

Restaurant

Little BANGKOK



LA CARTA

RECORDATORIO:

Los viernes y sábados el Restaurante Little Bangkok hace dos turnos por la noche.

El primer turno: de 21:00 a 23:00 horas.

El segundo turno: a partir de las 23:00 horas.

Es importante recordar que los clientes que han escogido el primer turno, nos ha de dejar la mesa libre a las 23:00 horas.

Gracias.

En el Restaurante Little Bangkok encontrará lo más exquisito de la comida Tailandesa, preparada exclusivamente por nativos. La comida Thai es conocida mundialmente por su sofisticación y elegancia, y se ha preservado durante siglos de las influencias extranjeras transmitiéndose las recetas de generación en generación.

Le ofrecemos lo mejor de la cocina tailandesa. Todos nuestros platos se elaboran con productos frescos y del tiempo, utilizando para su elaboración únicamente ingredientes de primera calidad, ya sea pasta fresca, verdura, carne pescado o marisco. La gran mayoría de productos las traemos directamente desde Tailandia.

Para poder disfrutar de una muestra de la cocina Tailandesa, existe la posibilidad de pedir menú degustación, una muestra de platos que sintetizan la filosofía del restaurante.

Disfruta de un ambiente relajado y acogedor con una decoración típica, incluye elementos de nuestra cultura tailandesa.

Esperamos que disfruten de sensaciones nuevas.



EL SABOR PICANTE....UNA MEDICINA



Entre las propiedades del sabor picante encontramos:

- o La rinitis alérgica o cualquier enfermedad que curse con un exceso de mucosidad
- o Potente expectorante y antiséptico pulmonar (gripes, bronquitis, neumonía)
- o Procesos reumáticos, artrosis
- o Potente productor de sudor
- o En los pies y manos fríos crónicamente
- o Enciende la combustión digestiva
- o Laxante natural y evacuador de gases
- o Activador de las defensas naturales del organismo
- o Ciática, lumbago, reuma: en uso externo, se maceran un par de guindillas y una cabeza de ajos limpios con 250 cc de alcohol de 96º durante 8 días, a partir de ahí se puede usar extendiéndolo sobre la zona dolorida
- o Combate la obesidad al acelerar el metabolismo
- o Estimulante general, aumentando el nivel de energía
- o Combate las lombrices intestinales y destruye las bacterias o virus
- o Desintoxicante del hígado y destruye las bacterias o virus
- o Zumbido de oídos, al estimular la circulación periférica de la sangre
- o Anticoagulante natural de la sangre
- o Calorífico, hace subir la temperatura del cuerpo, bueno en invierno
- o Estimula la apertura y peristaltismo de los vasos sanguíneos
- o Favorece la curación de la lentitud intestinal y limpia el sistema linfático

La explicación de todas las virtudes la encontramos en la Medicina Oriental, según la Medicina China, Tibetana, Macrobiótica, las enfermedades antes mencionadas se desarrollan por un exceso de frío en el organismo y los picantes son productores de un intenso calor.

Entre las sustancias con éstas características encontramos: jengibre, ajo, guindilla, canela, cominos, eucalipto, albahaca, angélica, mostaza, cúrcuma, curry, cilantro, azafrán, pimienta negra, pimentón, chile, cebolla, rábano, cardamomo, clavo.

- o La rinitis alérgica o cualquier enfermedad que curse con un exceso de mucosidad
- o Potente expectorante y antiséptico pulmonar (gripes, bronquitis, neumonía)
- o Procesos reumáticos, artrosis
- o Potente productor de sudor
- o En los pies y manos fríos crónicamente
- o Enciende la combustión digestiva
- o Laxante natural y evacuador de gases
- o Activador de las defensas naturales del organismo
- o Ciática, lumbago, reuma: en uso externo, se maceran un par de guindillas y una cabeza de ajos limpios con 250 cc de alcohol de 96º durante 8 días, a partir de ahí se puede usar extendiéndolo sobre la zona dolorida
- o Combate la obesidad al acelerar el metabolismo
- o Estimulante general, aumentando el nivel de energía
- o Combate las lombrices intestinales y destruye las bacterias o virus
- o Desintoxicante del hígado y destruye las bacterias o virus
- o Zumbido de oídos, al estimular la circulación periférica de la sangre
- o Anticoagulante natural de la sangre
- o Calorífico, hace subir la temperatura del cuerpo, bueno en invierno
- o Estimula la apertura y peristaltismo de los vasos sanguíneos
- o Favorece la curación de la lentitud intestinal y limpia el sistema linfático

