



El Delicioso Arte de la Autenticidad

KRATHONG THAI es el proyecto personal de la chef de Bangkok Siphanan Thimthong (Lisa), que abrió sus puertas en noviembre de 2023 con la visión de acercar a Madrid la esencia de la alta cocina tailandesa. Guiados por la tradición y la cálida hospitalidad tailandesa, servimos **recetas clásicas elaboradas al momento** con los mejores ingredientes.

"Krathong" es una pequeña barca de hojas de plátano adornada con flores e incienso, que, iluminada por una vela, se entrega al río durante la festividad Loy Krathong como ofrenda de gratitud y deseo de prosperidad, dejando que la corriente se lleve las preocupaciones y traiga nuevos comienzos.

Nos enorgullece contar con las certificaciones **Thai SELECT**, otorgada por el Gobierno Real de Tailandia como garantía del auténtico sabor tailandés, y **Thai Hom Mali Rice**, que certifica el uso de arroz Jazmín premium de Tailandia.

The Delicious Art of Authenticity

KRATHONG THAI is the personal project of Bangkok-born chef Siphanan Thimthong (Lisa), which opened its doors in November 2023 with the vision of bringing the essence of Thai fine dining to Madrid. Guided by tradition and warm Thai hospitality, we serve **classic recipes prepared to order** using the finest ingredients.

"Krathong" is a small boat made of banana leaves, decorated with flowers and incense, which, lit by a candle, is released onto the river during the Loy Krathong festival as an offering of gratitude and a wish for prosperity, letting the current carry away worries and bring new beginnings.

We are proud to hold the **Thai SELECT** certification, awarded by the Royal Thai Government as a guarantee of authentic Thai flavor, as well as the **Thai Hom Mali Rice** recognition, certifying the use of premium Jasmine rice from Thailand.



ENTRANTES / STARTERS

เมนูอาหารว่าง

Poh Pia ปอเปี๊ยะทอด



Rollitos de primavera tailandeses con verduras. Servidos con salsa agri dulce.

Thai vegetable spring rolls. Accompanied by a sweet and sour sauce.

Verduras / Vegetables

9,90

Langostinos / Shrimps

11,90

Thod Man Kung ทอดมันกุ้ง



Crujientes medallones de langostinos y cerdo. Servidos con salsa agri dulce.

Crispy Thai shrimp cakes served with sweet and sour sauce.

10,50

Satay สะเต๊ะ



Brochetas de pollo marinado en especias tailandesas, asadas a la parrilla y con salsa de cacahuets.

Grilled Thai chicken skewers, marinated in aromatic spices and served with peanut sauce.

10,90

Kanom Jeeb ขนมจีบ



Dumplings tailandeses al vapor. Servidos con salsa de soja.

Steamed Thai dumplings served with soy sauce.

Cerdo / Pork

8,50

Langostinos / Shrimps

10,50



Kiew Thod เกี้ยวทอด

8

Wonton fritos rellenos de carne de cerdo. Servidos con salsa agridulce.
Deep-fried Thai wontons filled with pork, served with a dipping sauce.

Kai Thod Samunprai ไก่ทอดสมุนไพร

10,90

Pollo frito marinado en hierbas aromáticas. Servidos con salsa agridulce.
Herb-marinated fried chicken, served with a sweet and sour sauce.

Kung Thod Sos Makham กุ้งทอดซอสมะขาม

15,90

Langostinos fritos bañados en salsa de tamarindo.
Fried shrimps topped with tamarind sauce.

Kor Moo Yang คอหมูย่าง

14,90

Cuello de cerdo marinado, rociado con miel y a la parrilla. Servido con una salsa de tamarindo y chiles.
Marinated pork neck, glazed with honey and grilled. Served with a tamarind and chili sauce.



ENSALADAS / SALADS

เมนู ยำ และ ลาบ

Somtam ส้มตำ           14,50

Ensalada de papaya verde rallada, aderezada con lima, guindilla, salsa de pescado y cacahuets tostados.

