

Restaurant

# Little BANGKOK



# LA CARTA

**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 los 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.

---

## **RECORDATORIO:**

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

**El primer turno: de 20:30 a 22:30 horas.**

**El segundo turno: a partir de las 22:30 horas.**

Es importante recordar que los clientes que han escogido el primer turno, nos ha de dejar la mesa libre a las 22:30 horas.

Gracias.

---

# 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 cacahuets  
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 cacahuets  
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 cacahuets  
Tallarins d'arròs saltejats amb llagostins, brots de soja, ous i cacahuets  
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

### **Sang khaya maplau**

Flan de coco  
Flam de coco  
Coconut flan

### **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



Picante



Muy Picante

**PRECIO POR PERSONA – 26 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

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>1</b>   | <b>Pho pia thod</b><br>Rollitos thai de pollo con verduras y fideos finos de soja<br>Rotllets thai de pollastre amb verdures i fideus fins de soja<br>Rolls of chicken with vegetables and soja vermicelli  | <b>6,90</b> |
| <b>2</b>   | <b>Thod man plaa</b> <br>Deliciosos buñuelitos de pescado<br>Bunyolets de peix<br>Delicious fish cakes   | <b>6,95</b> |
| <b>3</b>   | <b>Moo ping</b><br>Brocheta de cerdo con especias tailandesas<br>Broqueta de porc amb espècies tailandeses<br>Thai spiced pork skewer   | <b>7,50</b> |
| <b>4</b>   | <b>Satay kai</b><br>Brochetas de pollo marinadas con salsa de tamarindo y cacahuets<br>Broquetes de pollastre marinades amb salsa de tamarinde i cacauets<br>Marinated chicken skewers with peanut and tamarind sauce   | <b>7,50</b> |
| <b>5</b>   | <b>Satay kung</b><br>Brochetas de langostinos marinadas con salsa de tamarindo y cacahuets<br>Broquetes de llagostins marinades amb salsa de tamarinde i cacauets<br>Marinated king prawns skewers with peanut and tamarind sauce                                       | <b>7,60</b> |
| <b>6</b>   | <b>Moo yang</b><br>Lonchitas de secreto de cerdo a la pimienta y ajo, estilo Bangkok<br>Llenques de secret de porc rostit al pebre i l'all a l'estil de Bangkok<br>Bangkok style strips pork seasoned with pepper and garlic  | <b>8,00</b> |
| <b>7</b>   | <b>Thod man kung</b><br>Buñuelitos de langostinos con verduras y especias<br>Bunyols de llagostins amb verdures i espècies<br>King prawns cake seasoned with thai spices and vegetables   | <b>8,00</b> |
| <b>8</b>   | <b>Kung hom pha</b><br>Colas de langostinos envueltos con pasta de arroz<br>Cues de llagostins embolicats amb pasta d'arròs<br>King prawns wrapped in rice paste  | <b>7,90</b> |
| <b>9</b>   | <b>Peek kai thod</b><br>Alitas de pollo fritas con ajo y pimienta<br>Aletes de pollastre fregides amb all i pebre<br>Fried chicken wings with garlic and pepper   | <b>7,40</b> |
| <b>10</b>  | <b>Kung thod</b><br>Langostinos rebozados<br>Llangostins arrebossats<br>Coated prawns   | <b>7,00</b> |
| <b>10A</b> | <b>Kai look koei</b><br>Huevos duros fritos con salsa de cebolla frita y ensalada<br>Ous durs fregits amb salsa de ceba fregida i pastanaga<br>Boiled eggs fried with fried onion sauce and carrot  | <b>9,00</b> |
| <b>11</b>  | <b>Surtido de entrantes</b><br>Rollitos Thai, brocheta de pollo, brocheta de langostino y cola de langostino<br>Rotllets Thai, broqueta de pollastre, broqueta de llagostí i cua de llagostí<br>Rolls of chicken, chicken skewer, king prawn skewer and king prawn tail | <b>9,00</b> |