La explicación de todas las virtudes la encontramos en la Medicina Oriental, según la Medicina China, Tibetana, Macrobiótica, las enfermedades antes mencionadas se desarrollan por un exceso de frío en el organismo y los picantes son productores de un intenso calor.

Entre las sustancias con éstas características encontramos: jengibre, ajo, guindilla, canela, cominos, eucalipto, albahaca, angélica, mostaza, cúrcuma, curry, cilantro, azafrán, pimienta negra, pimentón, chile, cebolla, rábano, cardamomo, clavo.

MENÚ DEGUSTACIÓN

(MÍNIMO DOS PERSONAS)

ENTRANTES / ENTRANTS / APPETIZERS

Pho pia thod

Rollitos thai de pollo con verduras y fideos finos de soja
Rotllets thai de pollastre amb verdures i fideus fins de soja
Rolls of chicken with vegetables and soja vermicelli

Satay kai

Brochetas de pollo marinadas con salsa de tamarindo y cacahuete
Broquetes de pollastre marinades amb salsa de tamarinde i cacauets
Marinated chicken skewers with peanut and tamarind sauce

Satay kung

Brochetas de langostinos marinadas con salsa de tamarindo y cacahuete
Broquetes de llagostins marinades amb salsa de tamarinde i cacauets
Marinated king prawns skewers with peanut and tamarind sauce

Kung hom pha

Colas de langostinos envueltos con pasta de arroz
Cues de llagostins embolicades amb pasta d'arròs
King prawns wrapped in rice paste

SEGUNDOS / SEGONS / SECONDS

Curry Rojo / Vermell / Red

Con pollo, guisantes vaina y albahaca
Amb pollastre, pèsols beina i alfàbrega
With chicken, pod peas and basil

Pad nam man hoy

Wok con cerdo de brócoli, espárragos, otras verduras y shitake en salsa de ostras
Wok amb porc de bròquil, espàrrecs, altres verdures i shitake en salsa d'ostres
With pork, broccoli, asparagus and shitake sauteed in oyster sauce

Pad thai con langostinos / amb llagostins / with prawns

Tallarines de arroz salteados con langostinos, brotes de soja, huevos y cacahuete
Tallarins d'arròs saltejats amb llagostins, brots de soja, ous i cacauets
Rice noodles sauteed with king prawns, soy beans, egg and peanuts

Kao suai

Arroz blanco thai perfumado al jazmín
Arròs blanc thai perfumat al gessamí
Steamed jasmine white rice

POSTRES / DESSERTS

Postre a elegir / Postre a escollir / Dessert to choice

Rambutan

Fruta en almíbar, con trozos de piña
Fruita en almívar , amb trossos de pinya
Fruit in syrup , pineapple chunks

Sacoo

Tapioca con maíz y leche de coco
Tapioca amb blat de moro i llet de coco
Tapioca with corn and coconut milk

