



CHARM & SPICE

THAI RESTAURANT ชาม และ เครื่องเทศ

EXPERIENCE THE TRUE TASTE OF THAILAND

COLD APPETIZERS

1. **SUMMER ROLLS** Fresh rolls vegetables, avocado, onions, cucumbers sesame sauce(6 pieces) (K) 8.50
2. **SOM TAM SALAD** 🌶️ Papaya salad with pawns and peanuts, spicy lemon juice (B,C) 10.50
3. **CRISPY DUCK ROLLS** Roast duck a fresh vegetables, spring onions with hoisin sauce. (A) 10.90
4. **CHARM & SPICE SALAD** 🌶️ Sliced beef salad (half- cooked) flavoured with Thai spices (D,F) 18.50

WARM APPTIZERS

5. **POH PIA (SPING ROLLS)** Home made vegetables spring rolls with sweet sauce (A,C,F) 8.00
6. **GAJ SATAY** Skewered chicken marinated with yellow curry and coconut milk with peanut sauce (E) 8.90
7. **THAI CHICKEN WINGS** 🌶️ Served in a garlic, pepper & tamarind sauce (A,D,E) 9.00
8. **TOD MUN** Delicious squid and shrimp cakes with kaffir lime leaves (B,C,D,N) 12.00
9. **GOONG BLANKET** Thai shrimp in blankets crispy with sweet sauce. (A,B) 12.00
10. **MIXED** Poh pia, Satay and Tod mun, Toong tong, Goong blanket, Chicken wings(B.C.E.D.F.N) 18.50

SOUPS

11. **TOM KHA GAI** Coconut cream soup with Thai spices and chicken (D,I) 7.50
12. **TOM YAM GOONG** 🌶️ Thai Classic soup with lemongrass, shrimps, delicious spices (B,D) 8.50

SHELLFISH AND FISH

13. **GOONG KRATHIEM** Shrimps sautéed with garlic, vegetables and tamarind sauce (B,N) 16.90
14. **CHU CHI SALMON** 🌶️ Salmon grilled with Thai red curry garnished with kaffir lime leaves (D,F) 17.50

THAI CURRIES Served with a choice of either Chicken, Beef 16.50 / 17.80 / Prawns, Duck 16.90

15. **GREEN CURRY (GENG KIEW WAN)** 🌶️ : Chicken / Beef / Prawns
An aromatic blend of coconut milk, bamboo shoots, sweet basil in a delicious Green Curry sauce (B,D)
16. **RED CURRY (GENG DENG)** 🌶️ : Chicken / Beef / Prawns / Duck
An aromatic blend of coconut milk, bamboo shoots, aubergines, sweet basil leaves in a delicious Thai Red Curry sauce (Duck includes pineapple and tomatoes) (B,D)
17. **PANANG CURRY** 🌶️ A rich panang sauce with coconut milk, kaffir lime leaves, peanut (B,D)
18. **GENG MASSAMAN : Chicken / Beef** A traditional dish from Southern Thailand in a spiced, rich & sweet peanut sauce with coconut milk, onions & flavoured with tamarind & star anise (D,E)

MEAT & POULTRY Served with a choice of either : Chicken, Beef 16.50 / 17.80 / Prawns, Duck 16.90

19. **PAD GRA PRAO** 🌶️🌶️ stir-fried with fresh basil, onions, green beans, garlic & fresh chillies (D,F,N)
20. **SPICY CHICKEN** 🌶️🌶️ Chicken stir-fried with vegetables, garlic, chilli and spicy basil sauce (D,F,N)
21. **PED MAKAM - DUCK TAMARIND** Crispy Duck in tamarind sauce (D)
22. **SPICY BEEF** 🌶️🌶️ Wok sautéed beef with vegetables and a spicy basil sauce (D,F,N)
23. **BEEF BLACK PEPPER** Wok sautéed beef with vegetables and black pepper sauce (D,F,N)
24. **WEeping TIGER - SIRLOIN STEAK** 🌶️🌶️ (D,F,N) (300g) 28.50
Grilled sirloin steak. Marinated with an aromatic selection of Thai herbs & finished with roasted rice powder to create its unique flavour with vegetables. Traditional dish from the north east of Thailand

