit a baixa temperatura i acabat a la planxa (Sense gluten)



Nam Tok Muu



24 €
Ensalada tibia de secreto de cerdo ibérico cocido a baja temperatura con aderezo de aromáticas y lima (Sin gluten)

Amanida Tèbia de secret de porc ibèric cuit a baixa temperatura, amb amaniment d'aromàtiques i llima (Sense gluten)



Laarb Kai



Pollo de corral | Pollastre de pagès

13,90 €

Ensalada tibia de pollo de corral picado con aderezo de hierbas aromáticas y lima (Sin gluten)

Amanida tèbia de pollastre de pagès picat amb amaniment d'herbes aromàtiques i llima (Sense gluten)



Platos Infantil Plats Infantil

(hasta 13 años) / (fins a 13 anys)

Tempura de pollo de corral con arroz blanco jazmín

9 €

Tempura casolana de pollastre de pagès amb arròs blanc gessamí



Tallarines de arroz salteados con pollo de corral y huevo campero

9 €

Tallarins d'arròs saltejats amb pollastre de pagès i ou de pagès

(Opción sin gluten), (Opció sense gluten)



Postres

Kao Niaw Mamuang

8 €

Arroz glutinoso con mango y leche de coco (Vegano)

Arròs glutinós amb mango y llet de coco (Vegà)<



Kluai Tod

8 €

Plátano frito con miel y helado de vainilla

Plàtan fregit amb mel i gelat de vainilla



Mousse

7 €

Mousse de Mascarpone y coco con mango

Mousse de Mascarpone i coco amb mango



Coco Merengado

5 €

Crema de coco con canela y lima (Vegano)

Crema de coco amb canella i llima (Vegà)



Trufas | Trufes

5 €

Trufas de chocolate negro, con jengibre y naranja confitados

Trufes de xocolata negra, amb taronja i gingebre confitats



Helado de mango |

5 €

Gelat de mango



Alergias | Al·lèrgies



PESCADO
PEIX



HUEVOS
OUS



CRUSTÁCEO
CRUSTACI



FRUTOS SECOS
FRUITS SECS



LACTOSA



SULFITOS
SULFITS



CACAHUETES
CACAUETS



API



MOLUSCO
MOLUSC



SOJA



SÉSAMO
SÈSAM



GLUTEN

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, comuníquelo SIEMPRE a su camarero.

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algú aliment, comuniqui-ho SEMPRE, al seu cambrer.



POLLO
POLLASTRE



TERNERA
VEDELLA



LANGOSTINOS
LLAGOSTINS



HEURA

ENTRANTES | ENTRANTS

Frituras | Fregits

Po Pia Tod

Rollitos fritos rellenos de fideos de soja, verduras y Shiitake (Vegano)

Rotllets fregits farcits de fideus de soja, verdures i Xiitake (Vegà)

8 €

Kung Hom Pla

Rollitos fritos de langostino y rape

Rotllets fregits de llagostins i rap

9,90 €

Pla Muk Tod

Calamares rebozados al ajo y pimienta negra

Calamars arrebossats a l'all i pebre negre

13,90 €

Plancha | Planxa

Saté Kai

Pinchos de muslo de pollo de corral marinado con cúrcuma y leche de coco con salsa de cacahuete

Broquetes de cuixa pollastre de pagès marinat amb cúrcuma i llet de coco amb salsa de cacahuete

8,75 €

Muu Ping

Pinchitos de cerdo ibérico caramelizados

Broquetes de porc ibèric caramelitzades

9,50 €

Al vapor

Kiaw Hed

Dumplings caseros de setas y trufa negra (Vegano)

Dumplings casolans de bolets i trufa negra (Vegà)



9 €

Kanom Jib Kung

Shao mai caseros de langostinos al vapor

Shao mai casolans de llagostins al vapor

9,50 €

Kanom Jib Mu Dam

Shao mai caseros de cerdo ibérico, trufa negra y shiitake.

Shao mai casolans de porc ibèric, trufa negra i shiitake.