Crêpe

Crêpe de chocolate
Crêpe de xocolata
Chocolate crepe

Sang khaya maplau

Flan de coco
Flam de coco
Coconut flan



Picante



Muy Picante

PRECIO POR PERSONA – 25 euros

NOTA: Bebidas no incluidas en el menú

I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

ENTRANTES / ENTRANTS / APPETIZERS

E N T R A N T E S	<p>1 Pho pia thod  6,50 Rollitos thai de pollo con verduras y fideos finos de soja Rotllets thai de pollastre amb verdures i fideus fins de soja Rolls of chicken with vegetables and soja vermicelli</p> <p>2 Thod man plaa  6,90 Deliciosos buñuelitos de pescado Bunyolets de peix Delicious fish cakes</p> <p>3 Kung ho mai tong 6,95 Delicioso bocado a base de langostino envuelto en un crujiente hilo de patata Deliciós mos a base de llagostí embolicat en un crujent fil de patata Delicious shrimp-based snack wrapped in a crispy potato thread</p> <p>4 Satay kai 7,00 Brochetas de pollo marinadas con salsa de tamarindo y cacahuetes Broquetes de pollastre marinades amb salsa de tamarinde i cacauets Marinated chicken skewers with peanut and tamarind sauce</p> <p>5 Satay kung 7,50 Brochetas de langostinos marinadas con salsa de tamarindo y cacahuetes Broquetes de llagostins marinades amb salsa de tamarinde i cacauets Marinated king prawns skewers with peanut and tamarind sauce</p> <p>6 Moo yang 7,90 Lonchitas de secreto de cerdo a la pimienta y ajo, estilo Bangkok Llenques de secret de porc rostit al pebre i l'all a l'estil de Bangkok Bangkok style strips pork seasoned with pepper and garlic</p> <p>7 Thod man kung 7,90 Buñuelitos de langostinos con verduras y especies Bunyols de llagostins amb verdures i espècies King prawns cake seasoned with thai spicies and vegetables</p> <p>8 Kung hom pha 7,00 Colas de langostinos envueltos con pasta de arroz Cues de llagostins embolicats amb pasta d'arròs King prawns wrapped in rice paste</p> <p>9 Peek kai thod 6,95 Alitas de pollo fritas con ajo y pimienta Aletes de pollastre fregides amb all i pebre Fried chicken wings with garlic and pepper</p> <p>10 Kung thod 6,95 Langostinos rebozados Llangostins arrebossats Coated prawns</p> <p>10A Kai look koei 7,95 Huevos duros fritos con salsa de cebolla frita y ensalada Ous durs fregits amb salsa de ceba fregida i pastanaga Boiled eggs fried with fried onion sauce and carrot</p> <p>11 Surtido de entrantes 8,50 Rollitos Thai, brocheta de pollo, brocheta de langostino y cola de langostino Rotllets Thai, broqueta de pollastre, broqueta de llagostí i cua de llagostí Rolls of chicken, chicken skewer, king prawn skewer and king prawn tail</p>		
	 Picante	 Muy Picante	I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

ENSALADAS / AMANIDES / SALADS

E
N
S
A
L
A
D
A
S



- 12 Yam woon sen** **10,90**
 Ensalada de fideos finos de soja con langostinos, pollo, zumo de limón y verduras
 Amanida de fideus fins de soja amb llagostins, pollastre, suc de llimona i verdures
 Glass noodle salad with king prawns, chicken, lemon juice and vegetables
- 13 Yam talay** **11,00**
 Surtido de marisco con salsa de chili, cilantro, apio, zumo de lima y menta
 Assortiment de marisc amb salsa de chili, colandre, api, suc de llima i menta
 Assorted seafood with chili sauce, coriander, celery, lime juice and mint
- 14 Nam toke moo** **10,95**
 Ensalada de secreto de cerdo a la brasa con verduras, menta fresca y zumo de lima
 Amanida de secret de porc a la brasa amb verdures, menta fresca i suc de llima
 Roasted pork salad with vegetables, fresh mint and lime juice
- 15 Yam kung nam prik phao** **10,95**
 Ensalada de langostinos en aceite de chili suave, verduras, tomate cherry y anacardos
 Amanida de llagostins en oli de xili suau, verdures, tomàquets cherry i anacards
 King prawns salad with sweet chili oil, vegetables, cherry tomatoes and cashew nuts