RICE & NOODLES Served with a choice of either Chicken, Beef 16.50 / 17.80 / Prawn 16.90

Khao Hom Mali Steamed Thai Jasmine Rice 1.50

25. **PAD THAI** Stir fried with rice noodles, Charm & Spice Pad Thai, dried chilli & lime on the side (C,D,E)
26. **PAD SEE-EW** Stir fried rice noodles with dark soy sauce, egg, broccoli, pack choi, carrots (C,E,N)
27. **PAD KEE MAO** 🌶️🌶️ Fried Udon noodles with fresh chillies, sweet basil & mixed vegetables (A.C,E,N).
28. **KHAO PHAD** Fried Rice Pineapple with Chicken / Prawns(C,B,F,N)



LITTLE SPICY



MEDIUM SPICY



VERY SPICY

CHARM & SPICE

THAI RESTAURANT ชาม และ เครื่องเทศ

OUR RECOMMENDATIONS

29. PAD THAI LOBSTER Rice noodles, egg, Charm & Spice Pad Thai with peanuts, dried chilli & a wedge of lime on the side (C,D,E) 38.00

30. CHARM & SPICE House Platter (A Minimum 2 people to share) 47.95 per person
Thai chicken wings, Poh Pia, Crispy Duck Rolls, Thai Squid and Shrimp Cakes, Weeping Tiger Sirloin Steak Penang Chicken, Pad Thai with Prawns, Steamed Thai Jasmine Rice (A,B,C,D,E,FK,N)

SUSHI / NIGIRI OFFER Salmon, Sea bass 9.00 / Foie gras 9.90 / Tuna, Scallop, Eel 10.50

: **SALMON** (3 pieces) (A,C,D,F) : **SEA BASS** (3 pieces) (A,D,F) : **FOIE GRAS** (3 pieces) (D,F)

: **UNAGI (EEL)** (3 pieces) (A,D,F) : **TUNA** (3 pieces) (A,D,F)

: **FLAMED SCALLOP** (wasabi, lime gratings 3 pieces) (A,C,F,K,N)

TUNA TARTAR Almadraba tuna with avocado and chef's dressing (100g) (A,D,F,K) 19.50

TUNA TATAKI Almadraba tuna with teriyaki sauce (6 pieces) (A,D,F,K) 19.50

VEGETARIAN MENU

STARTERS

SUMMER ROLLS Fresh rolls with vegetables, rice noodles (6 pieces)(A,E,F,K) 8.50

SOM TAM Papaya salad with peanuts flavoured by a spicy lemon juice (E) 9.50

POH PIA (SPRING ROLLS) Home made vegetables spring rolls with sweet sauce (A) 8.00

SOUPS

TOM KHA VEGETABLES Mushrooms / Vegetables with coconut cream and herbs 6.50

TOM YUM MUSHROOMS / VEGETABLES Mushrooms, Vegetables in a spicy roast chili freshly simmered with lemongrass, galangal and kaffir 7.50

VEGETARIAN MAINS

PAD PAK Sautéed Mixed Seasonal Vegetables with garlic soy sauce (F) 14.50

BROCCOLI & SHIITAKE Stir fried broccoli and shiitake mushrooms with soy sauce (F) 14.50

GREEN CURRY Assorted vegetables in a light with tofu and vigorous Thai curry 15.00

PANANG PAK Panang curry sauce with coconut milk, vegetables tofu and kaffir lime leaves 15.00

PAD THAI VEGETARIAN Rice noodles with vegetables and tofu Charm & Spice Pad Thai 15.50

KHAO PHAD (FRIED RICE) with seasonal vegetables (F) 12.00

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE with walnuts (A,C,G,H) 6.50

JAPANESE GREEN TEA BISCUIT Matcha compote of mango and passion fruit, yuzu (A,C,E,G,H) 6.50

APPLE TART (A,C,G) 6.50

STICKY RICE WITH MANGO (KHAO NIAO MAMUANG) Sweet sticky rice with coconut milk, fresh mango 8.50