## ENSALADAS / AMANIDES / SALADS

E  
N  
S  
A  
L  
A  
D  
A  
S



- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>12</b> | <b>Yam woon sen</b>  | <b>12,00</b> |
|           | Ensalada de fideos finos de soja con langostinos, pollo, zumo de limón y verduras<br>Amanida de fideus fins de soja amb llagostins, pollastre, suc de llimona i verdures<br>Glass noodle salad with king prawns, chicken, lemon juice and vegetables             |              |
| <b>13</b> | <b>Yam talay</b>   | <b>13,00</b> |
|           | Surtido de marisco con salsa de chili, cilandro, apio, zumo de lima y menta<br>Assortiment de marisc amb salsa de chili, coliadre, api, suc de llima y menta<br>Assorted seafood with chili sauce, coriander, celery, lime juice and mint                        |              |
| <b>14</b> | <b>Nam toke moo</b>  | <b>12,50</b> |
|           | Ensalada de secreto de cerdo a la brasa con verduras, menta fresca y zumo de lima<br>Amanida de secret de porc a la brasa amb verdures, menta fresca i suc de llima<br>Roasted pork salad with vegetables, fresh mint and lime juice                             |              |
| <b>15</b> | <b>Yam kung nam prik phao</b>  | <b>12,50</b> |
|           | Ensalada de langostinos en aceite de chili suave, verduras, tomate cherry y anacardos<br>Amanida de llagostins en oli de xili suau, verdures, tomàquets cherry i anacards<br>King prawns salad with sweet chili oil, vegetables, cherry tomatoes and cashew nuts |              |

## SOPAS / SOPES / SOUPS

S  
O  
P  
A  
S



- |           |  |                           |
|-----------|--|---------------------------|
| <b>16</b> | <b>Tom yam kung</b>  | <b>12,50</b>              |
|           | Sopa picante tradicional Thai de langostinos a base de tres hierbas Thai, especias, zumo de lima y champiñones.<br>Sopa picant, tradicional Thai, de llagostins a base de tres herbes Thai, espècies, suc de llima i xampinyons.<br>Spicy and sour traditional Thai soup with king prawns, mushrooms and Thai spices |                           |
| <b>17</b> | <b>Tom kha kai</b>   | <b>11,00</b>              |
|           | Sopa de leche de coco, aroma de hierbas Thai y tiernos trozos de pollo<br>Sopa de llet de coco, arome d'herbes Thai i tendres trossos de pollastre<br>Coconut milk soup, herbal aroma and soft pieces of chicken   |                           |
| <b>18</b> | <b>Tom yam poh taek</b>  | <b>13,00</b>              |
|           | Sopa de mariscos con champiñones y zumo de lima<br>Sopa de marisc amb xampinyons y suc de llima<br>Seafood soup with champignons and lime juice  |                           |
| <b>19</b> | <b>Tom woon sen</b>  | <b>10,95</b>              |
|           | Fideos finos de soja con albóndigas<br>Sopa de fideus fins de soja amb mandonguilles<br>Fine glass noodle soup with meetbols   |                           |
| <b>20</b> | <b>Tom yam kai</b>   | <b>12,00</b>              |
|           | Sopa picante tradicional Thai de pollo a base de tres hierbas Thai, especias, zumo de lima y champiñones.<br>Sopa picant, tradicional Thai, de pollastre a base de tres herbes Thai, espècies, suc de llima i xampinyons.<br>Spicy and sour traditional Thai soup with chicken, mushrooms and Thai spices            |                           |
| <b>21</b> | <b>Koe Tiao</b>  | <b>11,50</b>              |
|           | Sopa de fideos finos de arroz con pollo, cerdo, ternera o pato<br>Sopa de fideus fins d'arròs amb pollastre, porc, vedella o ànec<br>Fine rice noodle soup with chicken, porc, beef or duck  | (Sup +1 € pato/ànec/duck) |

**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 agridulce 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 genjibre y shitake  
 Saltejat de verdures amb genjibre i shitake  
 Ginger and shitake mushrooms sautee

