



CA NA HATHAI

THAI IBZ

SANT MIQUEL
SANT JORDI

NO ADDED MSG

LOW SUGAR

CA NA HATHAI - RESTAURANT TAILANDESE, QUE REP EL NOM DE LA SEVA PROPIETÀRIA TAILANDESA, CONSERVA LA SEVA IDENTITAT PRÒPIA I ES MANTÉ FIDEL A LA CULTURA CULINÀRIA TRADICIONAL TAILANDESA, LA PREPARACIÓ DE LA QUAL, TOTALMENT ARTESANAL REQUEREIX UNA GRAN DEDICACIÓ, CURA AMB ELS DETALLS I ELS MILLORS INGREDIENTS. TOTS ELS PLATS D'AQUESTA CARTA ESTAN 100% LLIURES DEL POTENCIADOR DE SABOR GLUTAMAT MONOSÒDIC (GMS) I SÓN BAIXOS EN SUCRES REFINATS EN UTILITZAR ESTEVIA ORGÀNICA.

CA NA HATHAI

THAI IBZ

MENÚ
SANT MIQUEL

ENTRANTS

1. SATE KAI | 7,5€

4 broquetes de pollastre marinat a la planxa amb salsa de cacauet.

2. THOD MAN | 7,75€

5 croquetes de Pollastre i Llagostins amb pasta de curri vermell. Servit amb salsa tailandesa de chili dolça.

3. PO PIA THOD | 7,25€ | 7,75€

4 rotllets de primavera amb verdures i Porc o Tofu, servit amb salsa tailandesa de chili dolça.

4. PO PIA SOD | 7,75€ | 8,25€ | 8,75€

8 unitats de verdures embolicades amb **Porc** o **Tofu** o **Llagostins** en pasta fresca d'arròs, servides amb salsa tailandesa de chili dolça.

5. SI KRONG MU THOD | 8,5€

Costelles de porc fregides adobades a l'estil tailandès.

6. KAO GRIAB GOONG | 3€

Pa de gambes.

SOPES

7. TOM YAM | 8,25€ | 7,5€ | 7,75€

Sopa picant amb citronel·la, galangal, fulles de llima kaffir, suc de llima i **Llagostins** o **Pollastre** o **Tofu**.

8. TOM KHA | 9€ | 8,25€ | 8,75€

Sopa aromàtica amb llet de coco, galangal, xampinyons, citronela i **Llagostins** o **Pollastre** o **Tofu**.

AMANIDES

9. MU YANG NAM TOK | 12,75€

Llom de porc a la planxa filetejat amb ceba, arròs molt torrat i menta amanit amb llima i chili tailandès

10. LAB ISAN | 12,25€ | 12,5€

Carn picada de **Pollastre** o **Tofu** amb ceba, suc de llima, chiles, arròs torrat molt i menta.

11. YAM WOON SEN | 13,5€ | 12,5€

Fideus fins de soja amb, carn picada de **Porc** i **Llagostins** o **Tofu**, api, tomàquet, ceba i coriandre amanit amb suc de llima i chili tailandès.

12. PHLA GOONG | 14,75€

Amanida picant de **Llagostins**, menta, citronela, fulles de llima kaffir i ceba amanit amb salsa tailandesa de chili.

WOKS

13. MET MAMUANG | 13,25€ | 13,5€

Pollastre o Tofu saltejat amb verdures i anacards.

14. PAD KAPHRAO | 14,25€ | 13,5€

Calamar o Tofu saltejat amb alfàbrega, chilis tailandesos, all, ceba, mongetes tendres i pebrots.

15. PAD KHING | 13,25€ | 13,5€

Pollastre o Tofu saltejat amb gingebre a rodanxes, xampinyons, ceba, all, chilis frescos i pebrots.

16. PAD PRIO WAN | 14,25€ | 13,5€

Llagostins o Tofu saltejats amb ceba, pinya, pebrot vermell, all i salsa agredolça.

17. PAD NUEA NAMMAN HOY | 13,75€

Vedella saltejada amb bròquil, all, ceba, xampinyons i salsa d'ostres.

