

PANGEA®

THAI · INDIAN KITCHEN

DIM SUM Como Entradas



Thai Crispy Eggrolls

\$430.00

Crispy Eggrolls, rellenos de vegetales y cerdo molido, encurtidos en salsa thai y turmeric. Acompañados de salsa agridulce deliciosa.

Taro Eggrolls

\$470.00

Crispy Eggrolls rellenos de taro, cerdo y camarón molido, sofrito de ajo y especias. Deliciosos y diferentes. Comelos envuelto en lechuga con hojitas de menta. Acompañados de salsa agridulce.

Shrimp Eggrolls

\$490.00

Camarones 8/2 marinados en sabores Thai, envueltos y fritos. Acompañados de salsa agridulce deliciosa. **(4 Und)**

Crispy Dumplings

\$530.00

Dumpling relleno de cerdo, cilantro y cebollitas cambray. Crispy por un lado y suavcito por el otro. Acompañado de salsa soja de la casa. **(5 Und)**

Ja Kao

\$580.00

Masa suave de harina de arroz rellena de camarón molido y jengibre. **(5 und)**



Xiao Mai

Masa de wonton rellena de cerdo y camarón molido. La textura y el sabor son los protagonistas de este plato. **(5 und)**

\$530.00

Pork Buns

¡Esta es la gloria! Deliciosos buns rellenos de cerdo dulzón.

\$390.00

Soup Dumpling

Los famosos soup dumpling rellenos de cerdo y jengibre. Caracterizados por su hidratado relleno. **(5 und)**

\$495.00

Satay de carne

Carne tierna y marinada en especias y sabores Tailandeses, servida en pincho y cocinada a la parrilla. Acompañado con salsa de maní.

\$530.00

Combinacion pangea para compartir (sin variacion)

3 Eggrolls Mixtos, 4 und de Ja Kao, 2 und de Xiao Mai, 2 und de Soup dumpling, 2 und de Satay de camarón en caña dulce y 4 und de Dumpling a la plancha.

\$1,500.00

Samosas

Masa India rellena de papas y arvejas sofritas en especias tradicionales. Chutney de tamarindo y sésamo tostado.

\$390.50

COCINA THAI

TALLARINES



PAD THAI

¡El plato más popular de la cocina Tailandesa! Tallarines de arroz cocinados en wok a alta temperatura, bañados en salsa deliciosa salada y dulce de tamarindo, puerro, huevo, brotes de soja. Topping de mani, limon, brotesitos.

- Pollo **\$715.00**
- Camarones **\$950.00**
- Carne de res **\$870.00**
- Mixto - pollo, camarones, carne de res **\$1,012.00**
- Tofu, hongos y vegetales. Contiene fish sauce **\$715.00**

PAD SEE EW

Tallarines de arroz anchos salteados en wok, Brócoli Chino fresco, huevo y maní, en salsa mixta. Se caracteriza por tener varios fideos tostados que junto con los demás crean la textura perfecta.

- Pollo **\$715.00**
- Camarones **\$950.00**
- Carne de res **\$870.00**
- Mixto - pollo, camarones, carne de res **\$1,012.00**
- Tofu, hongos y vegetales. Contiene fish sauce **\$715.00**

Pad Kee Mao - Fideos borrachos 🔥 🔥

Tallarines de arroz anchos salteados en wok, tomates, cebolla y pimentón rojo. Albahaca thai, huevo, en salsa de chile picante y maní.

- Pollo **\$715.00**
- Camarones **\$950.00**
- Carne de res **\$870.00**
- Mixto - pollo, camarones, carne de res **\$1,012.00**
- Tofu, hongos y vegetales. Contiene fish sauce **\$715.00**

Clay Pot

\$1,012.00

Tallarines de cristal vermicelli, cocinado en ollita "clay pot" con camarones, jengibre, ajo, pimienta. Servido con cilantro fresco y maní.