Food Allergens And Intolerances





CHARM & SPICE

RESTAURANTE TAILANDÉS ชาม และ เครื่องเทศ

EXPERIMENTA EL VERDADERO SABOR DE TAILANDIA

ENTRANTES FRIOS

1. **SUMMER ROLLS** Rollitos de verduras fresca con y avocado, pepino, salsa sesamo (K) 8.50
2. **SOM TAM** 🌶️ Tipica ensalada de papaya verde con langostinos y salsa de lima y picante (C,D) 10.50
3. **ROLLO PATO CRUJIENTES** Pato asado con verduras frescas, cebolletas y con salsa hoisin (A) 10.90
4. **CHARM & SPICE ENSALADA** 🌶️ Ensalada de ternera en filetes, sabor a especias tailandesas (D,F) 18.50

ENTRATAS CALIENTES

5. **POH PIA (ROLLITOS DE PRIMAVERA)** Rollitos de primavera de la casa con verduras y salsa dulce (A,C,F) 8.00
6. **GAI SATAY** Brocheta de pollo marinado con curry amarillo, leche de coco y salsa de cacahuete (E) 8.90
7. **ALITAS DE POLLO TAILANDES** Servidas en salsa de ajo, pimienta y tamarindo (A,D,E) 9.00
8. **TOD MUN** Deliciosas croquetas de calamares, langostinos (B,C,D,N) 12.00
9. **GOONG BLANKET** Langostinos tailandesas crujientes con salsa dulce. (A,B) 12.00
10. **MIXED** Poh pia, Satay, Goong blanket y Tod mun, Wonton (B,C,E,D,F,N) 18.50

SOPAS

11. **TOM KHA GAI** Pollo y champiñones en una rica crema de coco con infusión de hierbas (D,I) 7.50
12. **TOM YAM GOONG** 🌶️ Sopa clásica tailandes con langostinos y especias Tailandes (B,D) 8.50

PESCADOS

13. **GOONG KRATHIEM** Langostinos con ajo rallado, salsa de tamarindo caramelizado (B,N) 16.90
14. **CHU CHI SALMÓN** Salmón a la plancha con curry rojo Tailandés y hojas de lima kaffir (D,F) 17.50

CURRY TAILANDÉS Servido con una elección de Pollo, Ternera 16.50 / 17.80 / Langostinos, Pato 16.90

15. **CURRY VERDE (GENG KIEW WAN)** 🌶️ Una mezcla aromática de leche de coco, brotes de bambú, albahaca una deliciosa salsa de curry verde (B,D)
16. **GENG DENG - CURRY ROJO** 🌶️ Una mezcla aromática de leche de coco, brotes de bambú y hojas de albahaca, una deliciosa salsa de curry rojo tailandés (el pato incluye piña y tomates) (A,B,D)
17. **PANANG CURRY** 🌶️ Una rica. salsa panang con leche de coco, hojas de lima kaffir, cacahuete(B,D)
18. **GENG MASSAMAN : Pollo / Ternera** Un plato tradicional del sur de Tailandia en una salsa de maní dulce, rica y especiada con leche de coco, cebolla y aromatizada con tamarindo y anís estrellado (D,E)

CARNES Servido con una elección de Pollo, Ternera 16.50 / 17.80 / Langostinos, Pato 16.90

19. **PAD GRA PRO** 🌶️ 🌶️ Salteado albahaca fresca, cebollas, judías verdes, ajo y chiles frescos (D,F,N)
20. **SPICY CHICKEN** 🌶️ 🌶️ Pechuga de pollo al wok con verduras, salsa picante de albahaca (D,F,N)
21. **PED MAKAM - PATO AL TAMARINDO** Crujiente de pato en salsa de tamarindo (D)
22. **SPICY BEEF** 🌶️ 🌶️ Ternera al Wok con verduras y salsa picante de albahaca (D,F,N)
23. **BEEF BLACK PEPPER** Ternera al wok con salsa de pimienta negra (D,F,N)
24. **TIGRE LLORON - ENTRECOT** 🌶️ 🌶️ Entrecot de ternera con una selección aromática de hierbas Tai y terminado con polvo de arroz tostado para crear su sabor único con shiitake, brócoli y zanahorias Plato tradicional del noreste de Tailandia(300g) D,F,N 28.50