SOPAS / SOPES / SOUPS

S
O
P
A
S



- 16 Tom yam kung** **11,00**
 Sopa picante tradicional Thai de langostinos a base de tres hierbas Thai, especias, zumo de lima y champiñones.
 Sopa picant, tradicional Thai, de llagostins a base de tres herbes Thai, espècies, suc de llima i xampinyons.
 Spicy and sour traditional Thai soup with king prawns, mushrooms and Thai spices
- 17 Tom kha kai** **10,50**
 Sopa de leche de coco, aroma de hierbas Thai y tiernos trozos de pollo
 Sopa de llet de coco, aroma d'herbes Thai i tendres trossos de pollastre
 Coconat milk soup, herbal aroma and soft pieces of chicken
- 18 Tom yam poh taek** **11,95**
 Sopa de mariscos con champiñones y zumo de lima
 Sopa de marisc amb xampinyons y suc de llima
 Seefood soup with champingnons and lime juice
- 19 Tom woon sen** **9,95**
 Fideos finos de soja con albóndigas
 Sopa de fideus fins de soja amb mandonguilles
 Fine glass noodle soup with meetbols
- 20 Tom yam kai** **10,95**
 Sopa picante tradicional Thai de pollo a base de tres hierbas Thai, especias, zumo de lima y champiñones.
 Sopa picant, tradicional Thai, de pollastre a base de tres herbes Thai, espècies, suc de llima i xampinyons.
 Spicy and sour traditional Thai soup with chicken, mushrooms and Thai spices
- 21 Koe Tiao** **10,50**
 Sopa de fideos finos de arroz con pollo, cerdo, ternera o pato
 Sopa de fideus fins d'arròs amb pollastre, porc, vedella o ànec
 Fine rice noodle soup with chicken, porc, beef or duck (Sup +1 € pato/ànec/duck)

I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

Picante Muy Picante

W
O
K
S

41 Kra pao

Wok de pimientos, cebolla, guisantes vaina en aceite de chili y albahaca fresca
Wok de pebrots, ceba, pèsols beina en oli de xili i alfàbrega fresca
Sweet and fresh basil and chili sautee with onion and pea pod

42 Kratiam prik thai

Wok a la pimienta en aceite de ajo caramelizado y cebolla tierna (solo con carne)
Wok al pebre en oli d'all caramel·litzat i ceba tendra (només amb carn)
Garlic pepper and tender onion sautee (only with meat)

43 Pad hed

Wok de surtido de setas (shitake, champiñones y blanca)
Wok d'assortiment de bolets (shitake, xampinyons y blanc)
Assorted mushrooms sautee (shitake, mushrooms, white)

44 Priaw wan

Auténtica salsa thai agríduce a base de piña natural con verduras
Autèntica salsa agredolça a base de pinya natural i verdures
Sweet and sour sauce with fresh pineapple

45 Pad khing

Salteado de verduras con jengibre y shitake
Saltejat de verdures amb genjibre i shitake
Ginger and shitake mushrooms sautee

46 Pad nam man hoi

Wok de brócoli, espárragos, otras verduras y shitake en salsa de ostras
Wok de bròquil, espàrrecs, altres verdures i shitake en salsa d'ostres
Broccoli, asparagus and shitake sauteed in oyster sauce

47 Pad med ma muang

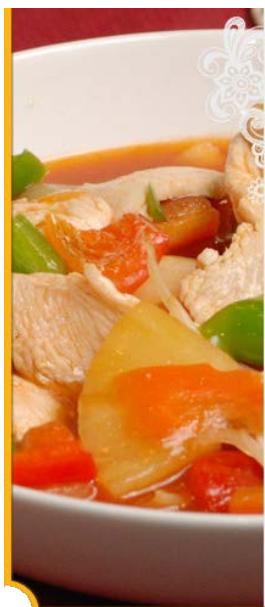
Salteado de verduras, castañas de agua y anacardos
Saltejat de verdures, castanyes d'aigua i anacards
Vegetables, water chestnuts and cashews

48 Pad noh mai farang

Wok de espárragos verdes a la pimienta
Wok d'espàrrecs verds al pebre
Asparagus sautee seasoned with pepper

