



Chang Thai

• ENTRADAS •

MOO SATAY 🌱

Brochetas de puerco marinadas con curry, servidas con salsa de cacahuete

ALITAS DE POLLO DULCE 🌱

Servidas con salsa sweet chili

• SOPAS •

BISQUÉ DE ZANAHORIA Y COCO 🌱🌱

Zanahoria, leche de coco, jengibre y cebolleta

SOPA IMPERIAL BÚN BÒ HUÉ

Res, puerco, dumplings de camarón y tallarines de arroz

SOPA DE POLLO CON TALLARINES DE ARROZ 🌱🌱

Bok choy, tallarines y aceite de ajonjolí con chile

PHO DE HONGOS 🌱🌱

Fondo aromático de hongos, shiitakes y tallarines de arroz

• ENSALADAS •

CEVICHE THAI DE PESCADO 🌱🌶️🌶️🌶️

Mahi mahi, cebolla morada, piña, pepino, jícama y chile

ENSALADA DE COL Y POLLO 🌱

Pollo pochado, col, zanahoria, cilantro, menta, y chalotes fritos

ROLLOS VIETNAMITAS SUAVES DE VERDURA 🌱🌱

Mango, lechuga, jícama, pepino, zanahoria, menta y cilantro, envueltos en hoja de arroz, servidos con salsa de cacahuete

ROLLOS VIETNAMITAS SUAVES DE SURIMI 🌱

Surimi, lechuga, jícama, pepino, zanahoria, menta y cilantro, envueltos en hoja de arroz, servidos con salsa de cacahuete

ENSALADA DE TEMPORADA 🌱🌶️🌶️🌶️

Cebolla morada, cilantro, chile, albahaca, ajo, polvo de camarón, cacahuete tostado y chalotes fritos

ENSALADA DE PEPINO 🌱🌱🌶️🌶️🌶️

Pepino, chalotes, chile y jengibre

YUM TALAY 🌱🌶️🌶️🌶️

Camarón, calamar, callo, menta, cebolla morada, chile, jugo de limón, salsa de pescado, cilantro, aceite de ajonjolí con chile y albahaca

ENSALADA DE PAPAYA VERDE 🌱🌱

Zanahoria, ajo, cilantro, col, menta y chalotes fritos

🌱 PLATILLO VEGETARIANO / CON OPCIÓN VEGETARIANA

🌱 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

🌶️ GRADO DE PICOR

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS
PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD

• PLATOS PRINCIPALES •

CURRY AMARILLO CON TOFU 🌱🌶️🌶️🌶️

Leche de coco, berenjena, papa, pimiento rojo y hierbas aromáticas

CURRY VERDE CON CAMARÓN 🌱🌶️🌶️🌶️

Leche de coco, berenjena, papa, pimiento verde y hierbas aromáticas

CURRY ROJO CON POLLO 🌱🌶️🌶️🌶️

Leche de coco, pollo, berenjena, papa, pimiento rojo y hierbas aromáticas

PAD THAI DE CAMARONES, POLLO O VEGETARIANO 🌱🌶️🌶️🌶️

Ajo, huevo, tallarines de arroz, salsa de tamarindo, cebolleta, germen de frijol, cilantro y cacahuete

SHAKING BEEF

Filete de res servido sobre cama de berros y rúcula con jitomate cherry y cebolla morada

POLLO ASADO ISAN 🌱

Muslo y pierna de pollo marinado con cilantro y lemongrass, servido con ensalada de fideo celofán

COSTILLAS DE CERDO ASADAS ARAM 🌱🌶️🌶️🌶️

Marinadas en BBQ aromático de cítricos y habanero, acompañadas con relish de pepino

ARROZ FRITO A LA PIÑA 🌱🌱

Nuez de la india, curry, especias, pasas de uva blanca y cebolletas



• TAILANDIA •

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. Disfruta de una experiencia culinaria sin igual en nuestro restaurante Chang Thai. Descubre una sorprendente cocina que mezcla platillos de Tailandia con una pizca de Indonesia, Malasia y Vietnam.

