

# *Menú Libre de Gluten*

## *Gluten Free Menu*



## Sopas y Ensaladas

<b>Tom Kha Gai</b> sopa de pollo con hongos, zacate de limón, y jengibre en leche de coco	¢2600
<b>Tom Yam Tale</b> sopa de mariscos en un fumé de pescado con tallarín transparente, poco picante	
Pequeño	¢4500
Grande	¢6000
<b>Ensalada Maya</b> Inspirada por nuestra hija Maya. Aguacate, papaya, pepino y chile dulce en aderezo de jengibre y culantro	¢4200
<b>Yam - Ensalada de Lechugas Mixtas</b> finas tiras sobre cama de lechugas mixtas y menta con tomate y pepino en aderezo de limón	
Salmón o Lomito parrillado	¢6000
Pollo parrillado	¢4600
<b>Som Tam - Ensalada de Mango Verde</b> un clásico de Tailandia, mango verde, zanahoria y vainica en aderezo agripicante de ajo y chiles	¢3800
<b>Yam Woon Sen - Ensalada de Fideos Transparentes</b> con orejas de madera, culantro, hierbas y maní en un aderezo picante de limón	
Pollo y camarón	¢4800
Vegetariano	¢4000

## Sushi y Entradas

Nuestros **Sushis** se acompañan bien con Sauvignon Blanc o Albariño

<b>Vegetariano.</b> aguacate, chile dulce y pepino	¢3700
<b>Lox.</b> salmón ahumado, queso crema, cebollín, aguacate, pepino	¢6200
<b>Californiano.</b> cangrejo, aguacate, pepino	¢5200
<b>Tostado.</b> camarón, chile rostizado y cebollín envuelto en arroz tostado	¢6200
<b>Atún Picante.</b> pepino, lechuga	¢5000

<b>Edamame Bill</b> frijol de soya tierno en su cáscara	¢2200
<b>Cha Gio</b> tacos vietnamenses fritos vegetarianos con nuoc cham e hierbas	¢3500
<b>Pakoros</b> verduras fritas empanizadas en harina de garbanzo con chutney de menta y culantro	¢3000
<b>Berenjenas al Sambal</b> en salsa de cebolla, ajo, chile con tortillas	¢3000
<b>Satay Parrillado</b> chuzos marinados con limón y cebolla	
Lomito	¢4700
Pollo	¢4000

Vegetarianos

## Soups & Salads



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

<b>Vegetarian.</b> avocado, roasted red pepper, cucumber	
<b>Lox.</b> smoked salmon, cream cheese, green onions, avocado, cucumber	
<b>Californian.</b> snow legs, avocado, cucumber	
<b>Crunchy.</b> shrimp, roasted pepper and scallion wrapped in crunchy rice	
<b>Spicy Tuna.</b> cucumber, lettuce	

<b>Bill's Edamame</b> tender soy beans in their pods	
<b>Cha Gio</b> Vietnamese vegetarian fried spring rolls served with nuoc cham and herbs	
<b>Pakoros</b> Indian vegetable fritters in chick pea flour with mint/cilantro chutney	
<b>Eggplant Sambal</b> eggplant caviar in an onion, garlic, chili paste	
<b>Grilled Satay</b> skewers marinated with lemon and onion	
Tenderloin	
Chicken	

Vegetarian

Para un delicioso maridaje con vino, busque a la par de los platos

For a lovely wine pairing, look for the next to the dishes

## Platos Fuertes Variados

### Pollo o Pescado Vietnamés al Vapor

Pollo

¢6000

Pescado

¢6800

con hongos shiitake, tomate y jengibre

 Sauvignon Blanc

### Sambal de Mariscos

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

 Sauvignon Blanc, Albarino, Pinot Grigio

¢7800

### Pad Krapaos

Salteados con albahaca y vegetales en una salsa aromática poco picante

#### Pad Krapao de Pescado

¢6800

 Sauvignon Blanc

#### Pad Krapao de Camarón

¢7500

 Chardonnay

#### Pad Krapao de Pollo

¢6100

 Chardonnay

#### Pad Krapao de Res

¢7000

 Pinot Noir

### Pescado Frito Festivo Agridulce

sobre salsa agridulce, con tiritas de jengibre y cebollín

 Riesling

¢6800

## 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

 Riesling, Gewürztraminer

¢8800

### Curry de Pescado en Leche de Coco

trocitos de pescado con hongos

 Gewürztraminer, Riesling

¢7500

### Curry de Pollo en Leche de Coco

Riesling, Gewürztraminer



¢6500

### Curry de Res Masamán

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

 Pinot Noir, Merlot

¢7500

## 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

 Riesling, Pinot Noir

¢6100

### Pescado Masala - Curry de Pescado

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

¢6800

## Assorted Entrées



### Vietnamese Steamed Fish

Chicken

Fish

with shiitake mushrooms, tomato and ginger

 Sauvignon Blanc

### Seafood Sambal

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

 Sauvignon Blanc, Albarino, 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, Gewürztraminer

