



THE ORIENTAL



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



ÍNDICE · INDEX

APERITIVOS

Aperitives

Aperitif

ENSALADAS Y SOPAS

Salads and soups

Salate und Suppen

ARROZ Y TALLARINES

Rice and Noodles

Reis und Nudeln

SALTEADOS

Stir-Fries

Gebratene Gerichte

GUARNICIONES

Sides

Beilagen

CURRIS

Curries

Currys

VEGETARIANOS

Vegetarian

Vegetarische Gerichte

ESPECIALIDADES TAILANDESAS

Thai Specialities

Thai Spezialitäten

ESPECIALIDADES

Specialities

Spezialitäten

POSTRES

Desserts

Nachspeisen

Consultar los suplementos para los clientes en MP y PC, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta.

Consult the supplements for the clients in HP and FB, of our daily suggestions. Vegetables of our gardens.

Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HP und VP, unserer täglichen Vorschläge. Gemüse aus unseren Gärten.

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen

APERITIVOS · APERITIVES · APERITIF



Por-Pia-Tord

12 €

Rollito de primavera crujiente relleno de verduras y salsa de soja.

Crispy spring roll stuffed with vegetables and soy sauce.

Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse und Sojasauce.



Kai-Satay

14 €

Pollo satay marinado con cúrcuma, semillas de cilantro, leche de coco y lima.

Chicken satay marinated with turmeric, coriander seeds, coconut milk, and lime.

Hähnchenspieße mariniert mit Kurkuma, Koriandersamen, Kokosmilch und Limette.



Tord-Man-Pla

16 €

Bolitas de pescado fritas al curry rojo con lima, pepino, cilantro y cacahuets.

Crispy fish balls with red curry, lime, cucumber, fresh cilantro and peanuts.

Knusprige Fischbällchen mit rotem Curry, Limette, Gurke, frischem Koriander und Ernüssen.



Por-Pia-Sod

14 €

Rollito de lechuga con verduras, fideo de arroz y langostino salvaje.

Lettuce roll with vegetables, rice noodles, and wild prawns.

Salatrolle mit Gemüse, Reismudeln und Wildgarnelen.



Phu-Nim-Krob-Rad-Sauce-Ma-Kam

18 €

Cangrejo crujiente de concha blanda con salsa tamarindo.

Crispy soft-shell crab with tamarind sauce.

Knusprig frittierte Softshell-Krabbe mit Tamarindensauce.

ENSALADAS Y SOPAS SALADS AND SOUPS · SALATE UND SUPPEN



Yam-Hoo-Moo Soja

16 €

Ensalada de oreja de cerdo picante con setas orientales, sésamo y aceite de chile al garum masala.

Spicy pig's ear salad with oriental mushrooms, toasted sesame and garam masala-infused chili oil.

Würziger Schweineohrsalat mit asiatischen Pilzen, geröstetem Sesam und Chiliöl mit Garam Masala.



Som-Tam-Kung

18 €

Finas láminas de papaya verde con langostinos salvajes, salsa de pescado, zumo de lima y cacahuetes.

Thin slices of green papaya with wild prawns, fish sauce, lime juice and peanuts.

Dünne Scheiben grüne Papaya mit Wildgarnelen, Fischsauce, Limettensaft und Erdnüssen.



Yam-Som-O-Phu Nim

18 €

Ensalada de pomelo con cangrejo crujiente, pasta de chili, caña santa y anacardos.

Pomelo salad with crispy crab, chili paste, lemongrass, and cashews.

Pomelosalat mit knusprigem Krebsfleisch, Chilipaste, Zitronengras und Cashewkernen.

Tom-Kha-Kai

14 €

Sopa de leche de coco, pollo, setas y hierbas medicinales tailandesas, zumo de lima y cilantro.

Coconut milk soup with chicken, mushrooms, Thai herbs, lime juice, and coriander.

Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Pilzen, thailändischen Heilkräutern, Limettensaft und Koriander.



Tom-Jued-Tofu

12 €

Caldo de verduras con tofu, verduras y cebollino.

