



CA NA HATHAI

THAI IBZ

SANT MIQUEL
SANT JORDI

NO ADDED MSG

LOW SUGAR

CA NA HATHAI - RESTAURANTE TAILANDÉS, 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 MIQUEL

ENTRANTES / STARTERS

1. SATE KAI | 8€

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 | 8.25€ 

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 Thai sweet chilli sauce.

3. PO PIA THOD | 7,75€ | 8,25€

4 rollitos de primavera con **Cerdo** o **Tofu**, servido con salsa de chile dulce.

4 units of deep fried spring rolls with **Pork** or **Tofu**, served with Thai sweet chilli sauce.

4. PO PIA SOD | 8€ | 8,5€ | 9€

8 ud de verduras con **Cerdo** o **Tofu** o **Langostinos** envueltos en masa fresca de arroz, servido con salsa de chile dulce.

8 units of vegetables wrapped with **Pork** or **Tofu** or **Prawns** in fresh rice pastry, served with Thai sweet chilli sauce.

5. SI KRONG MU THOD | 9€

Costillas de cerdo fritas adobadas al estilo tailandés.

Fried Pork ribs marinated with Thai dressing.

6. KAO GRIAB GOONG | 3,5€

Pan de gambas.

Shrimp rice crackers.

[Tarrina Extra Salsa 2,25€ / Extra Saice 2,25€]

SOPAS / SOUPS

7. TOM YAM | 8,5€ | 8€ | 8,25€ 

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.

8. TOM KHA | 9,5€ | 8,5€ | 8,75€

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

9. MU YANG NAM TOK | 13,5€ 

Lomo de cerdo a la plancha fileteado con cebolla, arroz molido tostado y menta aderezado con lima y chile tailandés

Sliced grilled Pork with onion, ground roasted rice and mint with a lime and Thai chilli dressing

10. LAB ISAN | 13€ | 13,25€ 

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.

11. YAM WOON SEN | 14€ | 13,25€ 

Fideos finos de soja con, carne picada de **Cerdo y Langostinos** o **Tofu**, apio, tomate, cebolla y cilantro aderezado con zumo de lima y chiles.

Glass noodles with minced **Pork and Prawns** or **Tofu**, celery, tomato, onion and coriander with a lime and chilli dressing.

12. PHLA GOONG | 15€ 

Ensalada picante de Langostinos, menta, citronela, hojas de lima kaffir, cebolla aderezado con salsa de chile tailandés.

A spicy salad of Prawns, mint, lemongrass, kaffir lime leave, onion, and Thai chilli dressing.

SALTEADOS / STIR-FRIES

13. MET MAMUANG | 14€ | 14,25€

Pollo o Tofu salteado con verduras y anacardos.

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

14. PAD KAPHAO | 15€ | 14,25€

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

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

15. PAD KHING | 14€ | 14,25€

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.

16. PAD PRIO WAN | 15€ | 14,25€

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.

17. PAD NUEA NAMMAN HOY | 14,5€

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

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

18. PRIK THAI DAMM | 13,5€ | 14,25€

Cerdo o Tofu salteado con ajo, cebolla, pimiento rojo, zanahoria y pimienta negra.

Pork or Tofu stir-fried with garlic, onion, sweet red pepper, carrot and black pepper.

19. PAD PAK RUAM TOFU | 14,25€

Salteado de Tofu con champiñones, brócoli, cebolla, judías verdes, zanahoria y ajo.

Stir fried of Tofu with mushroom, broccoli, onion, green beans, carrot and garlic.

THAI CURRIES

20. KAENG PHED

Curry rojo con frutas cocinado estilo tailandés con leche de coco.

Red curry with fruits cooked Thai style with coconut milk.

21. 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.

22. 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.

23. 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.

24. KAENG MATSAMAN

Curry estilo indio con leche de coco, patata, cebolla, cacahuetes y tamarindo.

Indian style creamy curry with coconut milk, potato, onion, peanuts and tamarind sauce.

CURRIES CON/WITH:

KAI: Pollo / Chicken | 14,25€

GOONG: Langostinos / Prawns | 15€

MU: Cerdo / Pork | 13,75€

TOFU: Tofu | 14,25€

NUEA: Ternera / Beef | 14,75€

PED: Pato / Duck | 18€

CA NA HATHAI
THAI IBZ
MENÚ
SANT MIQUEL

ARROCES / RICE

25. KHAO PAD

Arroz jazmín tailandés salteado con huevo y:

PAK: Verduras / Vegetables | **7,75€**
+KAI: Pollo / Chicken | **12,5€**
+GOONG: Langostinos / Prawns | **13,75€**
+MU: Cerdo / Pork | **12,25€**
+TOFU: Tofu | **12,5€**
+NUEA: Ternera / Beef | **13,5€**
+PED: Pato / Duck | **16€**

26. KHAO SUAY | 3€

Arroz jazmín tailandés al vapor.
Thai jasmine white rice steamed.