*Sujeto a disponibilidad.

Shredded green papaya salad dressed with lime juice, chili, fish sauce, and toasted peanuts.

**Subject to availability.*

Yam Khai Dow ยำไข่ดาว         12,90

Ensalada picante con huevo frito, cebolla, cebollín, cilantro, tomate y aliñada con lima y chile.

Spicy salad with fried egg, onion, spring onion, cilantro, tomato, and lime-chili dressing.

Yam Woon Sen ยำวุ้นเส้น          12,90

Fideos de cristal transparentes, mezclados con pollo picado y vegetales. Aliñados con una salsa picante a base de lima y salsa de pescado.

Thai glass noodle salad with minced chicken and fresh vegetables, tossed in a spicy lime and fish sauce dressing.

Yam Ped Krob ยำเป็ดกรอบ       16,90

Ensalada de pato crujiente con hierbas frescas y chiles picados.

Crispy duck salad tossed with fresh herbs and finely chopped chilies.



Phla พล่า        

Ensalada tailandesa a base de hierbas frescas, lima, chile y lemongrass.

Thai salad made with fresh herbs, lime, chili, and lemongrass.

Langostinos / Shrimps

14,90

Pescado / Fish

14,90

Laab ลาบ      

Carne molida sazonada con lima, chiles y otros vegetales y hierbas frescas.

Minced meat mixed with lime juice, chilies, fresh herbs, and vegetables.

Pollo / Chicken

12,90

Pato / Duck

14,90

Nam Tok น้ำตก      

Finas rebanadas de carne a la parrilla sazonadas con lima, chiles y hierbas frescas.

Thin slices of grilled meat seasoned with lime juice, chilies, and fresh herbs.

Cerdo / Pork

12,90

Ternera / Beef

15,40



TALLARINES / NOODLES

เมนูเส้น

Pad Thai ผัดไทย

Fideos de arroz salteados con huevo y cacahuets triturados y sazonados con salsa de tamarindo.

Thin stir-fried rice noodles with egg and crushed peanuts, tossed in a tamarind-based sauce.

Pollo / Chicken

14,90

Cerdo / Pork

14,90

Langostinos / Shrimps

16,90

Pad Si Eiw ผัดซีอิ้ว

Tallarines de arroz gruesos salteados con salsa de soja oscura y ajo.

Wide rice noodles stir-fried with dark soy sauce and garlic.

Pollo / Chicken

12,90

Cerdo / Pork

12,90

Ternera / Beef

15,40

Ma Ma Pad Ki Mao มาม่าผัดชี้เมา

Salteado de fideos estilo Ma Ma con albahaca, chili y verduras.

Stir-fried Ma Ma noodles with basil, chilies and vegetables.

Pollo / Chicken

12,90

Cerdo / Pork

12,90

Langostinos / Shrimps

14,90



Pad Woon Sen ผัดวุ้นเส้น

Salteado de fideos de cristal translúcidos (Woon Sen) con verduras y huevo, sazonado con salsa de soja y condimentos tailandeses.

Stir-fried soft glass noodles (Woon Sen) with fresh vegetables and egg, sautéed in soy sauce and traditional Thai seasonings.

Pollo / Chicken

12,90

Cerdo / Pork

12,90

Langostinos / Shrimps

14,90



SOPA / SOUP

ต้ม ซุป

Tom Yam Platod ต้มยำ ปลาทอด



15,90

Pescado frito troceado, sevido con lima, galanga y chiles en una base de caldo de hierbas aromáticas.

Fried fish pieces served in a fragrant herb broth infused with lime leaves, galangal, and spicy chilies.

Tom Yam ต้มยำ



Pollo o langostinos, setas, lima, galanga y chiles en una base de caldo de hierbas aromáticas.

A fragrant herb-infused broth featuring chicken or shrimps, enriched with lime leaves, galangal, mushrooms and spicy chilies.

Pollo / Chicken

12,90

Langostinos / Shrimps

14,90

Tom Kha ต้มข่า



8,50

Pollo tierno o langostinos con setas en un caldo de leche de coco perfumado con galanga, lima, hojas de lima kaffir y chiles.