Vegetable broth with tofu, vegetables, and chives.

Gemüsebrühe mit Tofu, Gemüse und Schnittlauch.



Tom-Yum-Kung

14 €

Sopa con un toque picante, langostino salvaje, setas, hierbas medicinales tailandesas, zumo de lima, salsa de pescado y cilantro.

Classic spicy soup with wild prawns, mushrooms, Thai herbs, lime juice, fish sauce and coriander.

Klassische scharfe Suppe mit Wildgarnelen, Pilzen, thailändischen Kräutern, Limettensaft, Fischsauce und Koriander.

ARROCES Y TALLARINES · RICE AND NOODLES · REIS UND NUDELN



Khao-Pad-Pak

14 €

Arroz frito con huevo, verduras y salsa de soja.

Fried rice with egg, vegetables, and soy sauce.

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Sojasauce.



Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen

21 €

Tofu · Tofu · Tofu

16 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

18 €



Pad-Thai

14 €



Tallarines de arroz con huevo, salsa tamarindo, cacahuets y lima.

Rice noodles with egg, tamarind sauce, peanuts, and lime.

Reisnudeln mit Ei, Tamarindensauce, Erdnüssen und Limette.



Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen

21 €

Tofu · Tofu · Tofu

16 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

18 €



Original · Original · Original

23 €



Pad-Woon-Sen

14 €

Fideos de soja con verduras.

Glass noodles with vegetables.

Glasnudeln mit Gemüse.



Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen

21 €

Tofu · Tofu · Tofu

16 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

18 €

SALTEADOS · STIR-FRIES · GEBRATENE GERICHTE



Pad-Prew-Wan-Kung

25 €

Salteado de langostinos salvajes con pimiento rojo y verde, cebolla, tomate y salsa agri dulce.

Stir-fried wild prawns with red and green peppers, onion, tomato, and sweet & sour sauce.

Gebratene Wildgarnelen mit roter & grüner Paprika, Zwiebel, Tomate und süß-saurer Sauce.



Ta-Lay-Pad-Phong-Kari

30 € 10 €*

Salteado de pescado y marisco con curry seco y huevo.

Wok-fried fish and seafood with dry curry spices and egg.

Im Wok gebratener Fisch und Meeresfrüchte mit trockenem Curry und Ei.



Pad-Pak

14 €

Salteados de verduras con salsa de soja.

Stir-fried vegetables with soy sauce.

Gebratenes Gemüse mit Sojasauce.



Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen

21 €

Tofu · Tofu · Tofu

16 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

18 €

GUARNICIONES · SIDES · BEILAGEN

Arroz jazmín

6 €

Jasmine rice.

Jasminreis.



Verduras salteadas

6 €

Stir-fried vegetables.

Gebratenes Gemüse.



Arroz frito con huevo

6 €

Fried rice with egg.

Gebratener Reis mit Ei.

*Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für die kunden in halbpension

															
Mostaza Mustard Senf	Sulfitos Sulfites Sulfite	Gluten Gluten Gluten	Lácteos Milk Milch	Huevo Eggs Ei	Soja Soy Soja	Pescado Fish Fisch	Crustáceo Crustacean Krebstiere	Moluscos Molluscs Weichtiere	Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	Cacahuetes Peanuts Erdnüsse	Sésamo Sesame Sesam	Altramucos Lupins Lupinen	Apio Celery Sellerie	Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	Picante Spicy Schärfe

CURRIS · CURRIES · CURRYS

Keang-Deang-Pak

20 €

Curry rojo de tofu con verduras.

Red curry with tofu and vegetables.

Rotes Curry mit Tofu und Gemüse.



Keang-Kiew-Wan-Kung

26 €

5 €*
5 €*

Curry verde de langostinos salvajes con leche de coco, pimienta, berenjena, brotes de bambú y albahaca.

Green curry with wild prawns, coconut milk, bell peppers, eggplant, bamboo shoots, and basil.

Grünes Curry mit Wildgarnelen, Kokosmilch, Paprika, Aubergine, Bambussprossen und Basilikum.

