

STARTERS · ENTRANTES

- 1 · **MIXED THAI STARTERS** · 26€ ·
Chicken Satay, Beef Tamarind, Prawn Satay
Spicy Prawn Salad, Thai Spring Roll
(served with peanut sauce, cucumber relish & sweet chili sauce) 
- 2 · **PRAWN SPRING ROLS** · 10€ ·
Prawn Combined with Ginger, Garlic & Light Soy Sauce
(served with sweet chili paste sauce) 
- 3 · **FRESH SPRING ROLLS** · 12€ ·
Prawn Combined with Egg, Carrot, Noodle,
Bean Sprouts, Lettuce & Red Tobiko
(served with hoisin oyster sauce) 
- 4 · **THAI GALLERY SPRING ROLLS** · 9€ ·
Thai Gallery Style Vegetable Carrot, Black Mushroom,
Spring Onion, Cabbage, Leek, Glass Noodles & Onion
(served with sweet chili sauce) 
- 5 · **CHICKEN SATAY** · 10€ ·
Chicken Slice Combine Turmeric, Curry Powder,
Sugar, Condensed Milk, Coconut Milk
(served with peanut sauce & cucumber relish) 
- 6 · **BEEF TAMARIND** · 10€ ·
Beef Diced Combine with Garlic, Lemon Grass,
Coriander, Tamarind, Salt, Sugar
(served with tamarind sauce & cucumber relish) 
- 7 · **PRAWNS SATAY** · 10€ ·
Prawn Combined with Turmeric, Curry Powder,
Garlic Coriander, Salt, Sugar & Condensed Milk
(served with peanut sauce & mango sauce) 
- 8 · **THAI STYLE PRAWN TEMPURA** · 18€ ·
Prawn Marinade with Salt,
White Pepper Powder Tempura Flour
(served with vegetable pickled & plum sauce) 
- 9 · **SOFT SHELL CRAB TAMARIND** · 19€ ·
Deep Fried Soft-Shell Crab with
Tamarind Sauce & Crispy Noodles 
- 10 · **TOD MAN PLA (Fish Cake)** · 12€ ·
Grated Fish Flesh Mixing With Salt, Egg,
Red Curry Paste, Green Bean, Kaffir Lime
(served with cucumber relish) 
- 11 · **TOD MAN GOONG (Prawn Cake)** · 12€ ·
Mince Prawn and Mince Lard with Coriander, Salt, Sugar,
White Peppercorn, White Egg & Bread Crust
(served with vegetable pickled and plum sauce) 
- 12 · **THAI GALLERY CRISPY CHEESE** · 10€ ·
Mixed with Variety of Cheese, Egg & Bread Crust
(served with spicy dipping sauce) 
- 13 · **CHICKEN SPRING ROLL (NEM)** · 10€ ·
Mince Chicken, Spring Onion, Carrot, Mushroom,
Mint, Glass Noodles & Bean Sprouts
(served with sweet chili garlic sauce) 
- 1 · **ENTRADAS MIXTAS**
Pollo Satay, Ternera con Tamarindo, Pinchitos de
Langostinos, Ensalada de Langostinos, Rollitos de Primavera
(servido con salsa de cacahuete, salsa de pepino y salsa de chile dulce)
- 2 · **ROLLITOS DE PRIMAVERA DE GAMBAS**
Gambas Combinadas con Jengibre, Ajo y Salsa de Soja Ligera
(servido con salsa dulce de pasta de chile)
- 3 · **ROLLITOS DE PRIMAVERA FRESCOS**
Gambas Combinadas con Huevo, Zanahoria, Tallarines,
Brotos de Soja, Lechuga y Tobiko Rojo
(servido con salsa de ostra hoisin)
- 4 · **ROLLITOS DE PRIMAVERA**
Verduras Estilo “Thy Gallery” - Zanahoria, Seta Negra,
Cebolleta, Repollo, Puerro, Tallarines de Vidrio y Cebolla
(servido con salsa de chile dulce)
- 5 · **BROCHETA DE POLLO SATAY**
Rebanada de Pollo, Curry en Polvo,
Azúcar, Leche Condensada, Leche de Coco
(servido con salsa de maní y salsa de pepino)
- 6 · **TERNERA AL TAMARINDO**
Carne de Vacuno en Cubitos con Ajo, Hierba de Limón,
Cilantro, Tamarindo, Sal, Azúcar
(servido con salsa de tamarindo y condimento de pepino)
- 7 · **PINCHITOS DE LANGOSTINOS**
Gambas con Cúrcuma, Curry en Polvo,
Cilantro de Ajo, Sal, Azúcar y Leche Condensada
(servido con salsa de maní y salsa de mango)
- 8 · **LANGOSTINOS EN TEMPURA**
Marinado de Gambas con Sal,
Polvo de Pimienta Blanca Harina de Tempura
(servido con salsa de vegetales y ciruela)
- 9 · **CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO**
Cangrejo de Caparazón Frito con
Salsa de Tamarindo y Tallarines Crujientes
- 10 · **TOD MAN PLA (Pastel de Pescado)**
Carne de Pescado Rallado con Sal, Huevo,
Pasta de Curry Rojo, Judías Verdes, Lima Kaffir
(Servido con salsa de pepino)
- 11 · **TOD MAN GOONG (Pastel de Gambas)**
Gamba y Carne Picada con Cilantro, Sal, Azúcar,
Pimienta Blanca, Huevo Blanco y Corteza de Pan
(servido con salsa de vegetales y ciruela)
- 12 · **QUESO CRUJIENTE THAI GALLERY**
Variedad de Queso, Huevo y Corteza de Pan
(served with spicy dipping sauce)
- 13 · **ROLLITOS DE PRIMAVERA (NEM)**
Pollo Picado, Cebolleta, Zanahoria, Champiñón,
Menta, Tallarines de Vidrio y Judías Verdes
(servido con salsa de ajo y chile dulce)