Tender chicken or shrimps and mushrooms in a coconut milk base infused with galangal, kaffir lime leaves, and chilies.

Pollo / Chicken

8,50

Langostinos / Shrimps

10,50

Bamee Kiew Kung บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง



9,90

Fideos de huevo con dumplings de langostino, servidos en un caldo aromático con verduras frescas.

Egg noodles with prawn dumplings, served in an aromatic broth with fresh vegetables.



SALTEADOS / STIR-FRIES

กับข้าว

Pad Phak Ruam ผัดผักรวม

Salteado de verduras frescas con una mezcla de salsas tailandesas. Opción de añadir pollo o pato frito troceado por encima.

A medley of fresh vegetables cooked with a savory blend of Thai sauces and seasonings. Option to add pieces of fried chicken or duck on top.

Verduras / Vegetables

13,90

Pollo / Chicken

15,90

Pato / Duck

17,90

Kai Pad Med Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

15,90

Trozos tiernos de pollo salteados con semillas de anacardo y vegetales frescos.

Tender chicken pieces cooked with crispy cashew nuts and fresh vegetables.

Nue Pad Prik Thai Dam เนื้อผัดพริกไทยดำ

17,90

Carne de ternera salteada con cebolla, salsa de soja y pimienta negra.

Beef stir-fried with onions, soy sauce, and black pepper.

Pad Kraprow ผัดกระเพรา

Salteado de pollo, cerdo, ternera o langostinos con albahaca, chiles, ajo y salsa de soja.

Stir-fried meat or shrimps with basil, chili, garlic and soy sauce.

Pollo / Chicken

14,90

Cerdo / Pork

14,90

Ternera / Beef

17,40

Langostinos / Shrimps

16,90



Pad Prik Kang ผัดพริกแกง

Salteado con curry y verduras frescas.

Stir-fried curry and fresh vegetables.

Pollo / Chicken

14,90

Cerdo / Pork

14,90

Langostinos / Shrimps

16,90

Pad Phong Karee ผัดผงกระหรี่

Salteado de pollo o langostinos con una mezcla de curry en polvo con leche evaporada, huevo, cebolla, pimienta y otros vegetales.

Chunks of chicken or shrimps stir-fried with curry powder, evaporated milk, egg, and a mix of fresh vegetables.

Pollo / Chicken

14,90

Langostinos / Shrimps

16,90

Platod Krob Namyam Mamoung ปลาทอดกรอบ น้ำยำมะม่วง

16,90

Trozos de pescado frito crujiente servidos con una salsa picante-ácida de mango, aguacate, cebolla roja y hierbas frescas.

Crispy fried fish pieces served with a tangy-spicy mango dressing, mixed with avocado, red onion, and fresh herbs.

Platod Samrod ปลาทอดสามรส

16,90

Trozos de pescado frito bañados en una salsa tailandesa de "tres sabores": dulce, ácido y picante, elaborada con hierbas y especias aromáticas.

Fried fish pieces topped with a Thai 'three-flavor' sauce—sweet, sour, and spicy—made with aromatic herbs and spices.

Platod Samunprai ปลาทอดสมุนไพร

16,90

Trozos de pescado frito con chiles y hierbas aromáticas tailandesas.

Fried fish pieces topped with Thai aromatic herbs and chilies.



PLATOS COMBINADOS / SINGLE DISH

อาหารจานเดียว

Khao-Kratiem Prikthai Kaidow ข้าว กระเทียมพริกไทย ไข่ดาว      

Salteado de carne con ajo y pimienta, y acompañado de huevo frito y arroz jazmín.

Stir-fried meat with garlic and black pepper, served with Jasmine rice and a crispy fried egg.

Pollo / Chicken

14,50

Cerdo / Pork

14,50

Khao-Kraprow Kluk ข้าวกระเพราคลุก        

Arroz salteado al wok con albahaca, chiles, ajo y salsa de soja, y acompañado de huevo frito.

