

BOTÁNICO

26-27-28 junio 2009

Fin de semana de cocina tailandesa

Cocinero invitado: Sergei Vera

reserva!

ENTRANTES*

Paw Pia Thawt

Mini rollitos de primavera con salsa agridulce casera y ensalada de col marinada al sésamo. Se sirven 6 unidades.

Thawt man plaa Pastelitos de pescado y judía.

Kao soi gai Sopa cremosa de pollo y tallarines al jengibre.

* Pueden pedirse platos sueltos o una degustación de los tres entrantes consistente en 2 rollitos, 2 pastelitos y un bol de sopa.

PLATOS*

Yam neua yang nahm toke

Ensalada tibia de ternera agripicante, servida con arroz jazmín y cacahuete.

Kaeng khiaw-waan gai

Curry verde de pollo, servido con arroz jazmín.

Choo Chee plaa Grapong

Lubina en salsa espesa de curry rojo, servida sobre fideos crujientes y ensalada de mango verde.

* Pueden pedirse platos sueltos o una degustación de los tres platos consistente en: ensalada tibia, curry verde y lubina.

Sergei Vera

Es diplomado en la Escuela superior de cocina Le Cordon Bleu de París y diplomado en las escuelas de cocina tailandesa Hotel Mandarin Oriental y Blue Elephant, ambas de Bangkok.

Fue jefe de cocina de Botánico durante los años 2001 y 2002.