SOUPS · SOPAS

14 · TOM YAM (HOT & SPICY SOUP)

Chicken, Prawns or Seafood

9€ | 11€ | 13€

Traditional Thai Soup with Thai Fresh Herbs,
Roasted Chili Paste, Mushroom,
Fish Sauce & Fresh Lime Juice



14 · TOM YAM (SOPA CALIENTE Y PICANTE)

de Pollo, Langostinos o Mariscos

9€ | 11€ | 13€

Sopa Tailandesa Tradicional con Hierbas Frescas,
Pasta de Chile Tostado, Champiñón,
Salsa de Pescado y Jugo de Limón Fresco

15 · TOM KHA (COCONUT MILK SOUP)

Chicken, Prawns or Seafood

9€ | 11€ | 13€

Traditional Thai Soup with Thai Fresh Herbs,
Coconut Milk, Fish Sauce, Mushroom
& Fresh Lime Juice



15 · TOM KHA (SOPA DE LECHE DE COCO)

de Pollo, Langostinos o Mariscos

9€ | 11€ | 13€

Sopa Tailandesa Tradicional con Hierbas Frescas,
Leche de Coco, Salsa de Pescado, Champiñón
y Jugo de Lima Fresca

16 · THAI STYLE BRAISED BEEF · 11€ ·

Traditional Thai Soup with Carrot, Tomato,
Celery Spring Onion, Onion in Clear Soup



16 · SOPA TAILANDESA DE TERNERA

Sopa Tailandesa Tradicional con Zanahoria, Tomate,
Apio, Cebolleta y Cebolla en Sopa Clara

17 · GAENG JUED WOON SEN · 13€ ·

Clear Glass Noodle Soup with Minced Chicken
and Prawns, Spring Onion, Celery, Carrot & Mushroom



17 · GAENG JUED WOON SEN

Sopa de Tallarines de Vidrio con Pollo Picado
y Gambas, Cebolleta, Apio, Zanahoria y Champiñón

18 · SEA & SEA SOUP · 13€ ·

Clear Soup with Seafood and Seaweed,
Spring Onion, Carrot, Celery & Mushroom



18 · SOPA DE MAR

Sopa Clara con Mariscos y Algas,
Cebolleta, Zanahoria, Apio y Champiñones

19 · NOODLE & BEEF SOUP · 13€ ·

Clear Soup with Rice Noodle & Beef Slice,
Bean Sprouts, Spring Onion, Celery



19 · SOPA DE TALLARINES Y TERNERA

Sopa Clara con Fideos de Arroz y Carne de Res Rebanada,
Brotos de Soja, Cebolleta, Apio

