



MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO

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.



VEGETARIAN AND VEGAN MENU

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.

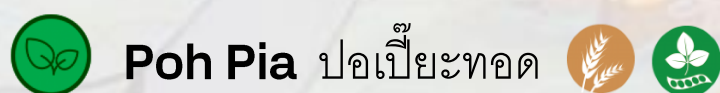
"Krathong" is a small boat made of banana leaves, decorated with flowers and incense, which, lit by a candle, is released onto the river during the Loy Krathong festival as an offering of gratitude and a wish for prosperity, letting the current carry away worries and bring new beginnings.

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

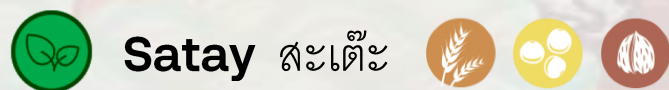


Poh Pia ปอเปี๊ยะทอด

9,90

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

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

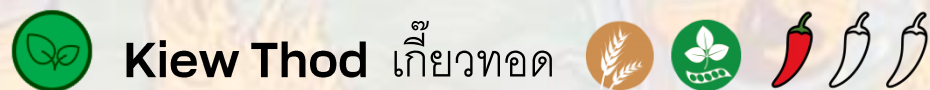


Satay สะเต๊ะ

10,90

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

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



Kiew Thod เกี้ยวทอด

10,90

Wonton fritos rellenos de Heura. Servidos con salsa agri dulce.

Deep-fried Thai wontons filled with Heura (plant-based meat alternative), served with a dipping sauce.



Plato con opciones veganas / *Vegan option*



ENSALADAS / SALADS

เมนู ยำ และ ลาบ



Somtam ส้มตำ



14,50

Ensalada de papaya verde rallada, aderezada con lima, guindilla y cacahuetes tostados.

*Sujeto a disponibilidad.

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

**Subject to availability.*



Yam Woon Sen ยำวุ้นเส้น



12,90

Fideos de cristal transparentes, mezclados con Heura picada y vegetales. Aliñados con una salsa picante a base de lima.

Thai glass noodle salad with minced Heura (plant-based meat alternative) and fresh vegetables, tossed in a spicy lime sauce dressing.

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.



Plato con opciones veganas / *Vegan option*



TALLARINES / NOODLES

เมนูเส้น

Pad Thai ผัดไทย

Fideos de arroz salteados con cacahuets triturados y sazonado con salsa de tamarindo. Opción vegetariana y vegana.

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

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80

Pad Si Eiw ผัดซีอิ้ว

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

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

Tofu / Tofu

12,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

15,80

Ma Ma Pad Ki Mao มาผัดชี้เมา

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

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

Tofu / Tofu

12,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

15,80



Plato con opciones veganas / Vegan option



Pad Woon Sen ผัดวุ้นเส้น



12,90

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

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



Plato con opciones veganas / Vegan option



SOPA / SOUP

ต้ม ซุป



Tom Yam ต้มยำ



15,80

Trozos de Heura con setas, lima, galanga y chiles en una base de caldo de hierbas aromáticas.

A fragrant herb-infused broth featuring pieces of Heura (plant-based meat alternative) and mushrooms, enriched with lime leaves, galangal and spicy chilies.



Tom Kha ต้มข่า



11,40

Trozos de Heura con setas en un caldo de leche de coco perfumado con galanga, lima, hojas de lima kaffir y chiles.

Pieces of Heura (plant-based meat alternative) and mushrooms in a coconut milk base infused with galangal, kaffir lime leaves, and chilies.



Plato con opciones veganas / *Vegan option*



SALTEADOS / STIR-FRIES

กับข้าว

Pad Phak Ruam ผัดผักรวม

13,90

Salteado de verduras frescas con una mezcla de salsas tailandesas.

A medley of fresh vegetables cooked with a savory blend of Thai sauces and seasonings.

Pad Kraprow ผัดกระเพรา

Salteado con albahaca, chiles, ajo y salsa de soja.

Stir-fried basil, chili, garlic and soy sauce.

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80

Pad Samrod ผัดสามรส

Salteado con salsa tailandesa de "tres sabores": dulce, ácido y picante, elaborada con hierbas y especias aromáticas.

Stir-fried with Thai 'three-flavor' sauce—sweet, sour, and spicy—made with aromatic herbs and spices.

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80

Pad Samunprai ผัดสมุนไพรว

Salteado con chiles y hierbas aromáticas tailandesas.

Stir-fried with Thai aromatic herbs and chillies.

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80



Plato con opciones veganas / Vegan option



PLATOS COMBINADOS / SINGLE DISH

อาหารจานเดียว



Khao-Kratiem Tofu ข้าว กระเทียมพริกไทย



14,50

Salteado de tofu con ajo y pimienta, y acompañado de huevo frito y arroz jazmín.
Opción vegetariana y vegana.

Stir-fried tofu with garlic and black pepper, served with jasmine rice and a crispy fried egg.

Vegetarian and vegan options.



Khao-Kraprow ข้าว กระเพรา



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

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

Vegetarian and vegan options.

Tofu / Tofu

15,50

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

18,40

Khao-Khai Jiew ข้าว ไช้เจียว



10,50

Tortilla tailandesa con vegetales frescos y acompañada de arroz jazmín.

Thai-style omelette with fesh vegetables, served with Jasmine rice.



Plato con opciones veganas / Vegan option



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

Tofu / Tofu 14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative) 17,80

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.

Tofu / Tofu 14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative) 17,80

 **Khao Suai** ข้าวหอมมะลิ

Arroz jazmín.

Jasmine rice.

4

 **Khao Niew** ข้าวเหนียว

Arroz glutinoso.

Sticky rice.

4



Plato con opciones veganas / Vegan option



CURRY

แกงกระทิ



Verde / Green (Kaeng Khiao Wan) แกงเขียวหวาน



Curry Verde tailandés con leche de coco y vegetales.

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

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80



Rojo / Red (Kaeng Daeng Phet) แกงแดงเผ็ด



Curry Rojo tailandés con leche de coco y vegetales.

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

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80



Pa Nang (Kaeng Pa Nang) แกงแพนง



Curry Pa Nang tailandés con leche de coco y hierbas aromáticas.

Thai Pa Nang Curry infused with fragrant herbs.

Tofu / Tofu

14,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

17,80



Massaman (Kaeng Massaman) แกงมัสมั่น



Curry Massaman con patatas, cebolla, cacahuètes y canela.

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

Tofu / Tofu

15,90

Heura / Heura (plant-based meat alternative)

18,80



Plato con opciones veganas / Vegan option



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 สาคุ กระทิ

5,90

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

Chewy tapioca pearls and sweet corn kernels 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

5,50

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

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

**Sujeto a disponibilidad / Subject to availability.*

Helado / Ice cream ไอติม



Tarta / Pie เบเกอรี่



**Sujeto a disponibilidad / Subject to availability.*



Plato con opciones veganas / Vegan option



BEBIDAS / DRINKS

Café	2,5
Te	
Tailandés	3,50
Verde	2,50
Jazmín	2,50
Agua	3
Agua con gas	3,30

Refrescos	3,60
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
Alacer Ribera del Duero	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