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

• STARTERS •

MOO SATAY 🌱

Marinated pork skewers with curry, served with a peanut sauce

SWEET CHICKEN WINGS 🌱

Served with sweet chili sauce

• SOUPS •

CARROT AND COCONUT BISQUE 🌱🌱

Carrot, coconut milk, ginger and spring onion

IMPERIAL BÚN BÒ HUẾ SOUP

Beef, pork, shrimp dumplings and rice noodles

CHICKEN AND RICE NOODLES SOUP 🌱🌱

Bok choy, noodles and chili sesame oil

MUSHROOM PHO 🌱🌱

Aromatic shiitake mushrooms, and rice noodles

• SALADS •

THAI FISH CEVICHE 🌱🌶️🌶️🌶️

Mahi mahi, purple onion, pineapple, cucumber, jicama and chili

CHICKEN AND CABBAGE SALAD 🌱

Poached chicken, cabbage, carrot, coriander, mint, and fried shallots

SOFT VIETNAMESE VEGETABLE ROLLS 🌱🌱

Mango, lettuce, jicama, cucumber, carrot, mint and coriander, rolled in rice leaves and served with peanut sauce

SOFT VIETNAMESE SURIMI ROLLS 🌱

Surimi, lettuce, jicama, cucumber, carrot, mint and coriander, rolled in rice leaves and served with peanut sauce

SEASONAL SALAD 🌱🌶️🌶️🌶️

Onion, coriander, chili, basil, garlic, shrimp powder, toasted peanut and fried shallots

CUCUMBER SALAD 🌱🌱🌶️🌶️🌶️

Cucumber, shallot, chili and ginger

YUM TALAY 🌱🌶️🌶️🌶️

Shrimp, squid, scallops, mint, purple onion, chili, lime juice, fish sauce, coriander, chili sesame oil and basil

GREEN PAPAYA SALAD 🌱🌱

Carrot, garlic, coriander, cabbage, mint and fried shallot

🌱 VEGETARIAN OPTION / WITH A VEGETARIAN VARIANT

🌱 GLUTEN FREE OPTION

🌶️ SPICY LEVEL

EATING RAW FOOD
CAN POSE A RISK TO YOUR HEALTH

• MAIN COURSES •

YELLOW CURRY WITH TOFU 🍛🌶️🌶️🌶️

Coconut milk, tofu, eggplant, potato, bell pepper and aromatic herbs

GREEN CURRY WITH SHRIMP 🍛🌶️🌶️🌶️

Coconut milk, shrimp, eggplant, potato, green peppercorn, bell pepper and aromatic herbs

RED CURRY WITH CHICKEN 🍛🌶️🌶️🌶️

Coconut milk, chicken, eggplant, potato, bell pepper and aromatic herbs

SHRIMP, CHICKEN OR VEGETARIAN PAD THAI 🍛🌶️🌶️🌶️

Garlic, egg, rice noodles, tamarind sauce, spring onion, bean sprouts, coriander and peanuts

SHAKING BEEF

Beef fillet served on a bed of watercress and arugula with cherry tomatoes and purple onion

GRILLED ISAN CHICKEN 🍛

Marinated chicken thigh and leg with coriander and lemongrass, served with a cellophane noodle salad

ARAM GRILLED PORK RIBS 🍛🌶️🌶️🌶️

Marinated in an aromatic citric and habanero BBQ sauce, served with cucumber relish

PINEAPPLE FRIED RICE 🍛🌶️

Cashews, curry, spices, white grape raisins and spring onions



• THAILAND •

The cultural richness of the Asian southeast can be seen in its extensive cuisine with an explosive mix of flavors and aromas that invade their streets, restaurants and homes.

Spicy, sweet, salty, sour and umami form a delicate but vibrant balance. Traditional yet daring. Enjoy an unparalleled culinary experience in our Chang Thai restaurant. Discover a surprising gastronomy where Thai dishes blend with a touch of Indonesia, Malasia and Vietnam.

• ENTRÉES •

MOO SATAY 🌱

Brochettes de porc marinées au curry, servies avec une sauce aux arachides

AILES DE POULET SAUCE DOUCE 🌱

Servies avec de la sauce sweet chili

• SOUPES •

BISQUE DE CAROTTE ET COCO 🌱🌱

Carotte, lait de coco, gingembre et ciboulette

SOUPE IMPÉRIALE BÚN BÒ HUÉ

Bœuf, porc, dumplings aux crevettes et nouilles de riz

SOUPE DE POULET AUX NOUILLES DE RIZ 🌱🌱

Bok choy, nouilles et huile de sésame au piment

PHO DE CHAMPIGNONS 🌱🌱

Champignons shiitake aromatiques et nouilles de riz

• SALADES •

CEVICHE THAI DE POISSON 🌱🌶️🌶️🌶️

Mahi Mahi, oignon rouge, ananas, pepino, jicama et piment

SALADE DE POULET ET CHOU 🌱

Lait de coco, poulet haché, aubergine, pomme de terre, poivron vert et herbes aromatiques