SALADS · ENSALADAS

20 · SCALLOP ARTICHOKE SALAD · 18€ ·

Grilled Scallop with Artichoke, Fried Onion, Fried Garlic, Groundnut, Minced Chicken, Quail Egg, Lime Juice, Fish Sauce & Palm Sugar



20 · ENSALADA DE ALCACHOFA SCALLOP

Vieira a la Plancha con Alcachofas, Cebolla Frita, Ajo Frito, Maní, Pollo Picado, Huevo de Codorniz, Jugo de Lima, Salsa de Pescado y Azúcar de Palma

21 · YUM NEUA YANG · 18€ ·

Spicy Grilled Sirloin Salad with Tomato, Onion Cucumber, Spring Onion, Celery, Lime Juice, Fish Sauce & Palm Sugar



21 · YUM NEUA YANG

Ensalada Picante de Solomillo a la Parrilla con Tomate, Cebolla, Pepino, Cebolla de Primavera, Apio, Zumo de Lima, Salsa de Pescado y Azúcar de Palma

22 · GREEN PAPAYA SALAD & TACO · 14€ ·

Green Papaya With Cherry Tomatoes, Carrot, Green Beans, Lime Juice, Garlic, Fish Sauce, Palm Sugar & Chili



22 · ENSALADA DE PAPAYA Y TACO

Papaya Verde con Tomates Cherry, Zanahoria, Judías Verdes, Jugo de Limón, Ajo, Salsa de Pescado, Azúcar de Palma y Chile

23 · PRAWNS SALAD · 18€ ·

Grilled Prawns with Red Onion, Mint, Lemon Grass, Kaffir Lime Leaves, Roasted Chili Paste, Lime Juice, Fish Sauce, Palm Sugar & Coconut Milk



23 · ENSALADA DE GAMBAS

Gambas a la Plancha con Cebolla Roja, Menta, hHierba de Limón, Hojas de Lima, Kaffir, Pasta de Chile, Jugo De Lima, Salsa de Pescado, Azúcar de Palma y Leche de Coco

24 · LOBSTER POMELO SALAD · 45€ ·

Grilled Lobster Pomelo, Fried Onion, Fried Garlic Roasted Coconut, Groundnut, Roasted, Chili Paste, Sugar, Fish Sauce, Lime Juice & Coconut Milk



24 · ENSALADA DE LANGOSTA Y POMELO

Pomelo de Langosta a la Parrilla, Cebolla Frita, Coco Asado de Ajo Frito, Cacahuete, Asado, Pasta de Chile Azúcar, Salsa de Pescado, Jugo de Limón y Leche de Coco

25 · THAI STYLE BEEF SALAD · 18€ ·

Slide Grilled Sirloin Steak with Red Onion, Kaffir, Lime Leaves, Spring Onion, Mint, Roasted Rice, Chili Powder, Fish Sauce, Lime Juice



25 · ENSALADA DE TERNERA

Solomillo a la Parrilla con Cebolla Roja, Kaffir, Hojas de Lima, Cebolla de Primavera, Menta, Arroz Tostado, Chile en Polvo, Salsa de Pescado, Jugo de Limón

26 · VERMICELLI & SEAFOOD SALAD · 18€ ·

Spicy Vermicelli & Seafood With Spring Onion, Onion, Celery, Tomato, Chili, Garlic, Fish Sauce, Lime Juice, Sugar & Peanut



26 · ENSALADA VERMICELLI Y MARISCOS

Vermicelli Picante y Mariscos con Cebolleta, Cebolla, Apio, Tomate, Chile, Ajo, Salsa de Pescado, Jugo de Lima, Azúcar y Maní

27 · MINCED MEAT SALAD

Chicken, beef or pork

16€ | 18€ | 16€

Spicy Minced Meat with Spring Onion, Red Onion, Mint, Kaffir Lime Leaves, Roasted Rice, Chili Powder, Fish Sauce, Lime Juice



27 · ENSALADA DE CARNE PICADA

Pollo, Ternera o Cerdo

16€ | 18€ | 16€

Carne Picada Picada con Cebolla de Primavera, Cebolla Roja, Menta, Hojas de Lima Kaffir, Arroz Tostado, Chile en Polvo, Salsa de Pescado, Jugo de Limón

