



Thai Salon

— *by Sai Jai* —

R e s t a u r a n t

[Go to english menu](#)
[Aller au menu français](#)



ENTRANTES | ENTRANTS

Frituras | Fregits

Po Pia Tod 8 €

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

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



Kung Hom Pla 9,90 €

Rollitos fritos de langostino y rape

Rotllets fregits de llagostins i rap



Pla Muk Tod 13,90 €

Calamares rebozados al ajo y pimienta negra

Calamars arrebossats a l'all i pebre negre



Plancha | Planxa

Saté Kai 8,75 €

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 cacahuet



Muu Ping 9,50 €

Pinchitos de cerdo ibérico caramelizados

Broquetes de porc ibèric caramelitzades



Al vapor

Kiaw Hed 9 €

Dumplings caseros de setas y trufa negra (Vegano)

Dumplings casolans de bolets i trufa negra (Vegà)



Kanom Jib Kung 9,50 €

Shao mai caseros de langostinos al vapor

Shao mai casolans de llagostins al vapor



Kanom Jib Mu Dam 10,50 €

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

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



Ensaladas | Amanides

Som Tam Thai 12 €

Ensalada de papaya verde con cacahuets y lima

(Opción vegano)

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



Yam Wun Sen 15,20 €

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



Sopas | Brous

Tom Yam Kung 15 €

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

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



Tom Ka Kai 12 €

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



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, acompanyat 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, acompanyat d'arròs gessamí.

(Opció sense gluten)



*Todos los precios incluyen el IVA

*Tots els preus inclouen l'IVA

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'arrós 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'arrós 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'arrós 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)

Arrós 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)

Arrós 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 | **15 €**

Cuixa de pollastre de pagès **19 €**

Costilla de Ternera | Costella de vedella

Heura **17 €**



Kao Soi

Muslo de pollo de corral | **16 €**

Cuixa de pollastre de pagès

Tallarines frescos de huevo
en caldo de curry estilo Chiang Mai
Tallarins frescos d'ou en brou de curri estil Chiang Mai



Para acompañar Per acompanyar

Kao Suai **3 €**

Arroz blanco jazmín

Arròs blanc gessamí



Kao Niaw **4 €**

Arroz glutinoso

Arròs glutinós



Roti Thai **3,50 €**

Pan de influencia India

Pa d'influència India



*Todos los precios incluyen el IVA

*Tots els preus inclouen l'IVA

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 canela 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



APIO
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 algún aliment, comuniqui-ho SEMPRE, al seu cambrer.



POLLO
POLLASTRE



TERNERA
VEDELLA



LANGOSTINOS
LLAGOSTINS



HEURA

*Todos los precios incluyen el IVA

*Tots els preus inclouen l'IVA



Thai Salon

— *by Sai Jai* —

R e s t a u r a n t



ENGLISH + FRANÇAIS



STARTERS | ENTRÉES

Fried | Fritures

Po Pia Tod 8 €

Fried spring rolls filled with glass noodles, vegetables and Shiitake (Vegano)

Rouleaux frits farcis de nouilles de soja, de légumes et de Shiitake (Végétarienne)



Kung Hom Pla 9,90 €

Fried wrapped shrimps and monkfish

Rouleaux frits de crevettes et de Baudroie



Pla Muk Tod 13,90 €

Fried squid with garlic and black pepper

Calamars panés à l'ail et au poivre noir



Grilled | Grillées

Saté Kai 8,75 €

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



Muu Ping 9,75 €

Caramelized Iberian pork skewers

Brochettes de Porc ibérique caramélisées



Steamed | A la Vapeur

Kiaw Hed 9 €

Homemade dumplings with mixed mushrooms and black truffle (Vegan)

Dumplings maison aux champignons mélangés et truffe noire (Végétarienne)



Kanom Jib Kung 9,50 €

Steamed shrimp Shao Mai

Shao Mai de la maison, de crevettes à la vapeur



Kanom Jib Mu Dam 10,50 €

Iberian pork, black truffle and shiitake Shao Mai

Shao mai de la maison, de porc ibérique, truffe noire et shiitake




Salads | Salades

Som Tam Thai  **12 €**
Green papaya salad with lime and peanuts

(Extra seafood +3€) (Vegan optional)

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




Yam Wun Sen  **15,20 €**
Soy noodle salad with shrimp, squid, and minced free-range chicken

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



Soups | Soupes

Tom Yam Kung  **15 €**
Soup with shrimps, lime and chilli paste
Soupe de crevettes, avec pâtes de chili



Tom Ka Kai **12 €**
Coconut soup with free-range chicken, aromatic herbs, and lime
Bouillon clair au poulet fermier, herbes aromatiques et citron vert



MAIN | PRINCIPAUX

Wok | Wok

Pad Krapao Kai  **16 €**
Minced free-range chicken thigh, stir fried with basil, jasmine rice and fried free-range egg

(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 **19 €**
Monkfish from Vigo sautéed with krachai, Kaffir lime leaf and basil, by jasmine rice

(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 Thai

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 |

15 €

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

3 €

Jasmin rice

Riz blanc parfumé



Kao Niaw

4 €

Glutinous rice

Riz glutineux



Roti Thai

3,50 €

Indian influence bread

Pain d'influence indienne



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

Isaan specialties

Spécialités de l'Isaan

Koh Muu Yang

23 €

Grilled marinated Iberian pork

Épaule de porc ibérique marinée et grillée



Nam Tok Muu



24 €

Iberian pork salad with herbs and lime

Épaule de porc ibérique avec une vinaigrette aromatique et citron vert



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)



Allergens | Allergènes



FISH
POISSON



EGGS
OEUFS



CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



TREE NUTS
NOIX



MILK
PRODUITS
LAITIERS



SULPHITES
SULFITES



PEANUTS
CACHOUÈTES



CELERY
CÉLERI



MOLLUSCS
MOLLUSQUES



SOYA
SOJA



SESAME
SÉSAME



GLUTEN

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

Desserts

Kao Niaw Mamuang 8 €

Sticky rice with mango and coconut milk

(Vegan)

Riz glutineux avec mangue et lait de coco

(Végétalien)



Kluai Tod 8 €

Fried banana with honey and vanilla ice cream

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



Mousse 7 €

Mascarpone and coconut mousse with Mango

Mousse au mascarpone et à la noix de coco avec mangue



Coco Merengado 5 €

Coconut cream with cinnamon and lime zest

(Vegan)

Crème de noix de coco avec cannelle et citron vert

(Végétarienne)



Trufas | Trufes 5 €

Ginger & orange chocolate truffles

Truffes au chocolat noir avec gingembre et orange confits



Mango Ice Cream |

Glace à la mangue

5 €



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
POULET



TERNERA
VEAU



E-X
SEAFOOD
FRUITS DE MER



HEURA