

ENTRADAS / APPETIZER

- 11. Gai Sa tee**\$130
 (4) Brochetas de pollo a la parrilla con salsa de cacahuete.
 Chicken skewers grilled with peanut sauce.
- 12. Goong Sa tee**\$155
 (4) Brochetas de camarón a la parrilla con salsa de cacahuete.
 Shrimp skewers grilled with peanut sauce.
- 13. Po pia Sod**
 (4) Rollo fresco de verano, lechuga, zanahoria, pepino, menta, salsa agrídulce en papel arroz al vapor.
 Fresh summer rolls, lettuce, carrots, cucumber, mint, sweet and sour sauce in rice paper.
- Vegetales / Vegetables\$115
 Camarones / Shrimp\$140
- 14. Tod Man Thai**\$155
 (4) Croquetas de camarón, pollo, curry rojo, salsa agrídulce.
 Shrimp and chicken croquettes, red curry, sweet and source sauce.
- 15. Po pia Tod**\$130
 (4) Rollo primavera frito, vegetales y salsa agrídulce.
 Fried spring roll, vegetables, sweet and sour sauce.

ENSALADAS / SALADS

- 1. Som Tam** \$160
 Ensalada de papaya verde, tomate rojo, zanahoria, ajo, cacahuete, chile y aderezo cítrico.
 Green papaya salad, red tomato, carrot, garlic, peanuts, chili, citric dressing.
- Vegetales / Vegetables\$160
 Camarones / Shrimp\$215
- 2. Yum Nua Yang** \$265
 Ensalada de res a la parrilla, lechuga, pepino, zanahoria, ajo, cacahuete, chile, aderezo cítrico y apio.
 Grilled beef salad, lettuce, cucumber, carrot, garlic, tomato, slightly spicy sauce, citric dressing, and celery.
- 3. Yum Woon Sen** \$190
 Fideos de soya, apio, tomate, cebolla y cacahuete en salsa de limón picante.
 Soy noodles, celery, tomato, onion, peanuts in a spicy lemon sauce.
- Pollo / Chicken\$190
 Camarones / Shrimp\$210
- 4. Laab Kai** \$195
 Pechuga de pollo finamente picada, menta, vegetales, limón y cebolla
 Minced chicken breast, mint, vegetables, lemon and onion.
- 4. Laab Moo** \$210
 Lomo de cerdo finamente picado, menta, vegetales, limón y cebolla.
 Minced pork meat, mint, vegetables, lemon and onion.

SOPA / SOUP

- 21. Tom Yum** \$145
 Caldo ligero con sabor picante y aromático, champiñones, cebolla, hierba limón, lima kaffir, tomate.
 Light chicken broth with spicy and aromatic flavor, mushrooms, onion, lemongrass, kaffir Lime, tomato.
- Pollo / Chicken\$125
 Camarones / Shrimp\$145
- 22. Tom Kha** \$160
 Leche de coco, galanga, hierba de limón, lima kaffir, champiñones, cilantro.
 Coconut milk, galanga, lemongrass, kaffir lime, mushrooms, coriander.
- Pollo / Chicken\$140
 Camarones / Shrimp\$160
- 23. Guay Tiew** \$140
 Tradicional sopa de tallarines de arroz con ajo, cebollín y germen de soya.
 Traditional rice noodle soup with garlic, sprouts and onion.
- Pollo / Chicken\$160
 Res / Beef\$180
 Cerdo / Pork\$170
 Mixto / Mixed\$220
 Vegetales / Vegetables\$140

CURRY

- 31. Gaeng Kiew Whan** \$220
 Curry verde ligero, leche de coco, pimientos, calabaza, ejote, bambú, albahaca.
 Light green curry, coconut milk, bell peppers, zucchini, green beans, bamboo, basil.
- Pollo / Chicken\$235
 Res / Beef\$265
 Cerdo / Pork\$245
 Camarones / Shrimp\$295
 Tofu\$225
 Mix\$325
 Vegetales / Vegetables\$220
- 32. Gaeng Dang** \$220
 Curry rojo ligero, leche de coco, pimientos, calabaza, ejote, bambú, albahaca.
 Light red curry, coconut milk, bell peppers, zucchini, green beans, bamboo, basil.
- Pollo / Chicken\$235
 Res / Beef\$265
 Cerdo / Pork\$245
 Camarones / Shrimps\$295
 Tofu\$225
 Mix\$325
 Vegetales / Vegetables\$220
- 33. Masamankai**\$255
 Muslo de pollo, curry especiado, salsa de tamarindo, papa, cebolla y nuez.
 Chicken thigh, spiced curry, tamarind sauce, potato, onion, cashews.