THAI CURRY

29 · KAENG PET

Chicken, Tenderloin, Duck or Prawn

17€ | 22€ | 24€ | 22€

Bamboo Shoots, Aubergine, Green Bean,
Chili, Basil Leaves, Coconut Milk
& Red Curry Paste



de Pollo, Solomillo, Pato o Langostinos

17€ | 22€ | 24€ | 22€

Brotos de bambú, berenjena, judías verdes,
Chile, hojas de albahaca, leche de coco
& Pasta de curry rojo

30 · KAENG KIEW WAN

Pork, Chicken, Tenderloin, Prawn

17€ | 17€ | 24€ | 22€

Bamboo Shoots, Aubergine, Green Bean,
Chili, Basil Leaves, Coconut Milk
& Green Curry Paste

Cerdo, Pollo, Solomillo, Langostinos

17€ | 17€ | 24€ | 22€

Brotos de bambú, berenjena, judías verdes,
Chile, hojas de albahaca, leche de coco
& La pasta de curry verde

31 · KAENG KARI

Pork, Chicken, Tenderloin, Lamb

17€ | 22€ | 24€ | 24€

Potato, Onion, Carrot, Tomato Cherry,
Coconut Milk & Yellow Curry Paste

Cerdo, Pollo, Solomillo, Cordero

17€ | 22€ | 24€ | 24€

Patata, Cebolla, Zanahoria, Tomate Cherry,
Leche de Coco y Pasta de Curry Amarilla

32 · KAEN PANANG

Pork, Chicken, Tenderloin, Prawns

17€ | 17€ | 24€ | 22€

Fresh Chili, Kaffir Lime, Ground Bean,
Basil Leaves, Coconut Milk & Panang Curry Paste



Cerdo, Pollo, Solomillo, Gambas

17€ | 17€ | 24€ | 22€

Chile Fresco, Lima Kaffir, Frijol Molido, Hojas de
Albahaca, Leche de Coco y Pasta de Curry de Panang

33 · KAEN MASSAMAN

Chicken, Tenderloin, Duck or Lamb

17€ | 24€ | 24€ | 24€

Potato, Onion, Carrot, Peanut, Coconut Milk
& Massaman Curry Paste



Pollo, Solomillo, Pato o Cordero

17€ | 24€ | 24€ | 24€

Patata, Cebolla, Zanahoria, Maní, Leche de Coco
y Massaman Curry Paste

34 · JUNGLE CURRY

Pork, Chicken, Tenderloin, Prawns

17€ | 17€ | 24€ | 22€

Bamboo Shoots, Aubergine, Green Bean,
Young Corn, Chili, Kaffir Lime Leaves
& Red Curry Paste



Cerdo, Pollo, Solomillo, Gambas

17€ | 17€ | 24€ | 22€

Brotos De Bambú, Berenjena, Judías Verdes,
Maíz Joven, Chile, Hojas de Lima Kaffir
& Pasta de Curry Rojo

STIR - FRY

35 · PAD MED MAMUNG

Chicken, Prawn or Rosada 17€ 22€ 22€	   	Pollo, Gambas o Rosada 17€ 22€ 22€
Cashew Nuts, Onion, Carrot, Spring Onion, Bell Pepper & Roasted Chili Sauce	  	Anacardos, Cebolla, Zanahoria, Cebolla de Primavera, Bell Pepper & Salsa de Chile Asado

36 · PAD KRAPROW

Chicken, Tenderloin, Pork, Prawn or Seafood 17€ 24€ 17€ 22€	   	Pollo, Solomillo, Cerdo, Gambas o Mariscos 17€ 24€ 17€ 22€
Chili, Garlic, Green Bean, Bamboo Shoots, Bell Pepper & Basil Leaves		Chile, ajo, judías verdes, brotes de bambú, Pimiento y hojas de albahaca

37 · PAD KHING SOD

Chicken, Duck, Tenderloin, Rosada or Prawn 17€ 24€ 22€ 22€		Pollo, Pato, Solomillo, Rosada o Gambas 17€ 24€ 22€ 22€
Fresh Ginger, Spring Onion, Onion & Black Mushroom		Jengibre Fresco, Cebolla de Primavera, Cebolla y Seta Negra

38 · PAD PRIEW WAAN

Chicken, Duck, Rosada, or Prawn 17€ 24€ 22€ 22€	 	Pollo, Pato, Rosada o Gambas 17€ 24€ 22€ 22€
Cucumber, Onion, Tomato, Pineapple, Spring Onion With Sweet & Sour Sauce		Pepino, Cebolla, Tomate, Piña, Cebolleta con Salsa Agridulce