ROULEAUX VIETNAMIENS DOUX AUX LÉGUMES 🌱🌱

Mangue, salade, jicama, concombre, carotte, menthe et coriandre, feuilles de riz en papillote, servies avec de la sauce à la cacahuète

ROULEAUX VIETNAMIENS DOUX AU SURIMI 🌱

Surimi, salade, jicama, pepino, carotte, menthe et coriandre, feuilles de riz en papillote, servies avec de la sauce à la cacahuète

SALADE DE SAISON 🌱🌶️🌶️🌶️

Oignon rouge, coriandre, piment, basilic, ail, poudre de crevettes, arachides grillées et échalotes frites

SALADE DE CONCOMBRE 🌱🌱🌶️🌶️🌶️

Concombre, échalote, piment et gingembre

YUM TALAY 🌱🌶️🌶️🌶️

Crevette, calamar, tripes, menthe, oignon rouge, piment, jus de citron, sauce de poisson, coriandre, huile de piment, sésame et basilic

SALADE DE PAPAYE VERTE 🌱🌱

Carotte, ail, coriandre, chou, menthe et échalotes frites

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN/AVEC OPTION VÉGÉTARIENNE

🌱 PLAT SANS GLUTEN

🌶️ DEGRÉ DE PIQUANT

MANGER DES ALIMENTS CRUS PEUT PRÉSENTER UN RISQUE POUR VOTRE SANTÉ

• PLATS DE RÉSISTANCE •

CURRY JAUNE AUTOFU 🌶️🌶️🌶️

GREEN CURRY WITH SHRIMP 🌶️🌶️🌶️

Lait de coco, aubergine, pomme de terre, poivron vert et herbes aromatiques

CURRY ROUGE AU POULET 🌶️🌶️🌶️

Lait de coco, poulet, aubergine, pomme de terre, poivron rouge et herbes aromatiques

PAD THAI DE CREVETTES, DE POULET OU VÉGÉTARIEN 🌶️🌶️🌶️

Ail, œuf, nouilles de riz, sauce de tamarin, ciboulette, germe de haricot, coriandre et cacahuète

SHAKING BEEF

Filet de bœuf servi sur un lit de cresson et roquette avec tomate cerise et oignon rouge

POULET GRILLÉ ISAN 🌶️

Pilon et cuisse de poulet mariné avec de la coriandre et citronnelle, servis avec une salade de dangmyeon

CÔTES DE PORC GRILLÉES ARAM 🌶️🌶️🌶️

Marinées au barbecue arôme citron et havanais, accompagnées de rondelles de concombre

RIZ FRIT À L'ANANAS 🌶️🌶️

Noix d'Inde, curry, épices, raisins sec blanc et ciboulette



• THAÏLANDE •

La diversité culturelle qui caractérise le sud-est asiatique se reflète dans sa cuisine riche, avec une fusion explosive de saveurs et d'arômes qui envahissent ses rues, cuisines et foyers.

Le piquant, le doux, le salé, l'aigre et l'umami (savoureux) forment un mélange délicat, mais fort. Traditionnel, mais insolent. Profitez d'une expérience culinaire sans égal dans notre restaurant Chang Thai. Découvrez une surprenante cuisine qui mélange des arômes et des saveurs de Thaïlande avec une pointe d'Indonésie, de Malaisie et du Vietnam.

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

• VORSPEISEN •

MOO SATAY 🌱

Schweinefleisch-Spieße, mariniert mit Curry, serviert mit Erdnussoße

SÜSSE HÄHNCHENFLÜGEL 🌱

Serviert mit süßer Chilisoße

• SUPPEN •

MÖHREN-KOKOS-BISQUE 🌱🌱

Möhren, Kokosmilch, Ingwer und Frühlingszwiebeln

SUPPE IMPERIAL BÚN BÒ HUÉ

Rindfleisch, Schweinefleisch, Garnelenteigtaschen und Reisnudeln

HÜHNERSUPPE MIT REISNUDELN 🌱🌱

Bok choy, Bandnudeln und Sesamöl mit Chili

PILZ-PHO 🌱🌱

Aromatische Shiitake-Pilze und Reisnudeln

• SALATE •

HAILÄNDISCHES FISCH-CEVICHE 🌱🌶🌶🌶

Mahi Mahi, rote Zwiebeln, Ananas, Gurken, Yambohnen und Chili

SALAT AUS HÜHNERFLEISCH UND KOHL 🌱

Kokosmilch, zerkleinertes Hühnerfleisch, Auberginen, Kartoffeln, grüne Paprikaschoten und Kräuter