**46 Pad nam man hoi**

Wok de brócoli, espàrragos, 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 espàrragos 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	<b>11,00</b>
Cerdo / Porc / Pork	<b>11,00</b>
Ternera / Vedella / Beef	<b>11,50</b>
Calamar/ Calamar / Squid	<b>11,95</b>
Langostinos / Llagostins / King prawns	<b>12,50</b>
Pato / Ànec / Duck	<b>12,95</b>
Calamares y langostinos / Calamars i llagostins / Squid and king prawns	<b>12,95</b>
Tofu / Tofu / Tofu	<b>11,50</b>



# 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	11,00
Cerdo / Porc / Pork	11,00
Ternera / Vedella / Beef	11,50
Langostinos / Llagostins / Prawns	12,50
Pato / Ànec / Duck	12,95
Tofu / Tofu / Tofu	11,50

# PASTA

P  
A  
S  
T  
A



## 54 Pad ciu

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

12,50

## 54A Pad Kee mao (Noodles de Borracho)



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

13,00

## 55 Bami ped

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

12,00

## 56 Pad thai

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

12,50

## 57 Pad woon sen

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.

11,50

A  
R  
R  
O  
Z

<b>58</b>	<b>Kao suai</b> Arroz blanco thai perfumado al jazmín Arròs blanc thai perfumat al gessamí Steamed jasmine white rice	<b>3,20</b>
<b>58A</b>	<b>Kao niao nung</b> Arroz glutinoso cocido al vapor Arròs glutinós cuit al vapor Steamed glutinous rice	<b>4,95</b>
<b>59</b>	<b>Kao pad kung</b> Arroz salteado con langostinos, huevos y verduras Arròs saltejat amb llagostins, ous i verdures Fried rice with king prawns, egg and vegetables	<b>11,95</b>
<b>59A</b>	<b>Kao pad saporod kung</b> Arroz salteado con piña, langostinos, anacardos, pasas y verduras Arròs saltejat amb pinya, llagostins, anacards, panses i verdures Fried rice with pineapple, king prawns, cashews, raisins and vegetables	<b>11,95</b>
<b>60</b>	<b>Kao pad kai</b> Arroz salteado con pollo, huevos y verduras Arròs saltejat amb pollastre, ous i verdures Fried rice with chicken, eggs and vegetables	<b>11,50</b>
<b>60A</b>	<b>Kao pad saporod kai</b> Arroz salteado con piña, pollastre, anacardos, pasas y verduras Arròs saltejat amb pinya, pollastre, anacards, panses i verdures Fried rice with pineapple, chicken, cashews, raisins and vegetables	<b>11,50</b>
<b>61</b>	<b>Kao pad moo</b> Arroz salteado con cerdo, huevos y verduras Arròs saltejat amb porc, ous i verdures Fried rice with pork, egg and vegetables	<b>11,50</b>
<b>61A</b>	<b>Kao pad saporod moo</b> Arroz salteado con piña, cerdo, anacardos, pasas y verduras Arròs saltejat amb pinya, porc, anacards, panses i verdures Fried rice with pineapple, pork, cashews, raisins and vegetables	<b>11,50</b>