49 Pad Pak Ruam

Wok de guisantes vaina, mazorquitas, cebolla y zanahoria
Wok de pèsols beina, mazorquitas, ceba i pastanaga
Pea pod, jung popcorn, onion and carrot



con / amb / with

Pollo / Pollastre/ Chicken	10,50
Cerdo / Porc / Pork	10,50
Ternera / Vedella / Beef	10,50
Sepia / Sípia / Cuttlefish	10,20
Langostinos / Llagostins / King prawns	11,50
Pato / Ànec / Duck	11,95
Sepia y langostinos / Sípia i llagostins / Cuttlefish and king prawns	11,50
Tofu / Tofu / Tofu	10,50

 Picante

 Muy Picante

I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

CURRY

C
U
R
R
Y



50 Curry Verde / Verd / Green



Lleva berenjena y albahaca
Porta albergínia i alfàbrega
Bring eggplant and basil

52 Curry Massaman



Lleva patata y cacahuete
Porta patata i cacauet
Bring potato and peanut

51 Curry Rojo / Vermell / Red



Lleva guisantes vaina y albahaca
Porta pèsols beina i alfàbrega
Bring pod peas and basil

53 Curry Paneng



Lleva hoja de lima
Porta fulla de lima
Bring lime leaf

con / amb / with

Pollo / Pollastre / Chicken	10,50
Cerdo / Porc / Pork	10,50
Ternera / Vedella / Beef	10,50
Langostinos / Llagostins / Prawns	11,50
Pato / Ànec / Duck	11,95
Tofu / Tofu / Tofu	10,50

PASTA



54 Pad ciu

11,90

Tallarines gruesos de arroz con salsa de soja negra salteados con cerdo, huevos y verduras
Tallarines gruixuts d'arròs amb salsa de soja negra saltejats amb porc, ous y verdures
Thick rice noodles with black bean sauce sauteed with pork, eggs and vegetables

54A Pad Kee mao (Noodles de Borracho)



11,95

Tallarines lisos de arroz con salsa de chili salteados con langostinos, sepia, ajo y verduras
Tallarines llisos d'arròs amb salsa de xili saltejats amb llagostins, sèpia, all i verdures
Plain rice noodles sauteed with chili sauce with king prawns, cuttlefish, garlic and vegetables

55 Bami ped

10,95

Tallarines de huevo salteados con pato y verduras
Tallarines d'ou saltejats amb ànec i verdures
Egg noodles sauteed with duck and vegetables

56 Pad thai

10,95

Tallarines de arroz salteados con langostinos, brotes de soja, huevos y cacahuetes
Tallarines d'arròs saltejats amb llagostins, brots de soja, ous i cacahuets
Rice noodles sauteed with king prawns, soybeans, egg and peanuts

57 Pad woon sen

10,95

Fideos finos de soja salteados con pollo, brócoli, setas, huevos y verduras
Fideus fins de soja saltejats amb pollastre, bròquil, bolets, ous i verdures
Glass noodles sautee with chicken, broccoli, mushrooms, eggs and vegetables.

