



CA NA HATHAI

THAI IBZ

SANT MIQUEL  
SANT JORDI

NO ADDED MSG

LOW SUGAR

CA NA HATHAI - RESTAURANTE TAILANDESE, QUE RECIBE EL NOMBRE DE SU PROPIETARIA TAILANDESA, CONSERVA SU IDENTIDAD PROPIA Y SE MANTIENEN FIEL A LA CULTURA CULINARIA TRADICIONAL TAILANDESA, CUYA PREPARACIÓN, TOTALMENTE ARTESANAL REQUIERE GRAN DEDICACIÓN, CUIDADO CON LOS DETALLES Y LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS. TODOS LOS PLATOS DE ESTA CARTA ESTÁN 100% LIBRES DEL POTENCIADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSÓDICO (GMS) Y SON BAJOS EN AZÚCARES REFINADOS AL UTILIZAR ESTEVIA ORGÁNICA.

CA NA HATHAI - THAI RESTAURANT OFFERS A HEALTHY THAI MENU IN IBIZA. THE RESTAURANT GETS THE NAME FROM THE THAI OWNER, RETAINS ITS OWN UNIQUE IDENTITY AND STAYS TRUE TO THE TRADITIONAL THAI CULINARY CULTURE, WHOSE PREPARATION IS COMPLETELY HANDMADE, REQUIRES GREAT DEDICATION, MIND THE DETAILS AND THE BEST INGREDIENTS. ALL DISHES CONTAINED IN THIS MENU ARE 100% FREE OF MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG) AND LOW IN REFINED SUGARS (WE USE ORGANIC ESTEVIA INSTEAD).

CA NA HATHAI

# THAI IBZ

MENÚ  
SANT JORDI

## ENTRANTES / STARTERS

### 1. SATE KAI | 7,5 €

4 Pinchos de Pollo marinado a la plancha con salsa de cacahuete.

4 skewers of grilled marinated chicken served with peanut sauce.

### 2. THOD MAN | 7,75€

5 croquetas de Pollo y Langostinos con pasta de curry rojo. Servido con salsa de chile dulce.

5 deep fried Chicken and Prawn pies with red curry . Served with sweet Thai chilli sauce.

### 3. PO PIA THOD | 7€

4 rollitos de primavera de verduras, servido con salsa de chile dulce.

4 units of deep fried spring rolls with vegetables served with Thai sweet chili sauce

### PO PIA SOD | 7,75€ | 8,25€ | 8,75€

8 ud de verduras con Pollo o Tofu o Langostinos envueltos en masa fresca de arroz..

8 units of vegetables wrapped with Chicken or Tofu or Prawns in fresh rice pastry.

### 4. SI KRONG MU THOD | 8,5€

Costillas de cerdo fritas adobadas al estilo tailandés.

Fried Pork ribs marinated with Thai dressing.

### 5. KAO GRIAB GOONG | 3€

Pan de gambas.

Shrimp rice crackers.

## SOPAS / SOUPS

### 6. TOM YAM | 8,25€ | 7,5€ | 7,75€

Sopa picante con citronela, galangal, hojas de lima kaffir, zumo de lima, chiles secos y **Langostinos** o **Pollo** o **Tofu**.

Spicy soup with **Prawns** or **Chicken** or **Tofu**, lemongrass , galangal, kaffir lime leaves and lime juice.

### 7. TOM KHA | 9€ | 8,25€ | 8,5€

Sopa aromática con leche de coco, galangal, champiñones, citronela y **Langostinos** o **Pollo** o **Tofu**.

Aromatic soup with coconut milk, galangal, mushrooms, lemongrass and **Prawns** or **Chicken** or **Tofu**.

## ENSALADAS / SALADS

### 8. LAB ISAN | 12,25€ | 12,5€

Carne picada de **Pollo** o **Tofu** con cebolla, zumo de lima, chiles, arroz tostado molido y menta.

Minced cooked **Chicken** or **Tofu** with onion, lime juice, chillies, ground roasted rice and mint.

### 9. SOMTAM THAI | 13€

Ensalada de papaya verde tailandesa.

Thai Green Papaya Salad.

## - SPECIALS -

### YAM WOON SEN | 13,5€ | 12,5€

Ensalada de fideos finos de soja con **Cerdo y Langostinos** o **Tofu** y verduras.

Glass noodles salad with **Pork and Prawns** or **Tofu** and vegetables.

### PHLA GOONG | 14,75€

Ensalada picante de Langostinos con hierbas tailandesas, lima y chile.

A spicy salad of Prawns, with Thai herbs, lime and chilli.

## SALTEADOS / STIR-FRIES

### 10. MET MAMUANG | 13,25€ | 13,5€

Pollo o Tofu salteado con verduras y anacardos.

Chicken or Tofu stir-fried with vegetables and cashew nuts.

### 11. PAD KAPHRAO | 14,25€ | 13,5€

Langostinos o Tofu salteado con albahaca, chiles thais, ajo, cebolla, judías verdes y pimientos.