10,50 €



Ensaladas | Amanides

Som Tam Thai

Ensalada de papaya verde con cacahuetes y lima

(Opción vegana)

Amanida de papaia verda amb cacahuets i llima (Opció vegà)



12 €

Yam Wun Sen

Ensalada de fideos de soja con langostino, calamar y pollo de corral picado

Amanida de fideus de soja amb llagostins, calamar i pollastre de pagès picat



15,20 €

Sopas | Brous

Tom Yam Kung

Sopa de langostinos, con lima, pasta de chiles y leche de coco

Brou de llagostins, amb llima, pasta de bitxos i llet de coco



15 €

Tom Ka Kai

Sopa de pollo de corral y leche de coco con setas y aromáticas

Brou de pollastre de pagès i llet de coco amb bolets i aromàtiques



12 €

PRINCIPALES | PRINCIPALS

Wok | Wok

Pad Krapao Kai



16 €

Muslo de pollo de corral picado, salteado con albahaca, acompañado de arroz jazmín y huevo campero frito (Opción sin gluten)

Cuixa de pollastre de pagès picat, saltejat amb alfàbrega, acompañat d'arròs gessamí i ou ferrat de pagès (Opció sense gluten)



Paa Pad Cha



19 €

Rape de Vigo salteado con krachai, hoja de lima Kaffir y albahaca, acompañado de arroz jazmín

(Opción sin gluten)

Rap de Vigo saltejat amb krachai, fulla de llima kaffir y alfàbrega, acompañat d'arròs gessamí.

(Opció sense gluten)



Fideos y Arroz

Fideus i Arrós

Pad Thai

Pollo de corral Pollastre de pagès	14 €
Gamba roja Gamba vermella	18 €
Cerdo Ibérico Porc Ibèric	17,70 €
Heura	14,50 €

Tallarines de arroz salteados con huevo campero, verduras y salsa de tamarindo.

(Opción vegano y opción sin gluten)

Tallarins d'arròs saltejats amb ou de pagès, verdures i salsa de tamarind (Opció vegà i opció sense gluten)



Pad Si Lu

Pollo de corral Pollastre de pagès	13,50 €
Marisco Marisc	17,50 €
Heura	13,50 €

Tallarines de arroz salteados con huevo campero, verduras a las 4 salsas de soja

(Opción vegano) (Opción sin gluten)

Tallarins d'arròs saltejats amb ou de pagès, verdures i 4 salses de soja (Opció vegà) (Opció sense gluten)



Pad Ki Mao



Pollo de corral Pollastre de pagès	13,50 €
Marisco Marisc	18 €
Heura	14 €

Tallarines de arroz salteados con albahaca

y pimienta verde (Opción vegano) (Opción sin gluten)

Tallarins d'arròs saltejats amb alfàbrega i pebre verd (Opció vegà) (Opció sense gluten)



Kao Pad Bolan

Pollo de corral Pollastre de pagès	12,50 €
Heura	13 €

Arroz jazmín salteado con salsa de soja, verduras y huevo campero

(Opción vegano) (Opción sin gluten)

Arros gessamí saltejat amb salsa de soja, verdures i ou de pagès (Opció vegà) (Opció sense gluten)



Kao Pad Talay

18 €

Arroz jazmín salteado con gamba roja, calamar mediterráneo y huevo campero

(Sin gluten)

Arros gessamí saltejat amb gamba vermella, calamar i ou de pagès (Sense gluten)



*Todos los precios incluyen el IVA
*Tots els preus inclouen l'IVA

Thai currys

Gaeng Daeng



Rojo con verduras (Opción vegano)

Vermell amb verdures (Opció vegà)

Pollo de corral Pollastre de pagès	14 €
Costilla de Ternera Costella de vedella	18 €
Marisco Marisc	21 €
Heura	16 €



Gaeng Kiaw Waan



Verde con verduras (Opción vegano)

Verd amb verdures (Opció vegà)

Pollo de corral Pollastre de pagès	14 €
Costilla de Ternera Costella de vedella	18 €
Marisco Marisc	21 €
Heura	16 €



Gaeng Massaman



Estilo Massaman con patata (Opción vegano)

Estil Massaman amb patata (Opció vegà)

Muslo de pollo de corral



Cuixa de pollastre de pagès

Costilla de Ternera | Costella de vedella

Heura



15 €

19 €

17 €

Kao Soi

Muslo de pollo de corral |

Cuixa de pollastre de pagès

16 €

Tallarines frescos de huevo en caldo de curry estilo Chiang Mai

Tallarins frescos d'ou en brot de curri estil Chiang Mai



Para acompañar

Per acompanyar

Kao Suai

3 €

Arroz blanco jazmín

Arròs blanc gessamí



Kao Niaw

4 €

Arroz glutinoso

Arròs glutinos



Roti Thai

3,50 €

Pan de influencia India

Pa d'influència India



*Todos los precios incluyen el IVA

*Tots els preus inclouen l'IVA



Thai Salou

— by Sai Jai —

R e s t a u r a n t



ENGLISH + FRANÇAIS



STARTERS | ENTRÉES

Fried | Fritures

Po Pia Tod

Fried spring rolls filled with glass noodles, vegetables and Shiitake (Vegan) Rouleaux frits farcis de nouilles de soja, de légumes et de Shiitake (Végétarienne)

