



FOOD

APRIL 2025

Starters

Thai Gallery Mixed Starters	43
Spring Rolls	
Fresh Nem (22), Vegetable (18), Prawn (22), Chicken Nem (22)	
Skewers	
Chicken Satay (20), Prawn Satay (22), Beef Tamarind (22)	
Prawns Tempura	28
Crab & Cheese Samosa	28
Thai Gallery Crispy Cheese	20
Japanese Wagyu with Black Pepper Sauce (150g)	54

Salads

Lobster & Mango Salad	58
<i>Grilled lobster and ripe mango in a zesty Thai dressing.</i>	
Thai Beef Salad	32
<i>Sliced grilled Angus with fresh herbs, chili, and lime.</i>	
Traditional Prawn Salad	32
<i>Grilled prawns with lemongrass, kaffir lime, and a chili-lime dressing.</i>	
Green Papaya Salad	28
<i>Shredded papaya salad with chili, lime, and peanuts.</i>	

Soups

Tom Yum - <i>chicken, prawn or seafood</i>	18/20/21
<i>Traditional spicy and sour soup</i>	
Tom Kha - <i>chicken or prawn</i>	18/20
<i>Coconut milk-based soup</i>	
Clear glass noodle	19
<i>Clear broth with glass noodles</i>	
Noodle & beef	22
<i>Light broth with rice noodles</i>	

Stir Fry

Served with stir-fried vegetables, with the option to add a protein of choice chicken (+2), prawn (+4), tenderloin (+4), seafood (+5), pink eel (+5), duck (+8)

Pad Thai - with choice of <i>chicken or prawn</i>	28
<i>Noodles with egg, bean sprouts, red onion, chives, and peanuts, tossed in tamarind</i>	
Pad Kee Mao - with choice of <i>chicken, prawn or seafood</i>	28
<i>Also known as "Drunken Noodles" with fresh chili, garlic, vegetables, and Thai basil</i>	
Cashew Nut - with choice of <i>chicken or prawn</i>	30
<i>Crunchy cashews tossed with crisp vegetables in a rich, roasted chili oyster sauce</i>	
Pad Kaprow - with choice of <i>chicken, prawn, tenderloin or seafood</i>	30
<i>A Thai street-food classic with chili, garlic, and Thai basil, stir-fried in oyster-soy sauce</i>	
Fresh Ginger - with choice of <i>chicken, prawn, tenderloin or pink eel</i>	29
<i>Fragrant ginger wok-tossed with mushrooms, onions, and spring onions in soy sauce</i>	
Sweet & Sour - with choice of <i>chicken, prawn or pink eel</i>	30
<i>Tangy and sweet flavors with pineapple, cherry tomatoes, and crisp vegetables</i>	
Vegetables in Oyster Sauce - with choice of <i>chicken, prawn or tenderloin</i>	29
<i>Seasonal vegetables, wok-fried in oyster-soy sauce</i>	
Sweet Chilli Pineapple - with choice of <i>chicken, pink eel or duck</i>	30
<i>Sweet, spicy, and tangy flavors in a rich pineapple-infused sauce</i>	
Khao Pad - with choice of <i>egg, chicken, prawn or tenderloin</i>	28
<i>Classic Thai-style wok stir-fried rice, egg, vegetables, and a hint of soy</i>	

House Curry

With a choice of vegetables (28), chicken (32), prawn (36), beef (36) or duck (38)

Red

A bold and bright curry with a rich, slightly sweet depth, featuring tender vegetables, Thai basil, and a touch of chili heat

Green

Fragrant, herbaceous, and spicy, this vibrant curry balances fresh green chili spice with the sweetness of Thai basil and crisp vegetables

Yellow

Mild and comforting, with warm spices and a velvety texture, complemented by tender potatoes, carrots, and a hint of sweetness

Panang

Thick, creamy, and deeply aromatic, with a subtle nuttiness from peanuts and a bright citrus note from kaffir lime leaves

Massaman

A rich, slow-cooked curry with warm spices, a touch of tamarind for gentle acidity, and the heartiness of potato and roasted nuts.