Stir-fried rice with basil, chilies, garlic, and soy sauce, served with a fried egg.

Pollo / Chicken

15,50

Cerdo / Pork

15,50

Ternera / Beef

18,00

Khao-Kraprow Kaidow ข้าว กระเพรา ไข่ดาว        

Salteado de carne con albahaca, chiles, ajo y salsa de soja, y acompañado de huevo frito y arroz jazmín.

Stir-fried meat with basil, chili, garlic, and soy sauce, served with Jasmine rice and a crispy fried egg.

Pollo / Chicken

15,50

Cerdo / Pork

15,50

Ternera / Beef

18,00



Khao-Padprik Kang Kaidow ข้าว ผัดพริกแกง ไข่ดาว



Salteado de carne con pasta de curry y verduras frescas, y acompañado de huevo frito y arroz jazmín.

Stir-fried meat with curry paste and fresh vegetables, served with Jasmine rice and a crispy fried egg.

Pollo / Chicken

14,50

Cerdo / Pork

14,50

Ternera / Beef

17,00

Khao-Padprik Samunprai Kaidow ข้าว ผัดพริกสมุนไพร ไข่ดาว



Salteado de carne o pescado con chiles y hierbas aromáticas tailandesas, y acompañado de huevo frito y arroz jazmín.

Stir-fried meat or fish with Thai herbs and chilies, served with Jasmine rice and a crispy fried egg.

Pollo / Chicken

14,50

Cerdo / Pork

14,50

Pescado / Fish

16,50

Khao-Khai Jiew Kaisab ข้าว ไข่เจียวไก่สับ



Tortilla tailandesa con pollo picado y acompañada de arroz jazmín.

Thai-style omelette with minced chicken, served with Jasmine rice.

12,50



ARROCES / RICE

อาหารจานเดียว

Khao Pad Kratiem ข้าวผัดกระเทียม       10,90

Arroz frito salteado con ajo, huevo y salsa tailandesa.

Fried rice with garlic, egg, and Thai seasoning sauce.

Khao Pad ข้าวผัด     

Arroz frito salteado con huevo y cebollín, sazonado con una mezcla de salsa de soja y especias tailandesas.

Fried rice stir-fried with egg and scallions, seasoned with a blend of soy sauce and Thai spices.

Verduras / Vegetables 12,90

Pollo / Chicken 14,90

Cerdo / Pork 14,90

Langostinos / Shrimps 16,90

Khao Pad See Eiw ข้าวผัดซีอิ้ว       

Arroz frito salteado con salsa de soja oscura y carne o verduras.

Fried rice stir-fried with dark soy sauce and your choice of meat or vegetables.

Pollo / Chicken 14,90

Cerdo / Pork 16,90

Khao Pad Tom Yam ข้าวผัดต้มยำ      

Arroz frito acompañado de hierbas frescas, lima y especias aromáticas.

Fried rice with fresh herbs, lime, and aromatic spices.

Pollo / Chicken 14,90

Langostinos / Shrimps 16,90



Khao Suai ข้าวหอมมะลิ

Arroz jazmín.

Jasmine rice.

Khao Niew ข้าวเหนียว

Arroz glutinoso.

Sticky rice.

4

4



CURRY

แกงกระทิ

Verde / Green (Kaeng Khiao Wan) แกงเขียวหวาน     

Curry Verde tailandés con leche de coco, vegetales y la proteína seleccionada.

Thai Green Curry made with rich coconut milk, your choice of protein, and a mix of vegetables.

Pollo / Chicken	14,90
Cerdo / Pork	14,90
Ternera / Beef	17,40
Langostinos / Shrimps	16,90

Rojo / Red (Kaeng Daeng Phet) แกงแดงเผ็ด     

Curry Rojo tailandés con leche de coco, vegetales y la proteína seleccionada.

Thai Red Curry simmered in a coconut milk base, served with your choice of protein and a mix of vegetables.