ARROZ / RICE

- 41. Khaw Pad Sapparod** \$195
 Arroz Jazmin Thai frito en wok, curry amarillo (en polvo), piña, verduras, pasas y nuez.
 Wok sauteed Thai Jazmin rice, yellow curry (powder), pineapple, vegetables, raisins, cashews.
- Pollo / Chicken\$195
 Res / Beef\$220
 Cerdo / Pork\$195
 Camarones / Shrimp\$240
 Tofu\$190
 Mix\$265
 Vegetales / Vegetables\$190
- 42. Khaw Pad**\$170
 Arroz Jazmin, Thai frito en wok, verduras y huevo.
 Wok sauteed Thai jazmin rice, vegetables and egg.
- Pollo / Chicken\$170
 Res / Beef\$200
 Cerdo / Pork\$170
 Camarones / Shrimp\$220
 Tofu\$170
 Mixto / Mixed\$240
 Vegetales / Vegetables\$170

- 43. Khaw Pad Rod**\$170
 Arroz Jazmin Thai frito con salsa de soya, huevo, verduras.
 Thai Jazmin rice with soy sauce, egg, vegetables.
- Pollo / Chicken\$170
 Res / Beef\$200
 Cerdo / Pork\$170
 Camarones / Shrimp\$220
 Tofu\$170
 Mixto / Mixed\$240
 Vegetales / Vegetables\$170
- 44. Khaw Hom Mali**\$50
 Orden de arroz Jazmin thai al vapor.
 Side of steamed Thai jazmin rice.
- 45. Khaw Niew**\$80
 Orden de arroz glutinoso de Tailandia al vapor.
 Side of steamed Thai sticky rice.

En Po Thai estamos comprometidos con el medio ambiente y manejamos contenedores biodegradables (costo \$5.00 por pieza, ¡Gracias!)

In Po Thai we are committed to the environment and handle biodegradable containers (\$5.00 pesos piece, Thank you!)



TALLARINES / NOODLES

51. Pad Thai

Tallarines de arroz salteados en wok, salsa de tamarindo, huevo, col, zanahoria, brotes de soya, cebollin y cacahuete.

Wok sauteed rice noodles, tamarind sauce, egg, cabbage, carrot, soy sprouts, spring onion and peanuts.

Res / Beef	\$240
Pollo / Chicken	\$215
Cerdo / Pork	\$215
Camarones / Shrimp	\$260
Tofu	\$195
Mix	\$285
Vegetales / Vegetables	\$195

52. Pad Khee Mow

Tallarines de arroz salteados en wok, salsa picante, pimientos, ejote, zanahoria, champiñones, albahaca y galanga.

Wok sauteed rice noodles, spicy sauce, bell peppers, green beans, carrots, mushrooms, basil and galanga root.

Res / Beef	\$240
Pollo / Chicken	\$215
Camarones / Shrimp	\$260
Cerdo / Pork	\$215
Mix	\$285
Tofu	\$195
Vegetales / Vegetables	\$195

53. Pad Si Ew

Tallarines de arroz salteados en wok, salsa de soya, champiñones, ejote, zanahoria, brócoli, pimientos y huevo.

Wok sauteed rice noodles, soy sauce, mushrooms, green beans, carrots, broccoli, bell peppers and egg.

Res / Beef	\$240
Pollo / Chicken	\$215
Cerdo / Pork	\$215
Camarones / Shrimp	\$260
Mix	\$285
Tofu	\$195
Vegetales / Vegetables	\$195

54. Lard Nah

Tallarines de arroz salteados en wok, sopa espesa de verduras, brócoli, coliflor, zanahoria, pimientos, champiñones.

Wok sauteed rice noodles, vegetables thick soup, broccoli, cauliflower, carrot, bell peppers, mushrooms.

Res / Beef	\$240
Pollo / Chicken	\$215
Cerdo / Pork	\$215
Camarones / Shrimp	\$260
Mix	\$285
Tofu	\$195
Vegetales / Vegetables	\$195

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

61. Phad Kraprow

Salteado de albahaca, ejote, cebolla, pimientos y salsa picante en wok. Sautéed of basil, green beans, onion, bell peppers, and spicy sauce.