Chef's Gallery

Thai Gallery Crispy Duck	38
<i>Crispy, golden duck served with roti pancakes and Thai-style sauce</i>	
Lamb Cutlets In Massaman Sauce	54
<i>Grilled lamb cutlets paired with Massaman curry sauce, infused with warm spices</i>	
Choo Chee Salmon	44
<i>Pan-seared salmon fillet in Choo Chee curry sauce, rich in coconut and Thai spices</i>	
Sea Bass Green Curry	44
<i>Sea bass in green curry, infused with Thai basil, fresh chili, and vegetables</i>	
Ginger Soy Black Cod	58
<i>Marinated black cod, glazed in ginger-soya, served with house pickles.</i>	
Fried King Prawn In Tamarind Sauce	56
<i>Crispy king prawns drizzled with a tangy-sweet tamarind sauce</i>	
Lobster Red Curry	72
<i>Lobster simmered in red curry with cherry tomatoes, fresh basil, and seasonal fruits</i>	
Lemongrass Sirloin	52
<i>Grilled Angus, stir-fried with lemongrass, garlic, red onion, and fresh chili, served hot</i>	
Tiger Cry	52
<i>A Thai classic featuring chargrilled Angus beef, served with a tangy tamarind sauce on a sizzling hot pan</i>	

Rice

Steamed Jasmin Rice	10
Egg Fried Rice	12
Coconut Rice	12
Sticky Rice	12
Garlic Fried Rice or Noodles	14
Pineapple Fried Rice - add chicken (+2) or prawn (+4)	32

Please notify our serving staff regarding any allergens and/or food restrictions



Cena

MENÚ EN ESPAÑOL

ABRIL 2025

Entrantes

Entrantes Mixtos Thai Gallery	43
Rollitos Primavera	
Nems Frescos (22), Verduras (18), Gambas (22), Nem de Pollo (22)	
Pinchos	
Satay de Pollo (20), Satay de Gambas (22), Ternera Tamarindo (22)	
Tempura de Gambas	28
Samosa de Cangrejo y Queso	28
Queso Crujiente Thai Gallery	20
Wagyu Japonés con Salsa de Pimienta Negra (150g)	54

Ensaladas

Ensalada de Bogavante y Mango	58
<i>Bogavante a la parrilla y mango maduro en un aderezo tailandés cítrico</i>	
Ensalada de Ternera Thai	32
<i>Angus a la parrilla en rebanadas con hierbas frescas, chile y lima</i>	
Ensalada Tradicional de Gambas	32
<i>Gambas a la parrilla con cintronela, lima kaffir y aderezo de chile y lima</i>	
Ensalada de Papaya Verde	28
<i>Ensalada de papaya rallada con chile, lima y maní</i>	

Sopas

Tom Yum - <i>pollo, gambas, mariscos</i>	18/20/21
<i>Sopa tradicional picante y agria</i>	
Tom Kha - <i>pollo o gambas</i>	18/20
<i>Sopa a base de leche de coco</i>	
Fideos de Cristal	19
<i>Caldo claro con fideos de cristal</i>	
Fideos y Ternera	22
<i>Caldo ligero con fideos de arroz y ternera</i>	

Salteados

Servido con verduras salteadas, con la opción de agregar una proteína a elección: pollo (+2), gambas (+4), lomo tierno (+4), mariscos (+5), pato (+8)