TALLARINES Y ARROZ Servido con una elección de Pollo, Ternera 16.50 / 17.80 / Langostino 17.90

- Khao Hom Mali Arroz Jazmín Tailandés Al Vapor 1.50
25. **PAD THAI** Tallarines de arroz y huevo, Charm & Spice Pad Thai (C,D,E)
 26. **PAD SEE-EW** Tallarines de arroz con salsa de soja oscura, huevo, brócoli y pack choi (C,E,N)
 27. **PAD KEE MAO** 🌶️ 🌶️ Fideos udon con chilli frescas, huevo, albahaca y verduras mixtas(A,C,E,N)
 28. **KHAO PHAD** Arroz Frito Piña con verduras (C,F,N)

🌶️ POCO PICANTE.

🌶️ 🌶️ MEDIO PICANTE.

🌶️ 🌶️ 🌶️ MUY PICANT

CHARM & SPICE

RESTAURANTE TAILANDÉS ชาม และ เครื่องเทศ

NUESTRAS RECOMENDACIONES

29. **BOGAVANTE PAD THAI** Tallarines de arroz, Charm & Spice Pad Thai con bogavante(C,D,E). 38.00
30. **PLATO DE LA CASA CHARM & SPICE** (mínimo de 2 personas para compartir) 47,95 por persona
Poh Pia, Rollos de pato crujientes, croquetas de langostinos y calamares tailandeses, Entrecot de tenera tigre llorón, Pollo Penang, Pad Thai con Langostinos, arroz jazmín Tailandés al vapor(A,B,C,D,E,FK,N)

SUSHI / NIGIRI ESPECIAL Salmon, Lubina 9.00 / Foie 9.90 / Atun, Vieras, Anguila 10.50

- : **SALMÓN** (3 piezas) (A,C,D,F) : **LUBINA** (3 piezas) (A,D,F) : **FOIE** (3 piezas) (D,F)
: **UNAGI (ANGUILA)**(3 piezas)(A,D,F) : **ATUN** Rojo salvaje de almadraba (3 piezas) (A,D,F)
: **VIERA FLAMEADA** con salsa de wasabi (3 piezas)(A,C,F,K,N)

TARTAR DE ATUN Atún rojo salvaje de almadraba con aguacate y aderezo de chef (100g) (A,D,F,K) 19.50

TATAKI DE ATUN Atún rojo de salvaje de almadraba y salsa teriyaki (6 piezas) (A,D,F,K) 19.50

VEGETARIAN MENU

ENTRANTES

SUMMER ROLLS Rollitos de verduras fresca con tallarines (A,E,F,K) 8.50

SOM TAM Tipica ensalada Thai de papaya verde con salsa de lima y picante (E) 9.50

POH PIA Rollitos de primavera de la casa con taro, verduras y salsa chille dulce (A,I) 8.00

SOPAS

TOM KHA VERDURAS Verduras en una rica crema de coco con infusión de hierbas 6.50

TOM YUM VERDURAS Sopa clásica tailandesa con Verduras, especias Tailandes y galanga 7.50

VEGETARIAN MAINS

PAD PAK Salteado de Mixto Verduras de Temporada 14.50

PAD BROCCOLI Y SHITAKE Salteado de brócoli y champiñones shiitake con salsa de soja (F) 14.50

GENG KIEW WAN PAK Verduras, tofu en un Tai curry verde, ligero y vigoroso 15.00

PANANG PAK Panang curry con leche de coco con verduras, tofu y hojas de lima kaffir 15.00

PAD THAI VEGETARIAN Tallarines de arroz con verduras y tofu Charm & Spice Pad Thai 15.50

KHAO PHAD (ARROZ FRITOS) con verduras de temporada 12.00

POSTRES

BROWNIE de chocolate con nueces (A,C,G,H) 6.50

BIZCOCHO DE TE VERDE Matcha compota de mango y maracuya, mousse de yuzu (A,C,E,G,H) 6.50

TATIN DE MANZANA (A,C,G) 6.50

KHAO NIAO MAMUANG (ARROZ GLUTINOSO CON MANGO) con leche de coco, mango fresco (K) 8.90

Alérgenos e intolerancias alimentaria

A B C D E F G H I J K L M N