8 €

Kung Hom Pla

Fried wrapped shrimps and monkfish Rouleaux frits de crevettes et de Baudroie

9,90 €

Pla Muk Tod

Fried squid with garlic and black pepper Calamars panés à l'ail et au poivre noir

13,90 €

Grilled | Grillées

Saté Kai

Free-range chicken skewers marinated with turmeric and coconut milk, served with peanut sauce Brochettes de poulet fermier marinées au curcuma et lait de coco avec sauce aux cacahuètes

8,75 €

Muu Ping

Caramelized Iberian pork skewers Brochettes de Porc ibérique caramélisées

9,75 €

Steamed | A la Vapeur

Kiaw Hed

Homemade dumplings with mixed mushrooms and black truffle (Vegan) Dumplings maison aux champignons mélangés et truffe noire (Végétarienne)

9 €

Kanom Jib Kung

Steamed shrimp Shao Mai Shao Mai de la maison, de crevettes à la vapeur

9,50 €

Kanom Jib Mu Dam

Iberian pork, black truffle and shiitake Shao Mai Shao mai de la maison, de porc ibérique, truffe noire et shiitake

10,50 €

Salads | Salades

Som Tam Thai

Green papaya salad with lime and peanuts (Extra seafood +3€) (Vegan optional)

12 €

Salade de papaye verte avec cacahuètes et citron (Fruits de mer supplémentaires + 3€) (Option végétarienne)



Yam Wun Sen

Soy noodle salad with shrimp, squid, and minced free-range chicken

15,20 €

Salade de nouilles de soja avec crevettes, calmar et poulet fermier haché



Soups | Soupes

Tom Yam Kung

Soup with shrimps, lime and chilli paste Soupe de crevettes, avec pâtes de chili

15 €



Tom Ka Kai

Coconut soup with free-range chicken, aromatic herbs, and lime

12 €

Bouillon clair au poulet fermier, herbes aromatiques et citron vert



MAIN | PRINCIPAUX

Wok | Wok

Pad Krapao Kai

Minced free-range chicken thigh, stir fried with basil, jasmine rice and fried free-range egg

16 €

(Vegan optional) (Gluten free optional)

Cuisse de poulet fermier hachée, sautée au basilic, accompagnée de riz jasmine et d'un oeuf fermier frit

(Option végétarienne) (Option sans gluten)



Paa Pad Cha

Monkfish from Vigo sautéed with krachai, Kaffir lime leaf and basil, by jasmine rice

19 €

(Gluten free optional)

Lotte de Vigo au krachai, citron kaffir et de basilic, accompagnée de jasmine riz

(Option sans gluten)



Noodles & Rice | Nouilles et Riz

Pad Thai

Free-range chicken Poulet fermier	14 €
Red shrimp Crevette rouge	18 €
Iberian pork Porc ibérique	17,70 €
Heura	14,50 €
Stir fried rice noodles with free-range egg, vegetables and tamarind sauce (Vegan optional) (Gluten free optional)	
Nouilles de riz sautées avec oeuf fermier, légumes et sauce tamarin (Option végétarienne) (Sans gluten à la demande)	



Pad Si Lu

Free-range chicken Poulet fermier	13 €
Seafood Fruits de mer	17,50 €
Heura	13,50 €
Stir-fried rice noodles with free-range egg, vegetables, and four soy sauces	
(Vegan optional) (Gluten free optional)	

Nouilles de riz sautées avec oeuf fermier, légumes et quatre sauces soja (Option végétarienne) (Sans gluten à la demande)



Pad Ki Mao

Free-range chicken Poulet fermier	13,50 €
Seafood Fruits de mer	18 €
Heura	14 €
Stir fried rice noodles with basil and green peppercorn	
(Vegan optional) (Gluten free optional)	

Nouilles de riz sautées au basilic et au poivre vert (Option végétarienne) (Sans gluten à la demande)