## SUGERENCIAS / SUGGERIMENTS / SPECIAL DISHES

# S U G E R E N C I A S

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>62</b> | <b>Pad poo pongkhari</b><br>Cangrejo asiático al polvo de curry con apio y cebolla tierna<br>Cranc asiàtic a la pols de curry amb api i ceba tendra<br>Asian crab in curry powder with celery and tender onion  | <b>13,50</b> |
| <b>63</b> | <b>Pad talay pongkhari</b><br>Surtido de mariscos al polvo de curry con apio y cebolla tierna<br>Assortiment de marisc a la pols de curry amd api i ceba tendra<br>Assortment of seafood in curry powder with celery and tender onion   | <b>14,00</b> |
| <b>64</b> | <b>Pad hoy lai</b> <br>Almejas con pasta de curry con chili y albahaca<br>Cloïsses amb pasta de curri, chili i alfàbrega<br>Clams with curry paste, chili and basil  | <b>14,00</b> |
| <b>65</b> | <b>Pla Rad Prik</b> <br>Pescado frito con salsa picante y albahaca frita<br>Peix fregit amb salsa picant i alfàbrega fregida<br>Fried fish with spice sauce and fried basil  | <b>17,00</b> |
| <b>66</b> | <b>Kung oob woon sen</b><br>Fideos de soja salteados con langostinos y panceta aromatizado con jengibre y apio<br>Fideus de soja saltejats amb llagostins i cansalada aromatitzat amb gíngebre i api<br>Soy noodles sauteed with king prawns and bacon flavored with ginger and celery  | <b>13,90</b> |
| <b>67</b> | <b>Ped Yang</b><br>Pato asado con aceite de ajo caramelizado y semilla de sésamo<br>Ànec rostit amb oli d'all caramel·litzat i llavor de sèsam<br>Roasted duck with caramelized garlic oil and sesame seed  | <b>13,95</b> |
| <b>68</b> | <b>Pad Phed</b> <br>Wok de carne (pollo o cerdo o ternera o pato) salteada con pasta de curry, guindilla fresca, albahaca, pimienta fresca y leche evaporizada<br>Wok de carn (pollastre o porc o vedella o ànec) saltejada amb pasta de curry, bitxo fresc, alfàbrega, pebre fresc i llet vaporitzada<br>Wok fried meat (chicken or pork or beef or duck) with curry paste, fresh chilli, basil, fresh ground pepper and steamed milk | <b>12,95</b> |
- (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

Flan de coco  
Flam de coco  
Coconut flan

5,00

91



### Crêpe

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

6,00

92



### Rambutan

Deliciosa fruta en almíbar, con trozos de piña  
Deliciosa fruita en almívar, amb trossos de pinya  
Delicious fruit in syrup, pineapple chunks

4,95

93



### Sacoo

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

6,00

94



### Maplau Ice Cream

Helado de coco  
Gelat de coco  
Coconut ice cream

6,20

95



### Kaoniau Ma Muang

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

8,95

96



### Kao Tom Mad

Thai banana envuelta en arroz glutinoso  
Thai banana embolicada en arròs glutinós  
Thai glutinous rice wrapped in banana

6,50

## VINOS NEGROS VINS NEGRES – RED WINES

### D.O.Q. PRIORAT

**CLOS BARTOLOMÉ** **21,00**  
GARNATXA / SAMSÓ  
Grado alcohólico: 14,5 °  
Crianza: 12 meses en roble francés

**RAR ESSÈNCIA** **21,95**  
GARNATXA / CARIÑENA / SYRAH  
Grado alcohólico: 14 °  
Crianza: 6 meses en roble francés

### D.O. MONTSANT

**L'EFECTE VOLADOR NEGRE** **18,90**  
GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH  
Grado alcohólico: 13,5 °  
Crianza: -

**BLAU** **17,90**  
GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH  
Grado alcohólico: 14,5 °  
Crianza: 4 meses en roble francés

### D.O. TERRA ALTA

**LLÀGRIMES DE TARDOR CRIANÇA** **18,95**  
GARNATXA / CARINYENA / SYRAH /  
CABERNET SAUVIGNON  
Grado alcohólico: 14,5 °  
Crianza: 12 meses en roble francés

### D.O. RIBERA DUERO

**PRUNO VALLDECRES** **19,50**  
ULL DE LLEBRE / CABERNET SAUVIGNON  
Grado alcohólico: 14 °  
Crianza: 12 meses en roble francés

### D.O. RIOJA

**MARQUES DE RISCAL RESERVA** **23,00**  
TEMPRANILLO / GRACIANO / MAZUELO  
Grado alcohólico: 14 °  
Crianza: 25 meses en barrica