A
R
R
O
Z

58	Kao suai	2,95
	Arroz blanco thai perfumado al jazmín	
	Arròs blanc thai perfumat al gessamí	
	Steamed jasmine white rice	
58A	Kao niao nung	4,95
	Arroz glutinoso cocido al vapor	
	Arròs glutinós cuit al vapor	
	Steamed glutinous rice	
59	Kao pad kung	11,50
	Arroz salteado con langostinos, huevos y verduras	
	Arròs saltejat amb llagostins, ous i verdures	
	Fried rice with king prawns, egg and vegetables	
59A	Kao pad saparod kung	11,50
	Arroz salteado con piña, langostinos, anacardos, pasas y verduras	
	Arròs saltejat amb pinya, llagostins, anacards , pances i verdures	
	Fried rice with pineapple, king prawns, cashews, raisins and vegetables	
60	Kao pad kai	10,90
	Arroz salteado con pollo, huevos y verduras	
	Arròs saltejat amb pollastre, ous i verdures	
	Fried rice with chicken, eggs and vegetables	
60A	Kao pad saparod kai	10,90
	Arroz salteado con piña, pollastre, anacardos, pasas y verduras	
	Arròs saltejat amb pinya, pollastre, anacards , pances i verdures	
	Fried rice with pineapple, chicken, cashews, raisins and vegetables	
61	Kao pad moo	10,90
	Arroz salteado con cerdo, huevos y verduras	
	Arròs saltejat amb porc, ous i verdures	
	Fried rice with pork, egg and vegetables	
61A	Kao pad saparod moo	10,90
	Arroz salteado con piña, cerdo, anacardos, pasas y verduras	
	Arròs saltejat amb pinya, porc, anacards , pances i verdures	
	Fried rice with pineapple, pork, cashews, raisins and vegetables	



Picante

Muy Picante

I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

SUGERENCIAS / SUGGERIMENTS / SPECIAL DISHES

S
U
G
E
R
E
N
C
I
A
S

62 Pad poo pongkhari	12,50
Cangrejo asiático al polvo de curry con apio y cebolla tierna Cranc asiàtic a la pols de curry amb api i ceba tendra Asian crab in curry powder with celery and tender onion	
63 Pad talay pongkhari	12,95
Surtido de mariscos al polvo de curry con apio y cebolla tierna Assortiment de marisc a la pols de curry amd api i ceba tendra Assortment of seafood in curry powder with celery and tender onion	
64 Pad hoy lai 	12,95
Almejas con pasta de curry con chili y albahaca Cloïsses amb pasta de curri, chili i alfàbrega Clams with curry paste, chili and basil	
65 Pla Rad Prik 	14,90
Pescado frito con salsa picante y albahaca frita Peix fregit amb salsa picant i alfàbrega fregida Fried fish with spice sauce and fried basil	
66 Kung oob woon sen	12,90
Fideos de soja salteados con langostinos y panceta aromatizado con jengibre y apio Fideus de soja saltejats amb llagostins i cansalada aromatitzat amb gingebre i api Soy noodles sauteed with king prawns and bacon flavored with ginger and celery	
67 Ped Yang	12,90
Pato asado con aceite de ajo caramelizado y semilla de sésamo Ànec rostit amb oli d'all caramel·litzat i llavor de sèsam Roasted duck with caramelized garlic oil and sesame seed	
68 Pad Phed 	11,90
Wok de carne (pollo o cerdo o ternera o pato) salteada con pasta de curry, guindilla fresca, albahaca, pimienta fresca y leche evaporizada Wok de carn (pollastre o porc o vedella o ànec) saltejada amb pasta de curry, bitxo fresc, alfàbrega, pebre fresc i llet vaporitzada Wok fried meat (chicken or pork or beef or duck) with curry paste, fresh chilli, basil, fresh ground pepper and steamed milk	
(Sup +1 € pato/ànec/duck)	



 Picante  Muy Picante

I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

P
O
S
T
R
E
S

90		Sang khaya maplau	4,50
		Flan de coco	
		Flam de coco	
		Coconut flan	
91		Crêpe	5,95
		Deliciosa crêpe flauta de chocolate, con nata y sirope de fresas	
		Deliciosa crêpe flauta de xocolata, amb nata i xarop de maduixes	
		Flute delicious chocolate crepe with cream and strawberry syrup	
92		Rambutan	4,50
		Deliciosa fruta en almíbar, con trozos de piña	
		Deliciosa fruita en almívar , amb trossos de pinya	
		Delicious fruit in syrup , pineapple chunks	
93		Sacoo	5,90
		Deliciosa combinación de perlas de Tapioca con maíz, bañada en leche de coco	
		Deliciosa combinació de perles de Tapioca amb blat de moro, banyada en llet de coco	
		Delicious combination of tapioca pearls with corn , bathed in coconut milk	
94		Maplau Ice Cream	5,90
		Helado de coco	
		Gelat de coco	
		Coconut ice cream	
95		Kaoniu Ma Muang	7,90
		Mango fresco importado con arroz glutinoso, bañado en leche de coco	
		Mango fresc importat amb arròs glutinós, banyat en llet de coco	
		Imported fresh mango with sticky rice , bathed in coconut milk	
96		Kao Tom Mad	6,50
		Thai banana envuelta en arroz glutinoso	
		Thai banana embolicada en arròs glutinós	
		Thai glutinous rice wrapped in banana	
97		Lágrima de chocolate	5,95
		Deliciosa tarta helada de tres chocolates diferentes	
		Deliciosa pastís gelada de tres xocolates diferents	
		Delicious frozen pie three different chocolates	