18. PRIK THAI DAMM | 12,75€ | 13,5€

Porc o Tofu saltejat amb all, ceba, pebrot vermell, pastanaga i pebre negre.

19. PAD PAK RUAM TOFU | 13€

Saltejat de Tofu amb xampinyons, bròquil, ceba, mongetes tendres, pastanaga i all.

CURRIES TAILANDESOS

20. KAENG PHED

Curri vermell amb fruites cuinat estil tailandès amb llet de coco.

21. KAENG KIEW WAN

Curry verd amb fulles de llima kaffir, alfàbrega i alberginies cuinat amb llet de coco.

22. PANAENG

Curri vermell aromàtic amb llet de coco, verdures, alfàbrega i fulles de llima kaffir.

23. KAENG KARI

Curry groc cuinat amb llet de coco, patates, ceba, tomàquet i pebrot vermell.

24. KAENG MATSAMAN

Curry cremós estil hindú amb llet de coco, patata, ceba, cacauets i salsa de tamarind.

CURRIES AMB:

KAI: Pollastre | 13,5€

GOONG: Llagostins | 14,5€

MU: Porc | 13,15€

TOFU: Tofu | 13,5€

NUEA: Vedella | 14€

PED: Ànec | 17,25€

CA NA HATHAI

THAI IBZ

MENÚ
SANT MIQUEL

ARROSSOS

25. KHAO PAD

Arròs gessamí tailandès saltejat amb ou i:

PAK: Verdures | **7,25€**
+KAI: Pollastre | **12€**
+GOONG: Llagostins | **13€**
+MU: Cerdo / Porc | **11,5€**
+TOFU: Tofu | **12€**
+NUEA: Vedella | **12,75€**
+PED: Ànec | **15,25€**

26. KHAO SUAY | 2,75€

Arròs gessamí tailandès al vapor.

27. KHAO NEUW | 3,75€

Arròs glutinós tailandès al vapor.

- SPECIALS -

PED SAM ROD | 16,5

Ànec cruixent amb salsa de tamarinde.

TALLARINS

28. PAD THAI

Tallarins d'arròs saltejats amb salsa de tamarinde, cacauets, ou i brots de soja.

29. PAD WUNSEN

Fideus transparents de soja saltejats amb ou, api, salsa Siracha i verdures.

30. PAD SEE EW

Tallarins amples d'arròs saltejats amb salsa de soja, pebre negre, all, pastanaga, ou i broquil.

TALLARINS amb:

KAI: Pollastre | **13,5€**
GOONG: Llagostins | **14,25€**
TALAY: Marisc | **14,25€**
MU: Porc | **13,5€**
TOFU: Tofu | **13,5€**
NUEA: Vedella | **14€**
PED: Ànec | **16,75€**

POSTRES / DESSERTS

KHAO NEUW MAMUANG | 7,5€

Mango amb arròs glutinós i llet de coco.

GLUAY THOD | 6,5€

Plàtan fregit amb mel i gelat de vainilla.

AITIM THOD | 7€

Gelat fregit amb llet condensada i xarop.

CHOCOLATE MUANG THOD | 7,5€

Rotllets de fregits de xocolata, servit amb gelat de vainilla.



VINOS/VINS/WINES

TINTOS/NEGRES/RED

Conde Iznar Roble - Ribera del Duero Tempranillo	17€
Cvne Crianza - Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	17,5€
Petit Pittacum Roble - Bierzo Mencía	18,5€
Prado Rey Roble - Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	21€
Ciutat Vella - Priorat Garnacha, Mazuelo y Otros (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)	21€
Ramón Bilbao Reserva - Rioja Tempranillo, Mazuel, Graciano	28€
Emilio Moro - Ribera del Duero Tempranillo	36€