## VINOS BLANCOS VINS BLANCS – WHITE WINES

### D.O.Q. PRIORAT

**ELS PICS** **23,50**  
GARNATXA / MACABEU  
Grado alcohólico: 13,5 °  
Crianza: 12 meses Foudres

### D.O. PENEDES

**MUSCANDIA DELIRI FLORAL** **17,90**  
MUSCAT / SAUVIGNON BLANC  
Grado alcohólico: 11,8 °  
Crianza: 6 meses

### D.O. TERRA ALTA

**PORTAL BLANC** **16,95**  
GARNATXA BLANCA / MACABEU  
Grado alcohólico: 13 °  
Crianza: -

### D.O. RÍAS BAIXAS

**PAZO SAN MAURO** **22,30**  
ALBARIÑO  
Grado alcohólico: 12,5 °  
Crianza: -

### D.O. RUEDA

**MARQUÉS DE RISCAL** **17,90**  
VERDEJO  
Grado alcohólico: 13 °  
Crianza: No

## VINOS ROSADOS VINS ROSATS – ROSE WINES

### D.O. CONCA DE BARBERÀ

**ELS NANOS** **18,90**  
100 % TREPAT  
CELLER JOSEP FORASTER – CONCA DE  
BARBERÀ

### D.O. TERRA ALTA

**PORTAL** **19,95**  
GARNATXA/SYRAH  
CELLER PIÑOL

## CAVAS CAVES – CHAMPAGNE

### D.O. CAVA

**RIMARTS 24 BRUT NATURE RESERV.** **19,80**  
MACABEU / PARELLADA / XAREL·LO  
Grado alcohólico: 11,5 °  
Crianza: 24 meses

### D.O. CAVA

**RECAREDO BRUT NATURE** **26,50**  
MACABEU / XAREL·LO / PARELLADA  
Grado alcohólico: 11,5 °  
Crianza: Desde 54 meses

## SANGRIAS

**DE VINO TINTO 1LT.** **13,00**  
**DE VINO TINTO ½ LT** **9,50**  
**DE VINO BLANCO 1 LT.** **13,00**  
**DE VINO BLANCO ½ LT.** **9,50**  
**DE CAVA 1 LT.** **15,50**  
**DE CAVA ½ LT.** **10,50**

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

Café solo		<b>1,90</b>
Cortado / Café con hielo		<b>2,00</b>
Café con leche / Americano		<b>2,50</b>
Carajillo Veterano, Fundador...		<b>2,90</b>
Carajillo Baileys, Whisky, Ron		<b>3,20</b>
Infusiones		<b>2,50</b>
Café Bombón		<b>2,50</b>
Café Irlandés		<b>7,00</b>
Trifásico		<b>2,90</b>
Infusión / Té de Jengibre		<b>2,90</b>

## REFRESCOS REFRESCOS – SOFT DRINKS

Coca Cola	350 ml.	<b>2,70</b>
Coca Cola Zero	350 ml.	<b>2,70</b>
Fanta naranja/limón	350 ml.	<b>2,70</b>
Nestea	300 ml.	<b>2,70</b>
Agua pequeña	330 ml.	<b>2,50</b>
Agua grande	1.000 ml.	<b>3,50</b>
Agua con gas	250 ml.	<b>2,80</b>
Gaseosa	500 ml.	<b>3,30</b>

## CERVEZAS CERVESES – BEERS

Shinga, cerveza thai	330 ml.	<b>3,50</b>
Estrella Damm	330 ml.	<b>2,50</b>
Voll Damm	330 ml.	<b>2,80</b>
Free Damm	330 ml.	<b>2,50</b>
Damm Lemon	330 ml.	<b>2,80</b>

## APERITIVOS / LICORES APERITIVUS / LICORS – SNACKS / SPIRITS

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

## VINOS VINS – WINES

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



# CARTA DE ALÉRGENOS

Núm. Plato	 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LACTEOS	 FRUTOS DE CASCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 MOLUSCO	 ALTRAMUCES	 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	✓	✓		✓		✓			✓					





**Nos puedes encontrar en:**

**www.LITTLEBANGKOK.cat**

**y en las Redes Sociales siguientes:**



[facebook.com/RestauranteLittleBangkok](https://facebook.com/RestauranteLittleBangkok)



[twitter.com/LittleBangkok](https://twitter.com/LittleBangkok)



[www.instagram.com/little\\_bangkok\\_reus/](https://www.instagram.com/little_bangkok_reus/)



[es.pinterest.com/LittleBangkok](https://es.pinterest.com/LittleBangkok)



**616 862 713**



**littlebangkokscp@gmail.com**