

Thaifoodcaravan, us ofereix la cuina tailandesa tradicional i actual amb tota l'autenticitat de la seva cuinera nascuda i formada al país. Els nostres plats combinen els sabors originals amb la versatilitat de la cuina de foodtruck i la nostre especialitat és el "Pahd Thai", el més internacional de la succulenta thai-streetfood.

*(La nostra cuina no fa servir cap aromatitzant artificial o potenciadors de sabor com el glutamat monosòdic, tampoc fem servir oli de Palma.)*

**Especialitat:**

-Pahd Thai en tres versions.

Llagostins, pollastre i vegetarià.

Fideus d, arrós, amb verdures, ou remenat, soja fresca i salsa de tamarind amb topping de cacahuet picadet.

**També:**

-Rotllets de Primavera de la chef, amb noodles de soja, verdures i bolets picadets. (Vegà)

-Cruixent de pollastre arrebossat, fet a la caravana, amb salsa agredolça.

-Satay. Broquetes de pollastre marinat amb llet de coco i guarnit amb salsa de cacahuet de la cuinera.

-Giozzas al vapor farcides de carn de porc .

-Curry verd amb arrós Jasmine en tres versions. Llagostins, pollastre i vegetarià.

**-Pahd Thai:**

Llagostins 12€

Pollastre 11€

Vegetarià 9€

**-Rolls de Primavera (vegan): 10€**

**-Cruixent de pollastre amb patates 12€**

**-Satay: 10€**

**-Giozzas: 8€**

**Curry verd:**

Llagostins 12€

Pollastre 11€

Vegetarià 9€



