BLANCOS/BLANCS/WHITE

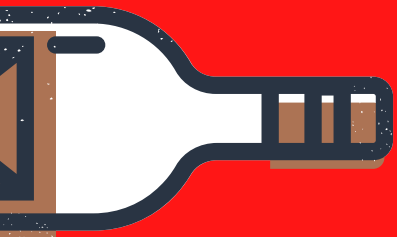
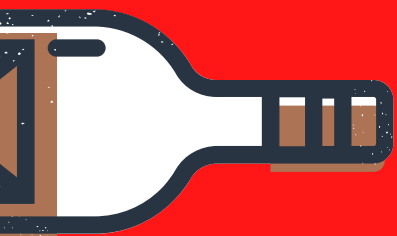
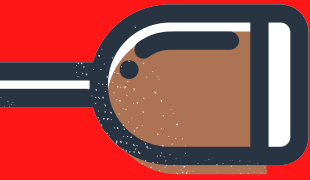
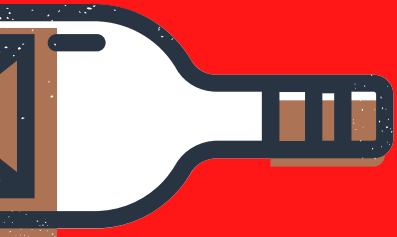
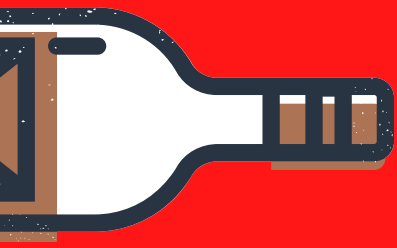
Sumarroca Blanc de Blancs - Penedés Muscat (vino Orgánico y ecológico)	17€
Nebla - Rueda Verdejo	17€
Cvne - Rueda Verdejo	17,5€
Sumarroca Temps de Flors - Penedés Xarel.lo, Muscat, Gewurztraminer (vino orgánico y ecológico)	20€
7 Cepas - Rias Baixas Albariño, Loureiro, Treixadura	21€
Babau - Penedés Xarel.lo (Vino Orgánico y Ecológico)	23€



ROSADOS/ROSATS/ROSE

Viña Eguía - Rioja Tempranillo y Garnacha	15€
Sumarroca Posidonia - Penedés Tempranillo (Vino orgánico y ecológico)	17€





ÁMBAR/AMBER

Cosmic Destí - Empordà

Muscat de Alexandria (100% Vino Natural Biodinámico)

38€

CAVAS

MP CATALÁN Brut Nature - Penedés

19€

Juve Camps Rva Familia Brut Nature- Penedés

29€

CERVEZAS/CERVESES/BEERS



Barril Punta Este 33cl - España

2,65€

Estrella Galicia 33 cl- España

2,9€

Estrella Levante 0% 25 cl - España

2,5€

Lefe Blonde 33 cl - Bélgica

3,5€

Alhambra Reserva 1925 33 cl - España

3,5€

Corona 33 cl - México

3,5€

Singha 33 cl - Tailandia

3,5€

MENÚ DEL DIA

15€

Disponible de dimarts a divendres de 13h a 15:45h (excepte festius)

ENTRANTS

SATE KAI

2 broquetes de pollastre amb salsa saté.

PO PIA THOD MU/TOFU

2 rotllets de primavera amb Porc o Tofu amb salsa de chili dolça.

TOM JUED KAI/TOFU

Sopatailandesa amb fideus, verdures i Pollastre o Tofu.

PRINCIPALS (arròs)

PAD PRIO WAN MU / TOFU

Verdures saltejades amb pinya i Porc o Tofu en salsa agredolça.

PAD KHING KAI (PICANT)

Pollastre saltejat amb gíngebre, verdures fresques i chilis.

PAD KAPHRAO KAI (PICANT)

Pollastre saltejat amb alfàbrega, verdures fresques i chilis.

PAD NAMMANHOY NUEA / PAK

Vedella saltejada amb verdures i salsa d'ostres (opció només verdures)

KAENG KARI KAI / TOFU (POC PICANT)

Curry amb Pollastre o Tofu i verdures cuinat en llet de coco.

KAENG KIEW WAN KAI / PAK (PICANT)

Curry verd amb Pollastre i verdures cuinat en llet de coco. (opció només verdures)

CAFÈ O POSTRE INCLÒS

1 BEGUDA INCLOSA: aigua sense gas, llauna refresc o cervesa canya.