27. KHAO NEUW | 4€

Arroz glutinoso tailandés al vapor.
Thai sticky white rice steamed.

— SPECIALS —

PED GROB | 17,5€

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

TALLARINES / NOODLES

28. PAD THAI

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

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

29. PAD WUNSEN 

Fideos transparentes de soja salteados con huevo, apio, salsa Siracha y verduras.

Stir-fried glass noodles, egg, celery, Siracha sauce and vegetables.

30. 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 | **14€**

GOONG: Langostinos / Prawns | **14,75€**

TALAY: Marisco / Seafood | **14,75€**

MU: Cerdo / Pork | **14€**

TOFU: Tofu | **14,25€**

NUEA: Ternera / Beef | **14,5€**

PED: Pato / Duck | **17,5€**

POSTRES / DESSERTS

KHAO NEUW MAMUANG | 8€

Mango con arroz glutinoso y leche de coco.
Mango sticky rice with coconut milk.

GLUAY THOD | 7€

Plátano frito con miel y helado de vainilla.
Fried banana with honey and vanilla ice cream.

AITIM THOD | 7,5€

Helado frito con leche condensada y sirope.
Fried ice cream with condensed milk and syrup.

CHOCOLATE MUANG THOD | 8€

Rollitos de fritos de chocolate, servido con helado de vainilla.

Chocolate springrolls with vanilla ice cream.

MENÚ DEL DÍA

15€

Disponible de martes a viernes de 13h a 15:30h (excepto festivos)

Available Tue to Fri from 13h to 15:30h (excluded public holidays)

ENTRANTES/STARTERS

SATE KAI

2 brochetas de pollo con salsa saté.

2 chicken skewers with sate sauce

PO PIA THOD MU/TOFU

2 rollitos fritos con verdeo o tofu con salsa de chile dulce.

2 Pork or Tofu springrolls with sweet chilli sauce

TOM JUED KAI/TOFU

Sopa tailandesa con fideos, verduras y Pollo o Tofu.

Thai soup with glass noodles, vegetables and Chicken or Tofu.

[Tarrina Extra SALSA +2,25€ /Extra SAUCE +2,25€]

PRINCIPALES/MAINS (Incl. arroz/rice)

PAD PRIO WAN MU / TOFU

Verdurass salteadas con piña y Cerdo o Tofu en salsa agridulce.

Vegetables stir-fried with pineapple, Pork 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 verduras y 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.

[EXTRA Pack Take Away +1,5eur]

Restaurante adaptado al Reglamento UE1169/2011 en materia de alérgenos. Para más información contacte con nosotros.

VINOS/VINS/WINES

TINTOS/NEGRES/RED

Conde Iznar Roble - Ribera del Duero Tempranillo	17€
Cvne Crianza - Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	18,5€
Petit Pittacum Roble - Bierzo Mencía	21€
Prado Rey Roble - Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	22€
Ciutat Vella - Priorat Garnacha, Mazuelo y Otros (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)	21€
Ramón Bilbao Reserva - Rioja Tempranillo, Mazuel, Graciano	29€
Emilio Moro - Ribera del Duero Tempranillo	37€

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	16€
Sumarroca Posidonia - Penedés Tempranillo (Vino orgánico y ecológico)	17€

ÁMBAR/AMBER

Cosmic Destí - Empordà **38€**
Muscat de Alexandria (100% Vino Natural Biodinámico)

CAVAS

MP CATALÁN Brut Nature - Penedés **19€**

Juve Camps Rva Familia Brut Nature- Penedés **29€**

CERVEZAS/CERVESES/BEERS

Barril Punta Este 33cl - España **2,85€**

Estrella Levante 0% 25 cl - España **2,5€**

Lefe Blonde 33 cl - Bélgica **3,75€**

Alhambra Reserva 1925 33 cl - España **3,75€**

Corona 33 cl - México **3,5€**

Singha 33 cl - Tailandia **3,75€**

REFRESCOS/REFRESCOS/SOFTDRINKS

Coca Cola/ Cola Zero **3,25€**

Nestea / Aquarius **2,9€**

Fanta Limón / Fanta Naranja / Sprite **2,75€**

AGUAS/AIGÜES/WATERS

Agua sin gas **2,5€**

Agua con gas **3€**