Kao Pad Bolan

Free-range chicken Poulet fermier	12,50 €
Heura	13 €
Stir-fried jasmine rice with soy sauce, vegetables and free-range egg	
(Vegan optional) (Gluten free optional)	

Riz jasmin sauté avec sauce soja, légumes et oeuf fermier (Option végétarienne) (Sans gluten à la demande)



Kao Pad Talay

	18 €
Stir-fried jasmine rice with red shrimp, Mediterranean squid, and free-range egg	
(Gluten free)	

Riz jasmin sauté avec crevette rouge, calmar méditerranéen et oeuf fermier (Sans gluten)



*All prices include VAT
*Tous les prix incluent la TVA

Thai Curries

Currys Thaï

Gaeng Daeng

Red curry with vegetables
(Vegan optional)
Rouge avec des légumes
(Option végétarienne)

Free-range chicken Poulet fermier	14 €
Beef rib Côte de bœuf	18 €
Seafood Fruits de mer	21 €
Heura	16 €



Gaeng Kiaw Waan

Green with vegetables (Vegan optional)
Vert avec des légumes (Option végétarienne)

Free-range chicken Poulet fermier	14 €
Beef rib Côte de bœuf	18 €
Seafood Fruits de mer	21 €
Heura	16 €



Gaeng Massaman

Massaman curry with potato (Vegan optional)
Massaman avec des pommes de terre (Option végétarienne)

Free-range chicken thigh	15 €
Cuisse de poulet fermier	
Beef rib Côte de bœuf	19 €
Heura	17 €



Kao Soi

Free-range chicken thigh |
Cuisse de poulet fermier
Fresh egg noodles in curry broth
Chiang Mai style
Nouilles fraîches dans un bouillon au curry de style Chiang Mai



Sides | Pour accompagner

Kao Suai

Jasmin rice
Riz blanc parfumé



3 €

Kao Niaw

Glutinous rice
Riz glutineux



4 €

Roti Thai

Indian influence bread
Pain d'influence indienne



3,50 €

*All prices include VAT
*Tous les prix incluent la TVA



*All prices include VAT
*Tous les prix incluent la TVA

Isaan specialties

Spécialités de l'Isaan

Koh Muu Yang

Grilled marinated Iberian pork

Épaule de porc ibérique marinée et grillée



23 €

Nam Tok Muu

Iberian pork salad with herbs and lime

Épaule de porc ibérique avec une vinaigrette aromatique et citron vert



24 €

Laarb Kai

Free-range chicken | Poulet fermier

12,90 €

Warm salad of minced free-range chicken with aromatic herbs and lime dressing

Salade tiède de poulet fermier haché, assaisonnée d'herbes aromatiques et de citron vert



Kids dishes

Assiette pour Enfants

(Up to 13 years old / Jusqu'à 13 ans)

Chicken tempura with jasmine white rice

9 €

Tempura de poulet fermier avec riz blanc jasmin



Stir-fried rice noodles with free-range chicken and egg

9 €

Nouilles de riz sautées avec poulet fermier et oeuf
(Opción sin gluten), (Opció sense gluten)



Desserts

Kao Niaw Mamuang

Sticky rice with mango and coconut milk
(Vegan)

Riz glutineux avec mangue et lait de coco
(Végétalien)



8 €

Kluai Tod

Fried banana with honey and vanilla ice cream

Banane frite avec du miel et de la glace à la vanille



8 €

Mousse

Mascarpone and coconut mousse with Mango

Mousse au mascarpone et à la noix de coco avec mangue



7 €

Coco Merengado

Coconut cream with cinnamon and lime zest

(Vegan)

Crème de noix de coco avec cannelle et citron vert
(Végétarienne)



5 €

Trufas | Truffles

Ginger & orange chocolate truffles

Truffes au chocolat noir avec gingembre et orange confits



5 €

Mango Ice Cream |

Glace à la mangue



5 €

Allergens | Allergènes



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



TREE NUTS



MILK



SULPHITES



PEANUTS



CELERY



MOLLUSCS



SOYA



SESAME



GLUTEN

If you are allergic or intolerant to a food, communicate **ALWAYS** to your server. Thank you.

Si vous êtes allergique ou intolérant à un aliment, communiquer **TOUJOURS** à votre serveur. Merci.



CHICKEN



TERNERA



SEAFOOD



HEURA