### Fish Curry in Coconut Milk

slices of fish with mushrooms

 Gewürztraminer, Riesling

### Chicken Curry in Coconut Milk

Riesling, Gewürztraminer



### 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, cardamom, 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

## Arroz y Pastas

## Rice & Pasta



**Pad Thai** \$5800  
pasta de arroz salteada con pollo, camarón, frijol nacido y maní en salsa agridulce

**Pad Thai**  
flat rice noodles stir-fried with chicken, shrimp, bean sprouts, and ground peanuts

**Arroz Frito con Camarón** \$6200

**Fried Rice with Shrimp**

## Platos Fuertes Vegetarianos

## Vegetarian Entrées

**Verduras Mixtas Salteadas** \$5000

**Vegetables Stir-fried**

**Bok Choy Salteado** \$5400  
con palmito y hongos shiitake

**Stir-fried Bok Choy**  
with heart of palm and shiitake mushrooms


**Hojas Verdes de Temporada salteadas en oliva y ajo** \$3000  
Bok Choy Berros Chinos  
Acelga Espinacas

**Seasonal Sautéed Greens in olive oil and garlic**  
Bok Choy Watercress  
Swiss Chard Spinach

**Palak Paneer**  \$6000  
espinacas con queso frito, en una salsa de ajo, jengibre y comino  
 Sauvignon Blanc

**Palak Paneer**  \$6000  
spinach with deep-fried cheese in a garlic, ginger and cumin sauce  
 Sauvignon Blanc


**Curry Vegetariano de la India** \$5200  
papas, zanahoria, tomate y culantro en garam masala, servido con raita de pepino y chapati  
 Chardonnay

**Vegetarian Indian Curry**  
Indian style curried potatoes, carrots, tomatoes and cilantro simmered in garam masala, served with cucumber raita and chapati  
 Chardonnay

**Curry Verde Tailandés Vegetariano** \$5200  
bok choy, acelgas, vainicas y hongos shiitake en leche de coco  
 Pinot Grigio, Riesling

**Vegetarian Thai Green Curry**  
bok choy, swiss chard, French beans and shiitake mushrooms in coconut milk  
 Pinot Grigio, Riesling

**Curry Tailandés de Berenjena** \$5400  
con hongos y albahaca en leche de coco  
 Chardonnay, Pinot Noir

**Thai Eggplant Curry**  
with mushrooms and basil in coconut milk  
 Chardonnay, Pinot Noir

**Chapché Koreano**  \$5200  
fideos de camote con verduras y hongos shiitake

**Korean Chapche**  \$5200  
sweet potatoe noodles sautéed

**Pad Thai**  \$5200  
pasta de arroz salteada con frijol nacido, y maní en salsa agridulce  
Vegetariano

**Pad Thai**  \$5200  
flat rice noodles stir-fried with bean sprouts, and ground peanuts  
Vegetarian

**Chop Suey Vegetariano**  \$4500  
seco, en salsa, o en sopa

**Vegetarian Chop Suey**  \$4500  
stir-fried, in gravy, or in soup

**Arroz Tostado Vegetariano** \$6400  
Verduras y tofu en salsa de soya sobre arroz tostado en plancha

**Tofu Treasure Sizzling Rice**  
and vegetables in soy sauce on a bed of sizzling rice

**Arroz Frito Vegetariano con Hierbas** \$4500

**Vegetarian Fried Rice with Herbs**



Contiene queso y/o yogurt



Contiene huevo



Contains cheese and/or yogurt



Contains egg

Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles.  
No usamos ajinomoto ni productos que lo contienen.  
No usamos salsa de pescado en nuestros platos **vegetarianos**.

We use organic vegetables whenever possible.  
We do not use MSG or any products which contain it.  
We do not use fish sauce in our **vegetarian** dishes.