

Entradas · Entrées

MOO SATAY 🌱

Brochetas de puerco marinadas con curry, servidas con salsa de cacahuete
Marinated pork skewers with curry, served in peanut sauce

ALITAS DE POLLO DULCE · SWEET CHICKEN WINGS 🌱

Servidas con salsa sweet chili
Served with sweet chili sauce

BISQUÉ DE ZANAHORIA Y COCO · CARROT AND COCONUT BISCUIT 🌱🌱

Zanahoria, leche de coco, jengibre y cebolleta
Carrot, coconut milk, ginger and spring onion

Sopas · Soups

SOPA IMPERIAL BÚN BÒ HUÉ · IMPERIAL BÚN BÒ HUÉ SOUP

Res, puerco, dumplings de camarón y tallarines de arroz
Beef, pork, shrimp dumplings and rice noodles

SOPA DE POLLO CON TALLARINES · CHICKEN AND NOODLE SOUP 🌱

Bok choy, tallarines y aceite de ajonjolí con chile
Bok choy, noodles and chili sesame oil

PHO DE HONGOS · MUSHROOM PHO 🌱🌱

Bok choy, tallarines y aceite de ajonjolí con chile
Bok choy, noodles and chili sesame oil

Ensaladas · Salads

CEVICHE THAI DE PESCADO · THAI FISH CEVICHE 🌱🌶️🌶️🌶️

Mahi mahi, cebolla morada, piña, pepino, jícama y chile
Mahi mahi, purple onion, pineapple, cucumber, jicama and chili

ENSALADA DE POLLO Y COL · CHICKEN AND CABBAGE SALAD 🌱

Leche de coco, pollo desmenuzado, berenjena, papa, pimiento verde y hierbas aromáticas
Coconut milk, shredded chicken, eggplant, potato, green pepper and aromatic herbs

ROLLOS VIETNAMITAS SUAVES DE VERDURA · SOFT VIETNAMESE VEGETABLE ROLLS 🌱

Mango, lechuga, jícama, pepino, zanahoria, fideos de arroz, menta y cilantro, envueltos en hoja de arroz, servidos con salsa de cacahuete
Mango, lettuce, jicama, cucumber, carrot, rice noodles, mint and coriander, rolled in rice leaves and served with peanut sauce

ROLLOS VIETNAMITAS SUAVES DE SURIMI · SOFT VIETNAMESE SURIMI ROLLS 🌱

Surimi, lechuga, jícama, pepino, zanahoria, fideos de arroz, menta y cilantro, envueltos en hoja de arroz, servidos con salsa de cacahuete
Surimi, lettuce, jicama, cucumber, carrot, rice noodles, mint and coriander, rolled in rice leaves and served with peanut sauce

ENSALADA DE TEMPORADA · SEASONAL SALAD 🌱🌶️🌶️🌶️

Filete de res servido sobre cama de berros y rúcula con jitomate cherry y cebolla morada
Beef filet served over a watercress and arugula bed with cherry tomatoes and purple onion

ENSALADA DE PEPINO · CUCUMBER SALAD 🌱🌱🌶️🌶️🌶️

Muslo y pierna de pollo marinado con cilantro y lemongrass, servido con ensalada de fideo celofán
Marinated chicken thigh and leg with coriander and lemongrass, served with a cellophane noodle salad

YUM TALAY 🌱🌶️🌶️🌶️

Camarón, calamar, callo, menta, cebolla morada, chile, jugo de limón, salsa de pescado, cilantro, aceite de ajonjolí con chile y albahaca
Shrimp, squid, scallops, mint, purple onion, chili, lime juice, fish sauce, coriander, chili sesame oil and basil

ENSALADA DE PAPAYA VERDE Y RAÍCES DE LOTO · GREEN PAPAYA AND LOTUS ROOTS SALAD 🌱

Papaya verde, raíces de loto, zanahoria, ajo, cilantro, col, menta y chalotes fritos
Green papaya, lotus roots, carrot, garlic, coriander, cabbage, mint and fried shallot