39 · PAD PET

Chicken, Pork or Prawn 17€ 17€ 22€		Pollo, Cerdo o Gambas 17€ 17€ 22€
Green Bean, Chili, Kaffir Lime Leaves & Red Curry Paste		Judías Verdes, Chile, Hojas de Lima Kaffir & Pasta de Curry Rojo

40 · PAD BENJAPAN

Chicken, Tenderloin or Prawn 17€ 24€ 22€	  	Pollo, Lomito o Gamba 17€ 24€ 22€
Mixed Seasonal Vegetables with Oyster & Soya Sauce		Mezcla de Verduras de Temporada con Salsa de Ostras y Soja

41 · RARD PRIK SAM ROD

Chicken, Duck or Rosada 17€ 24€ 22€	 	Pollo, Pato o Rosada 17€ 24€ 22€
A Blend of Three Different Types of Chili Sweet & Spicy Sauce		Una Mezcla de Tres Tipos Diferentes de Salsa Dulce y Picante de Chile

CHEF'S RECOMENDATION

- 42 · **RED CURRY DUCK** · 25€ ·      42 · **PATO AL CURRY ROJO**
Crispy Duck with Tomato Cherry, Pineapple, Grape, Strawberry, Basil Leaves, in Red Curry Sauce Pato Crujiente con Tomate, Cereza, Piña, Uva, Fresa, Hojas de Albahaca, en Salsa De Curry Rojo
- 43 · **THAI GALLERY DUCK** · 25€ ·    43 · **PATO THAI GALLERY**
Crispy Duck with Stir-Fry Mixed Vegetable Hoisin Sauce & Roti Pato Crujiente con Vegetales Mezclados Salsa Hoisin & Roti
- 44 · **GAI GOLEK** · 27€ ·  44 · **GAI GOLEK**
Grilled Chicken Thigh with Red Curry Sauce, Sticky Rice, Coconut Milk & Cucumber Salad Muslo de Pollo a la Parrilla con Salsa de Curry Rojo, Arroz, Leche de Coco y Ensalada de Pepino
- 45 · **THAI STYLE LAMB CUTLETS** · 29€ ·   45 · **CHULETAS DE CORDERO**
Gilled Lamb Cutest with Purple Potato, Carrot, Broccoli & Red Onion Massaman Curry Sauce Chuletas de Cordero a la Parrilla con Patata Morada, Zanahoria, Brócoli, Salsa de Curry de Massaman y Cebolla Roja
- 46 · **CHOO - CHEE SALMON** · 26€ ·   46 · **SALMÓN CHOO - CHEE**
Grilled Fillet of Salmon with Coconut Rice, Vegetable & Choo-Chee Style Curry Sauce Filete de Salmón a la Parrilla con Arroz de Coco, Vegetales y Salsa Curry Estilo Choo-Chee
- 47 · **CHOO – CHEE KING PRAWNS** · 32€ ·   47 · **LANGOSTINOS CHOO – CHEE**
Grilled King Prawns with Coconut Rice, Vegetable & Choo-Chee Style Curry Sauce Langostinos a la Plancha con Arroz de Coco, Vegetales y Salsa Curry Estilo Choo-Chee
- 48 · **SEA BASS GREEN CURRY** · 27€ ·   48 · **FILETE DE LUBINA**
Grilled Fillet of Sea Bass with Mash Potato, Vegetable & Green Curry Sauce Filete de Lubina a la Parrilla con Puré de Papa, Vegetales y Salsa de Curry Verde
- 49 · **BLACK COD IN GINGER SOYA SAUCE** · 38€ ·  49 · **BACALAO NEGRO EN SALSA DE SOJA DE JENGIBRE**
Served with Garlic Rice, Vegetable & Ginger Pickles Servido con Pepinillo de Ajo, Vegetales y Jengibre
- 50 · **TURBOT IN TOM KHA SAUCE** · 30€ ·  50 · **RODABALLO EN SALSA TOM KHA**
Grilled Fillet of Turbot with Red Rice Risotto, Vegetable & Tom Kha Sauce Filete de Rodaballo a la Plancha con Risotto de Arroz Rojo, Vegetable & Tom Kha Sauce
- 51 · **TENDERLOIN TAMARIND IN RED WINE SAUCE** · 28€ · 51 · **TAMARINDO TENDERLOIN EN SALSA DE VINO ROJO**
Grilled Tenderloin Beef with Mash Potato, Vegetable, Served in Hot Pan Carne de Solomillo a la Parrilla con Puré de Papas, Vegetales, Servido en Sartén Caliente
- 52 · **SIRLOIN LEMON GRASS** · 28€ ·  52 · **SOLOMILLO LIMONCILLO**
Grilled Sirloin Steak with Stir-Fry Lemon Grass, Garlic, Chili & Basil Leaves Served in Hot Pan Filete de Solomillo a la Parrilla con Limoncillo, Ajo, Hojas de Chile y Albahaca Servido en Sartén Caliente
- 53 · **TIGER – CRY** · 28€ ·  53 · **TIGER – CRY**
Grilled Sirloin Steak with Vegetable, Sticky Rice & Tamarind Sauce Served in Hot Pan Solomillo a la Parrilla con Vegetales, Arroz Pegajoso y Salsa de Tamarindo, Servido en Sartén Caliente
- 54 · **KRA THIAM PHRIK THAI** · 30€ ·   54 · **KRA THIAM PHRIK THAI**
Prawns, Sea Bass or Lamb Cutlet Stir-Fry Garlic, Pepper Corn Sauce Langostinos, Lubina o Chuleta de Cordero Salteado de Ajo, Salsa de Maíz y Pimienta
- 55 · **LOBSTER RED CURRY** · 45€ ·   55 · **LANGOSTA DE CURRY ROJO**
Lobster, Tomato Cherry, Pineapple, Grape, Strawberry, Basil Leaves in Red Curry Sauce Served in Pineapple Langosta, Tomate Cherry, Piña, Uva, Fresa, Hojas de Albahaca en Salsa de Curry Rojo Servido en Piña