VINOS / VINS / WINES

V

I

N

O

S

VINOS NEGROS VINS NEGRES – RED WINES

D.O.Q. PRIORAT

CLOS BARTOLOMÉ **18,90**

GARNATXA / SAMSÓ

Grado alcohólico: 14, 5 °

Crianza: 12 meses en roble francés

PETIT NÚR **17,50**

GARNATXA NEGRA / CARIÑENA

Grado alcohólico: 14, 5 °

Crianza: 8 meses en roble francés

D.O. MONTSANT

L'EFFECTE VOLADOR NEGRE **16,80**

GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH

Grado alcohólico: 13,5 °

Crianza: -

BLAU **16,50**

GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH

Grado alcohólico: 14,5 °

Crianza: 4 meses en roble francés

D.O. TERRA ALTA

PORTAL NEGRE **17,90**

GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH / MERLOT

Grado alcohólico: 14 °

Crianza: 12 meses en roble francés

D.O. RIBERA DUERO

PRUNO VALLDECRECES **17,50**

ULL DE LLEBRE / CABERNET SAUVIGNON

Grado alcohólico: 14 °

Crianza: 12 meses en roble francés

D.O. RIOJA

MARQUES DE RISCAL RESERVA **20,90**

TEMPRANILLO / GRACIANO / MAZUELO

Grado alcohólico: 14 °

Crianza: 25 meses en barrica

VINOS BLANCOS VINS BLANCS – WHITE WINES

D.O. PENEDES

MUSCANDIA DELIRI FLORAL **16,50**

MUSCAT / SAUVIGNON BLANC

Grado alcohólico: 11,8 °

Crianza: 6 meses

D.O. MONTSANT

L'EFFECTE VOLADOR BLANC **15,60**

GARNATXA BLANCA

Grado alcohólico: 13 °

Crianza: -

D.O. TERRA ALTA

PORTAL BLANC **15,60**

GARNATXA BLANCA / MACABEU

Grado alcohólico: 13 °

Crianza: -

D.O. RÍAS BAIXAS

BARBUNTÍN **15,95**

ALBARÍNO

Grado alcohólico: 13 °

Crianza: 3 meses

D.O. RUEDA

MARQUÉS DE RISCAL **15,90**

VERDEJO

Grado alcohólico: 13 °

Crianza: No

VINOS / VINS / WINES

V

I

N

O

S

VINOS ROSADOS VINS ROSATS – ROSE WINES

D.O. CONCA DE BARBERÀ

ELS NANOS 16,90

100 % TREPAT
CELLER JOSEP FORASTER – CONCA DE
BARBERÀ

D.O. TERRA ALTA

PORTAL 17,95

GARNATXA/SYRAH
CELLER PIÑOL

CAVAS CAVES – CHAMPAGNE

D.O. CAVA

CAVA JOAN SARDÀ BRUT 15,90

MACABEU / XAREL·LO / PARELLADA
Grado alcohólico: 12 °
Crianza: 9 meses

D.O. CAVA

RECAREDO BRUT NATURE 24,50

MACABEU / XAREL·LO / PARELLADA
Grado alcohólico: 11,5 °
Crianza: Desde 54 meses

SANGRIAS

DE VINO TINTO 1LT. 11,95

DE VINO TINTO ½ LT. 8,00

DE VINO BLANCO 1 LT. 11,95

DE VINO BLANCO ½ LT. 8,00

DE CAVA 1 LT. 14,90

DE CAVA ½ LT. 9,95

CAFÉS – REFRESCOS – LICORES

CAFÉS / INFUSIONES **CAFÈS / INFUSIONS – COFFEES / TEAS**

Café solo	1,60
Cortado / Café con hielo	1,90
Café con leche / Americano	2,30
Carajillo Veterano, Fundador...	2,50
Carajillo Baileys, Whisky, Ron	2,95
Infusiones	2,00
Café Bombón	2,30
Café Irlandés	7,00
Trifásico	2,50
Infusión / Té de Jengibre	2,50

REFRESCOS **REFRESCOS – SOFT DRINKS**

Coca Cola	350 ml.	2,50
Coca Cola Zero	350 ml.	2,50
Fanta naranja/limón	350 ml.	2,50
Nestea	300 ml.	2,50