ARROCES



Pineapple Fried Rice Simple Arroz con piña Thai

Arroz frito salteado en wok con piña, cebolla, zanahoria, turmeric y huevo. Topping de maní y puerro fresco. ¡Uno de nuestros platos más deliciosos!

- Simple **\$495.00**
- Pollo **\$605.00**
- Camarones 8/12 **\$950.00**
- Carne de res **\$800.00**
- Mixto - Pollo, Camarones, Carne de res **\$1,012.00**
- Tofu. Contiene fish sauce **\$605.00**

Arroz blanco aromatizado con cardamomo verde

\$175.00



WOK BOWLS



Pad Kra Pao Bowl

Salteado de carne picada en wok caliente, mucha albahaca, vainitas asiáticas y cebolla. Arroz blanco servido con un huevo frito encima y ensalada fresca de pepino con nuestro aderezo picante Prink Nam Plaa.

- Pollo **\$720.50**
- Camarones 8/12 **\$1,012.00**
- Mixto - Pollo, Camarones **\$1,012.00**
- Carne de res **\$810.00**
- Tofu y Hongos. Contiene fish sauce **\$950.00**

Lemongrass Chicken Bowl

\$775.00

Pollo marinado en lemongrass cocinado en wok, saladito y picantico. Limoncillo fresco, cebolla, jalapeños, maní y puerro. Acompañado de arroz blanco y ensalada fresca de pepino con nuestro aderezo picante Prik Nam Plaa.

Crispy Pork Basil - Barrigada de cerdo Crispy Bowl

\$875.00

Panceta de cerdo crujiente, albahaca, cebolla, pimiento morrón y sésamo. Servido con un huevo frito encima, arroz blanco, ensalada de pepino fresco y nuestro aderezo picante Prik Nam Plaa.

SOPAS THAI



Tom Yum Goong - Leche de coco 🔥 🔥 🔥

Pasta de curry rojo estofada en leche de coco especiada, lemongrass fresco, hojas de lima kaffir, caldo de pescado. topping Brotes y puerro fresco.

- Pollo **\$730.00**
- Camarones 8/12 **\$970.00**
- Mixto - pollo, camarones **\$1,012.00**
- Tofu y Hongos. Contiene fish sauce **\$730.00**

Tom Kha Gai

Caldo ligero estofado en leche de coco, jugo de limón, jengibre, lima kaffir y cilantro.

- Pollo **\$720.00**
- Camarones 8/12 **\$950.00**
- Mixto - pollo, camarones **\$1,012.00**
- Tofu y Hongos. Contiene fish sauce **\$720.50**

Tom Yum (no contiene leche de coco) 🔥 🔥 🔥

Caldo ligero y picante, cocinado a fuego lento con limoncillo, jengibre, tomate cherry, cebolla y hongos. Topping brotes y puerro fresco.

- Pollo \$750.00
- Camarones 8/12 \$950.00
- Mixto - pollo, camarones \$1,012.00
- Tofu \$750.00

Hot and Sour Dumpling Soup - Sopa agri dulce con dumplings 🔥 🔥 \$760.00

Sopa agrio picante, caldo especiado, chili oil, dumplings de cerdo, fideos vermicelli, cilantrico, cebollita cambray, brotes de soja y sesame tostado.

CURRYS TAILANDESES



Curry Verde

Curry verde thai fresco, estofado en leche de coco. Salsa abundante con vegetales, berenjena, bambú, albahaca thai. Topping de maní y puerro fresco. Acompañado de arroz blanco aromatizado con cardamomo.

- Pollo \$765.00
- Camarones 8/12 \$950.00
- Mixto - pollo, camarones \$1,012.00
- Tofu y hongos. Contiene fish sauce \$765.00

Curry Rojo 🔥 🔥 🔥

Pasta de curry rojo fresco, estofado en leche de coco, piña fresca, vegetales, bambú, albahaca thai. Topping de maní y puerro fresco. Acompañado de arroz blanco aromatizado con cardamomo.