Pollo / Chicken	14,90
Cerdo / Pork	14,90
Ternera / Beef	17,40
Pato / Duck	16,90
Langostinos / Shrimps	16,90

Pa Nang (Kaeng Pa Nang) แกงพะนาง     

Curry Pa Nang tailandés con leche de coco, pollo, cerdo o ternera y hierbas aromáticas.

Thai Pa Nang Curry infused with fragrant herbs, served with your choice of protein.

Pollo / Chicken	14,90
Cerdo / Pork	14,90
Ternera / Beef	17,40
Langostinos / Shrimps	16,90



Massaman (Kaeng Massaman) แกงมัสมั่น

Curry Massaman con pollo o ternera, patatas, cebolla, cacahuetes y canela.

Thai Massaman Curry slow-cooked with tender potatoes, onions, roasted peanuts, and a hint of cinnamon, served with your choice of protein.

Pollo / Chicken

15,90

Ternera / Beef

18,40



POSTRES / DESSERT

ของหวาน

Khao Niew Mamuang ข้าวเหนียว มะม่วง 

9,90

Rodajas de mango maduro con arroz glutinoso regado con leche de coco.

Sweet sticky rice served with slices of ripe mango, drizzled with creamy coconut milk.

Sakoo Kra-ti สาคุข้าวโพด กระทิ

5,90

Saku (perlas de tapioca), kra-ti (crema de coco espesa y dulce) con salsa de coco.

Chewy tapioca pearls bathed in coconut cream, served warm with a drizzle of coconut sauce.

Bualoy NamKhing บัวลอย น้ำขิง   

5,90

Bolitas de arroz glutinoso rellenas de sésamo negro, servidas en una infusión caliente de jengibre aromático.

Glutinous rice dumplings filled with black sesame, served in a warm, aromatic ginger infusion.

Fak Thong Kra-ti ฟักทองกระทิ

5,90

Trocitos de calabaza cocidos y mezclados con leche de coco y azúcar.

**Sujeto a disponibilidad.*

Slow-cooked pumpkin in a blend of coconut milk and sugar.

**Subject to availability.*

Helado / Ice cream ไอติม      

5,50

**Sujeto a disponibilidad / Subject to availability.*

Tarta / Pie เบเกอรี่      

6,50

**Sujeto a disponibilidad / Subject to availability.*



BEBIDAS / DRINKS

Café 2,5

Te
Tailandés 2,90
Verde 2,50
Jazmín 2,50

Agua 3

Agua con gas 3,30

Refrescos 4

Cerveza nacional:
Estrella Galicia (doble) 4

Cervezas tailandesas:
Singha เบียร์สิงห์ 4,40
Chang เบียร์ช้าง 4,40



VINOS / WINES

ไวน์

Tinto / Red

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Protocolo Dominio de Eguren	3,50	12,50
Casto Ventosa - El Castro de Valtuille Mencía Joven	4,90	17,60
Sierra Cantabria Murmurón 2024		19,00
Vizcarra Senda del Oro Roble 2023		23,40

Blanco / White

La Locomotora Verdejo Ecológico	4,25	15,00
K-Naia 2024	4,25	15,00
Ca N'Estruc Xarel·lo 2024		20,40

Rosado / Rosé

Finca Nueva Rosado 2024	4,40	15,60
Sierra Cantabria Rosado	5	18,00



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento Europeo N° 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si necesita más información al respecto.

 Gluten y derivados	 Crustáceos	 Huevos	 Pescados	 Cacahuetes	 Soja	 Lácteos
 Cáscaras de frutos secos	 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces

ALLERGEN INFORMATION

In compliance with European Regulation No. 1169/2011 on consumer information, this establishment provides details regarding the presence of allergens in our products, available upon request.

Please ask a member of our staff if you need further information.

 Gluten and derivatives	 Crustaceans	 Eggs	 Fish	 Peanuts	 Soybeans	 Milk
 Tree nuts	 Celery	 Mustard	 Sesame seeds	 Sulphur dioxide and sulphites	 Molluscs	 Lupin