PLATILLO VEGETARIANO / CON OPCIÓN VEGETARIANA 🌱 VEGETARIAN OPTION / WITH A VEGETARIAN VARIANT

PLATILLO LIBRE DE GLUTEN 🌱 GLUTEN FREE OPTION

GRADO DE PICOR 🌶️ SPICY LEVEL

Platos principales · Main courses

CURRY AMARILLO CON POLLO · YELLOW CURRY WITH CHICKEN 🌶️🌶️🌶️

Leche de coco, berenjena, papa, pimienta roja y hierbas aromáticas
Coconut milk, chicken, eggplant, potato, red pepper and aromatic herbs

CURRY VERDE CON CAMARÓN · GREEN CURRY WITH SHRIMP 🌶️🌶️🌶️

Leche de coco, berenjena, papa, pimienta verde y hierbas aromáticas
Coconut milk, shrimp, eggplant, potato, green pepper and aromatic herbs

CURRY ROJO CON TOFU · RED CURRY WITH TOFU 🌶️🌶️🌶️

Leche de coco, tofu frito, berenjena, papa, pimienta roja y hierbas aromáticas
Coconut milk, fried tofu, eggplant, potato, red pepper and aromatic herbs

PAD THAI DE CAMARÓN · SHRIMP PAD THAI 🌶️🌶️🌶️

Ajo, huevo, tallarines de arroz, salsa de tamarindo, cebolleta, germen de frijol, cilantro y cacahuete
Garlic, egg, rice noodles, tamarind sauce, spring onion, bean sprouts, cilantro and peanuts

SHAKING BEEF

Filete de res servido sobre cama de berros y rúcula con jitomate cherry y cebolla morada
Beef fillet over a watercress and arugula bed with cherry tomatoes and purple onion

POLLO ASADO ISAN · GRILLED ISAN CHICKEN 🌶️

Muslo y pierna de pollo marinado con cilantro y lemongrass, servido con ensalada de fideo celofán
Marinated chicken thigh and leg with coriander and lemongrass, served with a cellophane noodle salad

COSTILLAS DE CERDO ASADAS ARAM · ARAM GRILLED PORK RIBS 🌶️🌶️🌶️

Marinadas en BBQ aromático de cítricos y habanero, acompañadas con relish de pepino
Marinated in aromatic, citric BBQ and habanero, served with cucumber relish

ARROZ FRITO A LA PIÑA · PINEAPPLE FRIED RICE 🌶️🌶️

Nuez de la india, curry, especias, pasas de uva blanca y cebolletas
Cashews, curry, spices, white grape raisins and spring onions

Postres · Desserts

CRÈME BRÛLÉE DE COCO · COCONUT CRÈME BRÛLÉE

SMOOTHIE DE AGUACATE · AVOCADO SMOOTHIE

ARROZ AL COCO CON MANGO · COCONUT RICE WITH MANGO 🌶️🌶️

PLÁTANOS EN LECHE DE COCO CON TAPIOCA Y ESPECIAS 🌶️🌶️ BANANA IN COCONUT MILK WITH TAPIOCA AND SPICES 🌶️🌶️

Tailandia · Thailand

La diversidad cultural que caracteriza el sureste asiático se ve reflejada en su extensa cocina, donde una explosiva fusión de sabores y aromas invaden sus calles, cocinas y hogares.

Lo picante, dulce, salado, agrio y umami conforma un balance delicado pero vibrante. Tradicional pero atrevido. Disfrute de una experiencia culinaria sin igual en nuestro restaurante Chang Thai. Descubra una sorprendente cocina que mezcla platillos de Tailandia con una pizca de Indonesia, Malasia y Vietnam.

The cultural richness in the Asian southeast can be seen in their ancient gastronomy, where an explosive mix of flavors and aromas invade their streets, restaurants and homes.

Spicy, sweet, salty, sour and umami form a delicate but vibrating balance. Traditional but daring. Enjoy an unparalleled culinary experience in our Chang Thai restaurant. Discover a surprising gastronomy where Thai taste fuses with hints of Indonesia, Malasia and Vietnam.