Prawns or Tofu stir fried with basil, chillies, garlic, onion, green beans and peppers.

### 12. PAD KHING | 13,25€ | 13,5€

Pollo o tofu salteado con jengibre en rodajas, champiñones, cebolla, ajo, chiles frescos y pimientos.

Chicken or tofu stir fried with sliced ginger, mushroom, onion, garlic, pepper and fresh chillies.

### 13. PAD NUEA NAMMAN HOY | 13,75€

Ternera salteada con brócoli, ajo, cebolla, champiñones y salsa de ostras.

Beef stir-fried with broccoli, garlic, onion, mushroom and oyster sauce.

### 14. PAD PRIO WAN | 14,25€ | 13,5€

Langostinos o Tofu salteados con cebolla, piña, pimiento rojo, ajo y salsa agridulce.

Prawns or Tofu stir-fried with onion, pineapple, red pepper, garlic and sweet and sour sauce.

## THAI CURRIES

### 15. KAENG KIEW WAN

Curry verde con hojas de lima kaffir, albahaca, y berenjenas cocinado en leche de coco.

Green curry with kaffir lime leaves, basil and aubergines cooked in coconut milk.

### 16. PANAENG

Curry rojo aromático con leche de coco, verduras, albahaca y hojas de lima kaffir.

Aromatic red curry cooked with coconut milk, vegetables, basil and kaffir lime leaves.

### 17. KAENG KARI

Curry amarillo cocinado con leche de coco, patatas, cebolla, tomate y pimiento rojo.

Thai yellow curry cooked with coconut milk, potatoes, onion, tomato and red pepper.

## CURRIES CON/WITH:

KAI: Pollo / Chicken | 13,5€ 

GOONG: Langostinos / Prawns | 14,5€ 

TOFU: Tofu | 13,5€

NUEA: Ternera / Beef | 14€

PED: Pato / Duck | 17,25€

— SPECIALS —

### MATSAMAN NUEA TUN | 16€

Curry cremoso tailandés con ternera tierna cocinada lentamente en leche de coco.  
Creamy Thai curry with tender beef slowly cooked with coconut milk.

CA NA HATHAI

# THAI IBZ

MENÚ  
SANT JORDI

## ARROCES / RICE

### 18. KHAO PAD

Arroz jazmín tailandés salteado con huevo y:

PAK: Verduras / Vegetables | 7,25€

+KAI: Pollo / Chicken | 12€

+GOONG: Langostinos / Prawns | 13€

+TOFU: Tofu | 12€

+NUEA: Ternera / Beef | 12,75€

+PED: Pato / Duck | 15,25€

### 19. KHAO SUAY | 2,75€

Arroz jazmín tailandés al vapor.

Thai jasmine white rice steamed.

### 20. KHAO NEUW | 3,75€

Arroz glutinoso tailandés al vapor.

Thai sticky white rice steamed.

— SPECIALS —

**PED GROB | 16,5€**

Pato crujiente con salsa de tamarindo.  
Crispy Duck with tamarind sauce.

## TALLARINES / NOODLES

### 21. PAD THAI

Tallarines de arroz salteados con salsa de tamarindo, cacahuetes, huevo y brotes de soja.

Rice noodles stir-fried with tamarind sauce, peanuts, egg and soya bean sprouts.

### 22. PAD SEE EW

Tallarines anchos de arroz salteados con salsa de soja, pimienta negra, ajo, zanahoria, huevo y brócoli.

Rice Wide Noodles Stir-Fried with soy sauce, black pepper, garlic, carrot, egg and broccoli.

## NOODLES con/with:

KAI: Pollo / Chicken | 13,5€

GOONG: Langostinos / Prawns | 14,25€

TOFU: Tofu | 13,5€

NUEA: Ternera / Beef | 14€

PED: Pato / Duck | 16,75€

## POSTRES / DESSERTS

### KHAO NEUW MAMUANG | 7,25€

Mango con arroz glutinoso y leche de coco.

Mango sticky rice with coconut milk.

### GLUAY THOD | 6,5€

Plátano frito con miel y helado de vainilla.

Fried banana with honey and vanilla ice cream.

### AITIM THOD | 7€

Helado frito con leche condensada y sirope.


Fried ice cream with condensed milk and syrup.