- Pollo \$765.00
- Camarones 8/12 \$950.00
- Mixto - Pollo, Camarones \$1,012.00
- Tofu y hongos. Contiene fish sauce \$765.00

Panang curry 🔥 🔥 🔥

Curry cremoso a base de semillas de comino, semillas de cilantro y maní, estofado en leche de coco. Se distingue por su cremosidad a diferencia de los demás currys que son más líquidos. Acompañado de arroz blanco con cardamomo.

- Pollo \$740.00
- Camarones 8/12 \$950.00
- Mixto - Pollo, Camarones \$1,012.00
- Tofu y hongos. Contiene fish sauce \$740.00

ENSALADAS



Green Papaya Salad - 🔥🔥🔥 Ensalada de Papaya Verde

\$550.00

Popular ensalada de papaya verde con mezcla de texturas crujientes, el sabor fresco de la papaya con distintos matices y sabores, combinando el salado, el ácido y el punto dulce y el crocante del maní. Le puede agregar camarones al vapor si gusta.

▪ Camarones al vapor - Extra

\$275.00

SANDWICH



Bahn Mi

Esta vez, viajamos donde nuestros vecinos Vietnam, para incluir en nuestro menú su delicioso y típico sandwich BANH MI. Se compone de una singular baguette de pan blanco y harina de arroz, proteína marinada por 16 hrs y terminada en parrilla, mayo, paté, pepino asiático, encurtido de nabo y zanahoria, jalapeños y cilantro fresco.

▪ Pollo

\$450.00

▪ Barrigada de cerdo

\$495.00

COCINA DE LA INDIA



Garlic Naan - Chutney tamarindo

\$495.00

Masa suave tradicional de la India, untada con ajo y cilantro.

Raita (recomendado)

\$430.00

Ensalada de yogurt griego con pepino, menta y chaat masala. Se utiliza para balancear el picante del plato. Es frío y delicioso, realmente hace la diferencia agregarlo.

Pollo Tikka Masala 🔥🔥🔥

\$970.00

Pollo marinado en yogurt y especias por 18 horas, bañado en salsa masala auténtica, cocinada a fuego lento con especias tradicionales, garam masala, cúrcuma, semillas de comino, chile en polvo y chile fresco. Acompañado de Arroz blanco aromatizado con cardamomo verde.

Camarones Masala 🔥🔥🔥

\$1,075.00

Camarones 8/12 bañados en salsa masala auténtica, cocinada a fuego lento con especias tradicionales, garam masala, cúrcuma, semillas de comino, chile en polvo y chile fresco. Acompañado de arroz blanco aromatizado con cardamomo verde.

Masala Mixto - Arroz blanco 🔥🔥🔥

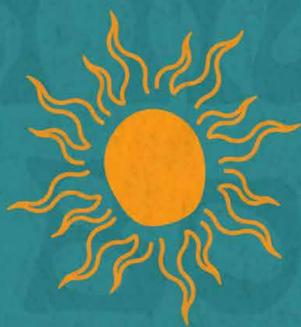
\$1,195.00

Camarones 8/12 y pollo marinado en yogurt y especias por 18 horas, bañado en salsa masala auténtica, cocinada a fuego con especias tradicionales, garam masala, cúrcuma, semillas de comino, chile en polvo y chile fresco. Acompañado de arroz blanco aromatizado con cardamomo verde.

Butter chicken 🔥🔥

\$896.50

Pollo marinado en yogurt y especias por 18 horas, bañado en salsa mantequilla auténtica de la India, cocinada a fuego lento por horas en especias tradicionales, curry, cúrcuma, clavos, chile kashimiri. Acompañado de arroz blanco aromatizado con cardamomo verde.



PANGEA[®]

THAI · INDIAN KITCHEN

POSTRES



Pannacotta de mango

\$480.00

Deliciosa pannacotta de mango y coco, mango fresco en cubos con lima kaffir, syrup de limoncillo y crumble de galleta de coco.

Gulab Jamun

\$415 .00

Postre famoso en la India, Buñuelos hidratados en syrup de licor de rosas, saffron y cardamomo.