


Menú Libre de Gluten *Gluten Free Menu*



Sopas y Ensaladas

Tom Kha Gai sopa de pollo con hongos, zacate de limón, y jengibre en leche de coco	¢3400
Tom Yam Tale sopa de mariscos en un fumé de pescado con tallarín transparente, poco picante	
Pequeño	¢5700
Grande	¢7900
Ensalada Maya  Inspirada por nuestra hija Maya. Aguacate, papaya, pepino y chile dulce en aderezo de jengibre y culantro	¢5700
Yam - Ensalada de Lechugas Mixtas finas tiras sobre cama de lechugas mixtas y menta con tomate y pepino en aderezo de limón	
Salmón o Lomito parrillado	¢7900
Pollo o Tofu parrillado	¢6600
Som Tam - Ensalada de Papaya Verde un clásico de Tailandia, papaya verde, zanahoria y vainica en aderezo agripicante de ajo y chiles	¢5000
Yam Woon Sen - Ensalada de Fideos Transparentes con orejas de madera, culantro, hierbas y maní en un aderezo picante de limón	
Pollo y camarón	¢6300
Vegetariano 	¢5500

Sushi y Entradas

 Nuestros **Sushis** se acompañan bien con Sauvignon Blanc o Vino Espumante

Vegetariano. aguacate, chile dulce y pepino 	¢4850
Lox. salmón ahumado, queso crema, cebollín, aguacate, pepino	¢7700
Tostado. camarón, chile rostizado y cebollín envuelto en arroz tostado	¢7700
Salmón. aguacate y lechuga	¢7700
Edamame  frijol de soya tierno en su cáscara	¢3000
Pakorás  verduras fritas empanizadas en harina de garbanzo con chutney de menta y culantro	¢4100
Berenjenas al Sambal  en salsa de cebolla, ajo, chile con tortillas de Maíz	¢3850
Satay de Muslo de Pollo chuzos a la parrilla	¢5500
Rollitos Frescos con salsa de maní	¢4200

 Vegetarianos

Nuestra salsa de soya es libre de gluten

Soups & Salads

Tin Jo

Tom Kha Gai chicken soup with lemon grass, fish sauce, ginger, chiles and coconut milk	
Tom Yam Tale hot and sour seafood soup in a fish fumé, with bean thread noodles and Thai herbs	
Small	
Large	
Maya Salad  Inspired by our daughter Maya. Avocado, papaya, cucumber and red pepper in a ginger/cilantro dressing	
Yam - Mixed Greens Salad on a bed of mixed greens with mint, tomato and cucumber in a tangy dressing	
Grilled Salmon or Beef	
Grilled Chicken or Tofu	
Som Tam - Green Papaya Salad a Thai classic, green papaya with carrots and green beans in a spicy dressing of chiles and garlic	
Yam Woon Sen - Bean Thread Noodle Salad with wood ears, cilantro, mint and peanuts in a spicy lime dressing	
Chicken & shrimp	
Vegetarian 	

Sushi & Appetizers

 Our **Sushis** go well with a Sauvignon Blanc or Sparkling Wine

Vegetarian. avocado, roasted red pepper, cucumber 
Lox. smoked salmon, cream cheese, green onions, avocado, cucumber
Crunchy. shrimp, roasted pepper and scallion wrapped in crunchy rice
Salmon. avocado and lettuce
Edamame  tender soy beans in their pods
Pakorás  Indian vegetable fritters in chick pea flour with mint/cilantro chutney
Eggplant Sambal  eggplant caviar in an onion, garlic, chili paste
Chicken Thigh Satay grilled skewers
Fresh rolls with hoisin / peanut sauce

 Vegetarian

Our soy sauce is gluten free

Platos Fuertes Variados

Pollo o Pescado Vietnamés al Vapor

Muslo de Pollo en trozos

\$7900

Pescado en trozos

\$8800

con hongos shiitake, tomate y jengibre
Sauvignon Blanc

Sambal de Mariscos

calamares, camarones y mejillones en una salsa de
cebolla, ajo y chile

\$9900

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

Pad Krapaos

Salteados con albahaca y vegetales en una salsa
aromática poco picante

Pad Krapao de Pescado

\$9350

Sauvignon Blanc

Pad Krapao de Camarón

\$9900

Chardonnay

Pad Krapao de Pollo

\$8250

Chardonnay

Pad Krapao de Res

\$9350

Pinot Noir

Pescado Frito Festivo Agridulce

sobre salsa agridulce, con tiritas de
jengibre y cebollín

\$8800

Riesling

Curry de Tailandia

Cremoso, dulce y picante, a base de leche de coco con
verduras

Curry de Camarón y Piña

en leche de coco, servido en una piña

\$12000

Riesling

Curry de Pescado en Leche de Coco

trocitos de pescado con hongos

\$9900

Riesling

Curry de Pollo en Leche de Coco

Riesling

\$8250

Curry de Res Masamán

trozos de res guisados con papas y
maní en curry masamán y leche de coco

\$9900

Pinot Noir, Merlot

Curry de la India

A base de garam masala, una mezcla de condimentos:
hinojo, cardamomo, comino, culantro y otros, en salsa de
yogurt. Servido con arroz de jazmín o integral