## VINOS/VINS/WINES



### TINTOS/NEGRES/RED



**Cvne Crianza - Rioja** 17,5€  
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

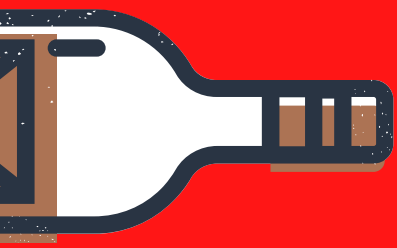
**Prado Rey Roble - Ribera del Duero** 21€  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



**Ramón Bilbao Reserva - Rioja** 28€  
Tempranillo, Mazuel, Graciano



### BLANCOS/BLANCS/WHITE



**Cvne - Rueda** 17,5€  
Verdejo

**Sumarroca Temps de Flors - Penedés** 20€  
Xarel.lo, Muscat, Gewurztraminer (vino orgánico y ecológico)

**7 Cepas - Rias Baixas** 21€  
Albariño, Loureiro, Treixadura



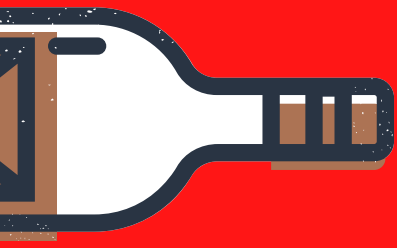
**Babau - Penedés** 23€  
Xarel.lo (Vino Orgánico y Ecológico)



### ROSADOS/ROSATS/ROSE



**Sumarroca Posidonia - Penedés** 17€  
Tempranillo (Vino orgánico y ecológico)



## ÁMBAR/AMBER

Cosmic Destí - Empordà

Muscat de Alexandria (100% Vino Natural Biodinámico)

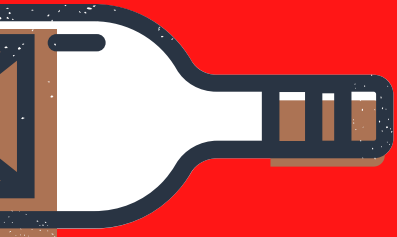
38€



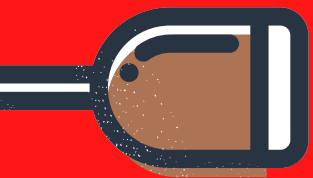
## CAVA

RAIMAT Brut Nature Chardonnay-Pinot Noir

29€



## CERVEZAS/CERVESES/BEERS



Barril Punta Este 33cl - España

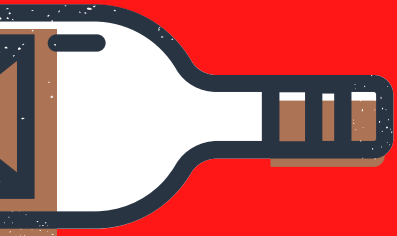
2,65€

Estrella Levante 0% 25 cl - España

2,5€

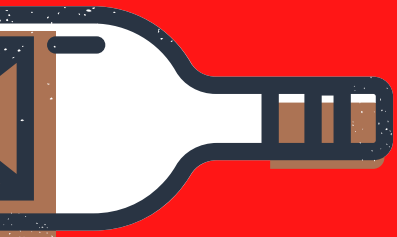
Alhambra Reserva 1925 33 cl - España

3,5€



Singha 33 cl - Tailandia

3,5€



# MENÚ DEL DÍA

15€

Disponible de martes a viernes de 13h a 15:45h (excepto festivos)  
Available Tue to Fri from 13h to 15:45h (excluded public holidays)

## ENTRANTES/STARTERS

### SATE KAI

2 brochetas de pollo con salsa saté.  
2 chicken skewers with sate sauce

### PO PIA THOD

2 rollitos fritos de verduras con salsa de chile dulce.  
2 Pork or Tofu springrolls with sweet chilli sauce

### TOM JUED KAI/TOFU

Sopa con fideos, verduras y Pollo o Tofu.  
Thai soup with glass noodles, vegetables and Chicken or Tofu.

## PRINCIPALES/MAINS (Incl. arroz/rice)

### PAD PRIO WAN KAI / TOFU

Verdurass salteadas con piña y Pollo o Tofu en salsa agridulce.  
Veggies stir-fried with pineapple, Chicken or Tofu and sweet and sour sauce.

### PAD KHING KAI (SPICY)

Pollo salteado con jengibre, verduras frescas y chiles.  
Chicken stir-fried with ginger, fresh vegetables and Thai chillies.

### PAD KAPHRAO KAI (spicy)

Pollo salteado con albahaca, verduras frescas y chiles.  
Chicken stir-fried with basil, fresh vegetables and Thai chillies.

### PAD NAMMANHOY NUEA / PAK

Ternera salteada con salsa de ostras (opción solo verduras)  
Beef stir-fried with oyster sauce and vegetables (only vegetables option)

### KAENG KARI KAI / TOFU (LITTLE SPICY)

Curry amarillo con Pollo o Tofu y verduras cocinado en leche de coco.  
Yellow curry with Chicken or Tofu and vegetables cooked in coconut milk.

### KAENG KIEW WAN KAI / PAK (SPICY)

Curry verde con pollo y verduras cocinado en leche de coco  
Green curry with chicken and vegetables cooked in coconut milk (only vegetables option)

**CAFÉ O POSTRE INCLUIDO /COFFEE OR DESSERT INCLUDED**

**1 BEBIDA INCLUIDA: agua sin gas, refresco lata o cerveza caña .**

**1 DRINK INCLUDED: still water, softdrink can or draft beer .**