RICE & NOODLES

56 · KHAO SWY · 5€

Steamed Jasmine Rice

Arroz de Jazmín

57 · KHAO MAN KATI · 5,5€

Steamed Jasmine Rice with Coconut Milk

Arroz de Jazmín con Leche de Coco

58 · KHAO PAD KRA THIAM · 7,5€

Stir-Fry Jasmine Rice with Garlic

Arroz de Jazmín con Ajo

59 · KHAO NIOW · 6,5€

Steamed Sticky Rice

Arroz Pegajoso

60 · MAE KRA THIAM · 7,5€

Stir-Fry Rice Vermicelli with Garlic

Tallarines de Arroz con Ajo

61 · KHAO PAD

Egg, Vegetable, Chicken, Prawn or Beef

10€ | 12€ | 15€ | 20€ | 15€

Stir-Fry Rice of Your Choice



Huevo, Vegetales, Pollo, Gambas o Ternera

10€ | 12€ | 15€ | 20€ | 15€

Arroz de su Elección

62 · PAD THAI

Vegetable, Chicken, Prawn or Beef

12€ | 15€ | 20€ | 15€

Stir-Fry Rice Noodle with Tamarind Sauce



Vegetales, Pollo, Gambas o Ternera

12€ | 15€ | 20€ | 15€

Tallarines de Arroz con Salsa de Tamarindo

63 · PAD KI – MAO

Vegetable, Chicken, Prawn or Seafood

12€ | 15€ | 20€ | 22€

Stir-Fry Rice Noodle with Garlic, Chili, Vegetable &

Basil Leaves



Vegetales, Pollo, Gambas o Mariscos

12€ | 15€ | 20€ | 22€

Tallarines de Arroz con Ajo, Chile, Vegetales y Hojas de Albahaca

64 · KHAO PAD SUB PA ROD · 18€

Stir-Fry Rice with Pineapple, Egg, Green Bean, Raisin, Edamame, Onion, Chicken & Prawn

Arroz con Piña, Huevo, Judías Verdes, Pasas, Edamame, Cebolla, Pollo y Gambas



65 · KHAO PAD KRAPROW

Vegetable, Chicken, Prawn or Seafood

12€ | 15€ | 20€ | 22€

Stir-Fry Rice With Garlic, Chili & Basil Leaves



Vegetales, Pollo, Gambas o Mariscos

12€ | 15€ | 20€ | 22€

Salteado de Arroz con Ajo, Chile y Hojas de Albahaca