Pad Thai - <i>con opción de pollo o gambas</i>	28
<i>Fideos con huevo, brotes de soja, cebolla morada, cebollino y maní, en salsa tamarindo</i>	
Pad Kee Mao - <i>con opción de pollo, gambas o mariscos</i>	28
<i>"Fideos Borrachos", con chile fresco, ajo, vegetales y albahaca tailandesa</i>	
Anacardos (Cashew Nut) - <i>con opción de pollo o gambas</i>	30
<i>Crujientes anacardos salteados con vegetales frescos en una rica salsa de chile y ostión</i>	
Pad Kaprow - <i>con opción de pollo, gambas, lomo tierno o mariscos</i>	30
<i>Clásica comida callejera tailandesa con chile, ajo y albahaca, en salsa de ostión y soja</i>	
Jengibre Fresco - <i>con opción de pollo, gambas o lomo tierno</i>	29
<i>Jengibre salteado al wok con champiñones, cebolla y cebollín en salsa de soja</i>	
Agridulce - <i>con opción de pollo o gambas</i>	30
<i>Sabores dulces y ácidos con piña, tomates cherry y vegetales crujientes</i>	
Vegetales en Salsa de Ostión - <i>con opción de pollo, gambas o lomo tierno</i>	29
<i>Vegetales de temporada salteados al wok en salsa de ostión y soja</i>	
Piña al Ají Dulce - <i>con opción de pollo, mariscos o pato</i>	30
<i>Sabores dulces, picantes y ácidos en una rica salsa con infusión de piña</i>	
Khao Pad - <i>con opción de huevo, pollo, gambas o lomo tierno</i>	28
<i>Clásico arroz tailandés frito al wok con huevo, vegetales y un toque de salsa de soja</i>	

Curry de la Casa

Con opción de vegetales (28), pollo (32), camarones (36), res (36) o pato (38)

Rojo

Un curry vibrante con una rica profundidad ligeramente dulce, acompañado de vegetales tiernos, albahaca tailandesa y un toque de picante de chile

Verde

Aromático, herbáceo y picante, este curry vibrante equilibra el picor del chile verde fresco con la dulzura de la albahaca tailandesa y vegetales crujientes

Amarillo

Suave y reconfortante, con especias cálidas y una textura aterciopelada, complementado con papas tiernas, zanahorias y un toque de dulzura

Panang

Espeso, cremoso y profundamente aromático, con un sutil sabor a nuez gracias al maní y un toque cítrico brillante de hojas de lima kaffir

Massaman

Un curry rico y cocido a fuego lento, con especias cálidas, un toque de tamarindo para una acidez suave, y la contundencia de papas y nueces tostadas

Chef's Gallery

Pato Crujiente Thai Gallery	38
<i>Pato crujiente y dorado, servido con panqueques roti y salsa al estilo tailandés</i>	
Chuletas de Cordero en Salsa Massaman	54
<i>Chuletas de cordero a la parrilla acompañadas de salsa curry Massaman con especias</i>	
Salmon Choo Chee	44
<i>Filete de salmón sellado a la sartén en salsa curry Choo Chee, rica en coco y especias</i>	
Lubina al Curry Verde	44
<i>Lubina en curry verde, infusionado con albahaca tailandesa, chile fresco y vegetales.</i>	
Bacalao Negro con Jengibre y Soya	58
<i>Bacalao negro marinado, glaseado con jengibre y soya, servido con encurtidos caseros</i>	
Langostinos Fritos en Salsa de Tamarindo	56
<i>Langostinos crujientes bañados en una salsa de tamarindo agridulce</i>	
Bogavante al Curry Rojo	72
<i>Bogavante en curry rojo con tomates cherry, albahaca fresca y fruta de temporada</i>	
Solomillo a la Citronela	52
<i>Angus a la parrilla, salteado con citronela, ajo, cebolla morada y chile, servido caliente</i>	
Tiger Cry	52
<i>Un clásico tailandés con carne Angus a la parrilla, servido en una sartén caliente con salsa de tamarindo picante.</i>	

Rice

Arroz Jazmín al Vapor	10
Arroz Frito con Huevo	12
Arroz con Coco	12
Arroz Pegajoso (Sticky Rice)	12
Arroz o Fideos Fritos con Ajo	14
Arroz Frito con Piña – agrega pollo (+2) o camarones (+4)	32

Por favor, notifique a nuestro personal de servicio sobre cualquier alergia y/o restricción alimentaria.