Pollo / Chicken.....	\$220
Res / Beef	\$250
Cerdo / Pork.....	\$220
Mix.....	\$290
Camarones / Shrimp.....	\$250

62. Phad Med Ma Muang

Salteado en wok con cebollas, pimientos, nuez de la india y piña. Wok sauteed of onions, bell peppers, cashews and pineapple.

Pollo / Chicken.....	\$260
Mix.....	\$305
Camarones / Shrimp.....	\$280

63. Nua Nam Man Haoy

Tiras de filete de res, salteadas en wok con brócoli, coliflor y salsa de ostión.

Wok sauteed beef filet slices, broccoli, cauliflower, oyster sauce.

64. Phad Prik Kang

Curry rojo aromático, hierba limón, pimientos y kaffir. Aromatic red curry, lemongrass, bell peppers and kaffir leaves.

Pollo / Chicken.....	\$265
Res / Beef	\$285
Camarones / Shrimp	\$320
Cerdo / Pork.....	\$265
Mix.....	\$340

65. Phad Pak Rum Hoay

Salteado en wok de brócoli, coliflor, zanahoria, cebollin, brotes de soya. Wok sauteed of broccoli, cauliflower, carrot, spring onion, soy sprouts.

Pollo / Chicken.....	\$220	Camarones / Shrimp.....	\$250
Res / Beef	\$245	Mix.....	\$290
Cerdo / Pork.....	\$220	Vegetales / Vegetables.....	\$200

66. Goong Grathiem

Camarones salteados en wok con salsa de ajo, pimientos, cebolla y cebollin. Shrimp sauteed in wok with garlic sauce, peppers, onion, chives.

POSTRES / DESSERTS

81. Khaw Niew Ma Mong.....\$125

Arroz pegajoso de Tailandia, leche de coco dulce y mango (solo en temporada)

Thai sticky rice, sweet coconut milk and mango (seasonal).

82. Flan de coco.....\$95

Caramel custard with coconut milk

83. Helado de té verde.....\$90

Green tea ice cream

84. Sorbete de sabores.....\$90

Sorbent of flavors



85. Sukothai.....\$120

Arroz glutinoso, plátano, leche de coco envuelto con hoja de plátano al vapor.

Thai sticky rice, banana, coconut milk, wrapped in banana leaf.



PO THAI
RESTAURANT

MENÚ

"Catalogado como el mejor restaurante Thai en toda la Riviera Maya"



En PoThai restaurant "Un rincón de Tailandia en la Riviera Maya". Nos enorgullece presentar esta carta tan diversa como la gastronomía thai. Con recetas del norte, con sus ingredientes frescos y crudos, hasta el sur con sus currys y leche de coco, del dulce al agrio, del salado al picante, estamos seguros de que nuestra cocina te encantará.

Así mismo, en PoThai restaurant "El rincón de Tailandia en la Riviera Maya" nos comprometemos con la sustentabilidad y el comercio justo, estamos muy contentos de ofrecerte productos orgánicos de productores locales, así como pescados y mariscos únicamente de las costas mexicanas, dándole prioridad a Veracruz, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo, con esto, pretendemos emular la variedad de pescados y mariscos del golfo de Tailandia y mar de Andamán, así como las decenas de ríos que bañan las tierras tailandesas.

Nos adecuamos también a tus preferencias alimenticias (veganas, gluten free, alérgicas) ya que la mayoría de nuestros platillos se preparan al momento.

PoThai restaurant "A corner of Thailand in the Riviera Maya". We are proud to present this letter as diverse as Thai Cuisine. With recipes from the north, with its ingredients fresh and raw, to the south with its curries and coconut milk, from sweet to sour, from salty to the spicy, we are sure that our kitchen will delight you.

Also, in PoThai restaurant "The Corner of Thailand in the Riviera Maya" we commit ourselves with the sustainability and fair trade, we are very happy to offer you products organic from local producers, as well as fish and seafood only from the Mexican coasts, giving priority to Veracruz, Tabasco, Campeche, Yucatan and Quintana Roo, with this, we intend to emulate the variety of fish and shellfish from the Gulf of Thailand and Andama Sea, as well as the dozens of rivers that bathe the Thai lands.

We also adapt to your food preferences (vegan, gluten free, allergic) since Most of our dishes are prepared at the moment.



<http://www.pothairestaurante.com>