Murg Masala - Curry de Pollo

pechuga de pollo cocida con
tomate y cebolla en garam masala

\$8250

Riesling, Pinot Noir

Pescado Masala - Curry de Pescado

con tomate y cebolla en una salsa
de yogurt con ajo, jengibre y comino

\$9900

Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles
No usamos ajinomoto ni productos que lo contienen

Assorted Entrées



Vietnamese Steamed Chicken or Fish

Chicken in small pieces

Fish in small pieces

with shiitake mushrooms, tomato and ginger
Sauvignon Blanc

Seafood Sambal

squid, shrimp and mussels braised in a garlic, onion and
chili paste

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

Pad Krapaos

Sautéed with basil and vegetables in an aromatic chili
sauce

Fish Pad Krapao

Sauvignon Blanc

Shrimp Pad Krapao

Chardonnay

Chicken Pad Krapao

Chardonnay

Beef Pad Krapao

Pinot Noir

Festive Sweet and Sour Deep-fried Fish

over sweet and sour sauce with
slivers of ginger and scallions

Riesling

Thai Curry

Creamy, sweet, and spicy, in coconut milk with
vegetables

Shrimp and Pineapple Curry

in coconut milk, colorfully served in a pineapple shell

Riesling

Fish Curry in Coconut Milk

slices of fish with mushrooms

Riesling

Chicken Curry in Coconut Milk

Riesling

Masaman Beef Curry

beef stewed with potatoes and peanuts

in coconut milk with masaman curry

Pinot Noir, Merlot

Indian Curry

Stewed in garam masala, a mixture of fennel,
cardamon, coriander and other spices in a yogurt
sauce. Served with fragrant jasmine or brown rice

Murg Masala - Chicken Curry

chicken breast pieces simmered with tomatoes
and onions in a garam masala yogurt sauce

Riesling, Pinot Noir

Masala Fish - Fish Curry

with tomatoes and onions in a yogurt sauce
with garlic, ginger and cumin

We use organic vegetables whenever possible
We do not use MSG or any products which contain it

Arroz y Pastas

Rice & Pasta



Pad Thai pasta de arroz salteada con pollo, camarón, frijol nacido y maní en salsa agri dulce	¢8250
Arroz Frito con Camarón	¢8800
Arroz Frito Cantonés Tin Jo camarón, pollo y tomate Merlot	¢7500

Pad Thai flat rice noodles stir-fried with chicken, shrimp, bean sprouts, and ground peanuts	
Fried Rice with Shrimp	
Tin Jo Fried Cantonese Rice shrimp, chicken and tomato Merlot	

Platos Fuertes Vegetarianos

Vegetarian Entrées

Verduras Mixtas Salteadas con Tofu	¢7400
Bok Choy Salteado con palmito y hongos shiitake	¢7400
Hojas Verdes de Temporada salteadas en oliva y ajo Verduras Chinas Berros Espinacas	¢3850
Palak Paneer  espinacas con queso frito o Tofu, en una salsa de ajo, jengibre y comino Sauvignon Blanc	¢7700
Curry Vegetariano de la India  papas, zanahoria, tomate y culantro en garam masala, servido con raita de pepino y chapati Chardonnay	¢7200
Curry Verde Tailandés Vegetariano  bok choy, espinacas, vainicas y hongos shiitake en leche de coco Pinot Grigio, Riesling	¢7200
Curry Tailandés de Berenjena  con hongos y albahaca en leche de coco Chardonnay, Pinot Noir	¢7700
Chapché Koreano  fideos de camote con verduras y hongos shiitake	¢6800
Pad Thai   pasta de arroz salteada con vegetales, y maní en salsa agri dulce	¢6800
Arroz Tostado Vegetariano Verduras y tofu en salsa de soya sobre arroz tostado en plancha	¢8800
Arroz Frito Vegetariano con Hierbas	¢6100

Vegetables Stir-fried with Tofu	
Stir-fried Bok Choy with heart of palm and shiitake mushrooms	
Seasonal Sautéed Greens in olive oil and garlic Chinese Greens Watercress Spinach	
Palak Paneer  spinach with deep-fried cheese or Tofu in a garlic, ginger and cumin sauce Sauvignon Blanc	
Vegetarian Indian Curry  Indian style curried potatoes, carrots, tomatoes and cilantro simmered in garam masala, served with cucumber raita and chapati Chardonnay	
Vegetarian Thai Green Curry  bok choy, spinach, French beans and shiitake mushrooms in coconut milk Pinot Grigio, Riesling	
Thai Eggplant Curry  with mushrooms and basil in coconut milk Chardonnay, Pinot Noir	
Korean Chapche  sweet potatoe noodles sautéed	
Pad Thai   flat rice noodles stir-fried with vegetables, and ground peanuts	
Tofu Treasure Sizzling Rice and vegetables in soy sauce on a bed of sizzling rice	
Vegetarian Fried Rice with Herbs	

La salsa de soya que usamos para este menú es libre de gluten.

We use gluten Free soy sauce for this menu.

Los siguientes ingredientes pueden OMITIRSE de su platillo, sólo indíquelo a su servidor:

 Huevo  Salsa de pescado  Queso y/o yogurt

The following ingredients may be OMITTED from your dish. Please let your server know:

 Egg  Fish sauce  Cheese and/or yogurt