Agua pequeña	330 ml.	2,00
Agua grande	1.000 ml.	3,00
Agua con gas	250 ml.	2,50
Gaseosa	500 ml.	3,00

APERITIVOS / LICORES **APERITIUS / LICORS – SNACKS / SPIRITS**

Anís del Mono	2,80
Baileys	4,90
Cointreau	5,90
Coñac Fundador	3,50
Coñac Soberano	3,50
Coñac Torres 10 años	5,00
Coñac Veterano	2,90
Crema de orujo	2,90
Marie Brizard	2,90
Martini blanco	3,90
Martini rojo	3,00
Mekkong, whisky thai	6,00
Orujo blanco	3,00
Orujo de hierbas	3,00
Pacharán	3,00
Ron Bacardí	4,90
Whisky Ballantines	4,90
Whisky J.B.	5,00
Wodka Smirnoff	4,50
Limoncelo	3,00
Mascaró V.O.	3,50
Magno	3,00
Ron Pujol	3,00
Absolut Vodka	6,00
Sang som whisky Thai	6,00
Ron Terry	3,00
Vermouth Yzaguirre	3,00
Vermouth Miró	3,00
Crema de arroz	2,80

VINOS **VINS – WINES**

1 Copa de Vino de la casa	3,90
Tinto / Rosado / Blanco	



nl.	3,20
nl.	2,30
nl.	2,60
nl.	2,30
nl.	2,60



I.V. A. incluido / I.V. A. inclòs / I.V. A. included

CARTA DE ALÉRGENOS

Núm. Plato	 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LACTEOS	 FRUTOS DE CASCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 MOLUSCO	 ALTRAMUJES	 SULFITOS
1	✓	✓		✓		✓			✓					
2	✓	✓	✓	✓		✓			✓					
3	✓	✓		✓		✓						✓		
4	✓	✓		✓	✓	✓			✓					
5	✓	✓		✓	✓	✓			✓					
6	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
7	✓	✓	✓	✓		✓			✓			✓		
8	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
9	✓	✓		✓		✓			✓					
10	✓	✓												
10A	✓			✓										
11	✓	✓		✓	✓	✓			✓			✓		
12	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
13	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
14	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
15	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
16	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
17	✓	✓		✓		✓			✓			✓		
18	✓	✓		✓		✓		✓	✓			✓		
19	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
20	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
21	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
41	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
42	✓	✓		✓		✓		✓				✓		✓
43	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
44	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
45	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
46	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
47	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
48	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
49	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
50	✓	✓		✓		✓		✓				✓		
51	✓	✓		✓		✓		✓				✓		

CARTA DE ALÉRGENOS



Nos puedes encontrar en:

WWW.LITTLEBANGKOK.es

y en las Redes Sociales siguientes:



www.facebook.com/RestauranteLittleBangkok



twitter.com/LittleBangkok



es.pinterest.com/LittleBangkok



616 862 713



littlebangkokscp@gmail.com