VIETNAMESISCHE GEMÜSEROLLEN 🌱🌱

Mango, Kopfsalat, Yambohnen, Gurken, Möhren, Minze und Koriander, eingewickelt im Reisblatt, serviert mit Erdnussoße

VIETNAMESISCHE SURIMIROLLEN 🌱

Surimi, Kopfsalat, Yambohnen, Gurken, Möhren, Minze und Koriander, eingewickelt im Reisblatt, serviert mit Erdnussoße

SALAT DER SAISON 🌱🌶🌶🌶

Rote Zwiebel, Koriander, Chili, Basilikum, Knoblauch, Garnelen Pulver, geröstete Erdnüsse und frittierte Schalotten

GURKENSALAT 🌱🌱🌶🌶

Gurken, Schalotten, Chili und Ingwer

YUM TALAY 🌱🌶🌶🌶

Garnelen, Tintenfisch, Flügelbutt, Minze, rote Zwiebeln, Chili, Zitronensaft, Fischsoße, Koriander, Sesamöl mit Chili und Basilikum

SALAT AUS GRÜNER PAPAYA 🌱🌱

Möhren, Knoblauch, Koriander, Kohl, Minze und gebratene Schalotten

🌱 VEGETARISCHES GERICHT / MIT VEGETARISCHER VARIANTE

🌱 GLUTENFREIES GERICHT

🌶 SCHÄRFEGRAD

ROHKOST ESSEN KANN EIN RISIKO
FÜR IHRE GESUNDHEIT

• HAUPTSPESIEN •

GELBER CURRY MIT TOFU 🌱🌶️🌶️🌶️

Kokosmilch, Auberginen, Kartoffeln, rote Paprikaschoten und Kräuter

GRÜNER CURRY MIT GARNELEN 🌱🌶️🌶️🌶️

Kokosmilch, Auberginen, Kartoffeln, grüne Paprikaschoten und Kräuter

ROTER CURRY MIT HÄHNCHENFLEISCH 🌱🌶️🌶️🌶️

Kokosmilch, Hähnchenfleisch, Auberginen, Kartoffeln, rote Paprikaschoten und Kräuter

PAD THAI MIT GARNELEN, HUHN ODER VEGETARISC 🌱🌶️🌶️🌶️

Knoblauch, Ei, Reismudeln, Tamarinden-Soße, Frühlingszwiebeln,
Bohnenkeime, Koriander und Erdnüsse

SHAKING BEEF

Rinderfilet auf einem Bett aus Brunnenkresse
und Senfrauke mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln

RATHÄHNCHEN ISAN 🌱

Hühnerschenkel und -bein, mariniert mit Koriander
und Zitronengras, serviert mit Glasnudelsalat

ESCHMORTE SCHWEINERIPPCHEN ARAM 🌱🌶️🌶️🌶️

In aromatischer BBQ-Marinade aus Zitrusfrüchten, Habanero-Chili, serviert mit Gurkenrelish

GEBRATENER REIS MIT ANANAS 🌱🌱

Kerzennuss, Curry, Gewürze, weiße Rosinen und Frühlingszwiebeln



• THAILAND •

Die kulturelle Vielfalt, die den Südosten Asiens auszeichnet, zeigt sich in seiner mannigfaltigen Küche; eine explosive Fusion von Genüssen und Aromen durchflutet Straßen, Küchen und Häuser.

Scharfes, Süßes, Salziges, Bitteres und Umami bilden ein delikates und zugleich belebendes Gleichgewicht. Traditionell und mutig. In unserem Restaurant Chang Thai präsentiert sich Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis. Entdecken Sie eine verblüffende Küche, die die Genüsse und Aromen Thailands mit einem indonesischen, malaysischen und vietnamesischen Hauch kombiniert.

• POSTRES | DESSERTS •

🌱 Crème brûlée de coco
Coconut crème brûlée
Crème brûlée de coco
Crème brûlée mit kokos

🌱 Smoothie de aguacate
Avocado smoothie
Smoothie d'avocat
Avocado-smoothie

🌱🌾 Arroz al coco
Sticky rice with seasonal fruit
Riz au coco
Kokos-reis

🌱🌾 Plátanos en leche de coco
con tapioca y especias
Banana in coconut milk
with tapioca and spices
Bananes au lait de coco
avec tapioca et épices
Bananen in kokosmilch
mit tapioka und gewürzen



VEGETARIANO | VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN | VEGETARISCHES



LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN FREE | SANS GLUTEN | GLUTENFREIES