Kheang-Kari-Khai

22 €

Curry amarillo de pollo con verduras y piña.

Yellow curry with chicken, vegetables, and pineapple.

Gelbes Curry mit Hähnchen, Gemüse und Ananas.



Kheang-Massaman-Nue

25 €

Curry massaman con leche de coco, ternera, papa bonita, cebolla, piña y anacardos.

Massaman curry with coconut milk, beef, sweet potato, onion, pineapple, and cashews.

Massaman-Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Süßkartoffel, Zwiebel, Ananas und Cashewkernen.

*Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für die kunden in halbpension

															
Mostaza Mustard Senf	Sulfitos Sulfites Sulfite	Gluten Gluten Gluten	Lácteos Milk Milch	Huevo Eggs Ei	Soja Soy Soja	Pescado Fish Fisch	Crustáceo Crustacean Krebstiere	Moluscos Molluscs Weichtiere	Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	Sésamo Sesame Sesam	Altramucos Lupins Lupinen	Apio Celery Sellerie	Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	Picante Spicy Schärfe

VEGETARIANOS · VEGETARIAN · VEGETARISCHE GERICHTE

Casi todas nuestras elaboraciones se pueden hacer vegetarianas, pregunten al personal.

Most of our dishes can be made vegetarian—please ask the staff.

Fast alle Gerichte können vegetarisch zubereitet werden – bitte das Personal fragen.



Por-Pa-Tord

12 €

Rollito de primavera crujiente relleno de verduras y salsa de soja.

Crispy vegetable spring roll with soy sauce.

Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse und Sojasauce.



Tom-Jued

12 €

Sopa de tofu con verduras.

Tofu and vegetable soup.

Tofusuppe mit Gemüse.



Khao-Pad-Pak

14 €

Arroz frito con verduras, huevo y salsa de soja.

Fried rice with vegetables, egg, and soy sauce.

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Sojasauce.



Pad-Thai Tofu

16 €

Tallarines de arroz con huevo, salsa tamarindo, cacahuets, lima y tofu.

Rice noodles with egg, tamarind sauce, peanuts, lime, and tofu.

Reisnudeln mit Ei, Tamarindensauce, Erdnüssen, Limette und Tofu.



Pad-Pak-Tofu

16 €

Salteado de verduras y tofu.

Stir-fried vegetables and tofu.

Gebratenes Gemüse mit Tofu.

Keang-Deang-Pak

20 €

Curry rojo de tofu con verduras.

Red curry with tofu and vegetables.

Rotes Tofu-Curry mit Gemüse.

ESPECIALIDADES TAILANDESAS THAI SPECIALITIES · THAI SPEZIALITÄTEN

 	Pla-Yang	30 € 10 €*
	<i>Lubina en Papillote marinada con caña santa, ajo, albahaca, hoja de lima, cilantro y cúrcuma.</i> <i>Sea bass en papillote marinated with lemongrass, garlic, basil, kaffir lime leaf, coriander, and turmeric.</i> <i>Wolfsbarsch im Papillote mariniert mit Zitronengras, Knoblauch, Basilikum, Kaffirlimettenblatt, Koriander und Kurkuma.</i>	
 	Pla-Yam-Ta-Krai	35 € 10 €*
	<i>Pescado frito con pasta de chili, caña santa, cebolla roja, salsa de pescado, lima y anacardos.</i> <i>Fried fish with chili paste, lemongrass, red onion, fish sauce, lime, and cashews.</i> <i>Gebratener Fisch mit Chilipaste, Zitronengras, roter Zwiebel, Fischsauce, Limette und Cashewkernen.</i>	
	See-Krong-Moo-Ob-Nam-Phueng	25 € 5 €*
	<i>Costillas de cerdo ibérico glaseadas con miel de palma y chile.</i> <i>Honey and chili glazed Iberian pork ribs.</i> <i>Mit Honig und Chili glasierte Iberico-Schweinerippchen.</i>	
	Medio pato asado acompañado de arroz jazmín y salsa picante	50 € 15 €*
	<i>Half roasted duck accompanied by jasmine rice and spicy sauce.</i> <i>Halbe gebratene Ente mit Jazmín Reis und picante Sosse.</i>	

*Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für die kunden in halbpension

 Mostaza Mustard Senf	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Gluten Gluten Gluten	 Lácteos Milk Milch	 Huevo Eggs Ei	 Soja Soy Soja	 Pescado Fish Fisch	 Crustáceo Crustacean Krebstiere	 Moluscos Molluscs Weichtiere	 Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	 Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	---	---	--

ESPECIALIDADES · SPECIALITIES · SPEZIALITÄTEN

Bajo pedido (48h de antelación para 2 pax)
By reservation (48h notice for 2 people)
Auf Vorbestellung (48 Std. im Voraus für 2 Personen)



Pato · Duck · Ente

130 € 30 €*

Menú degustación estilo pato Pekín, en tres servicios:

- Crepe relleno de pechuga de pato con cebolleta, pepino y salsa Hoisin.
- Sopa de wantun de pato, brotes de soja, cilantro, cacahuets y lima.
- Salteado de pato con verduras orientales a elegir entre:
 - Curry rojo
 - Salteado con verduras asiáticas
 - Salga agri dulce

Peking-style tasting menu, served in three courses:

- Crepe filled with duck breast, scallions, cucumber and Hoisin sauce.
- Duck noodle soup with bean sprouts, coriander, peanuts and lime.
- Stir-fried duck with oriental vegetables to choose from:
 - Red curry
 - Stir-fried duck with oriental vegetables
 - Sweet-and-sour sauce

Peking-Ente Degustationsmenü in drei Gängen:

- Crêpe mit Entenbrust, Frühlingszwiebel, Gurke und Hoisin-Sauce.
- Entensuppe mit Nudeln, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und Limette.
- Gebratene Ente mit asiatischem Gemüse zur Auswahl:
 - Rotes Curry
 - Gebrantene Ente mit asiatischem Gemüse
 - Süßsaure Sauce



Pla-Nueng-Ma-Naw

60 € 15 €*

Lubina marinada con salsa de soja, caña santa, galanga, hoja de lima.
Salsa agri picante, salsa de pescado y chili fresco.

Steamed sea bass marinated with soy sauce, lemongrass, galangal, kaffir lime leaf. Served with spicy-sour sauce, fish sauce, and fresh chili.

Gedämpfter Wolfsbarsch mariniert mit Sojasauce, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblatt.
Serviert mit süß-scharfer Sauce, Fischsauce und frischem Chili.



Kung-Man-Korn

60 € 15 €*

Bogavante con curry rojo o en salsa tamarindo (500gr).

Lobster with red curry or tamarind sauce (500gr).

Hummer mit rotem Curry oder Tamarindensauce (500gr).

*Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für die kunden in halbpension

															
Mostaza Mustard Senf	Sulfitos Sulfites Sulfite	Gluten Gluten Gluten	Lácteos Milk Milch	Huevo Eggs Ei	Soja Soy Soja	Pescado Fish Fisch	Crustáceo Crustacean Krebstiere	Moluscos Molluscs Weichtiere	Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	Cacahuets Peanuts Erdnüsse	Sésamo Sesame Sesam	Altramucos Lupins Lupinen	Apio Celery Sellerie	Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	Picante Spicy Schärfe

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN



Khao-Niew-Ma-Muanh

12 €

Sticky rice con manga o fruta de temporada.

Sticky rice with mango or fresh seasonal fruit.

Klebreis mit Mango oder frischen saisonalen Früchten.



Kluey-Tord

12 €

Plátano frito con miel de aguacate y coco rallado.

Fried banana with avocado honey and grated coconut.

Frittierte Banane mit Avocadohoning und geraspelter Kokosnuss.

Sa-Ku-Piak

12 €

Perlas de tapioca con leche de coco dulce y lychee.

Tapioca pearls in sweet coconut milk with lychee.

Tapiokaperlen mit süßer Kokosmilch und Litschi.



Tab-Tim-Krob

12 €

Rubí de Siam, crujientes castañas de agua con coco.

Siam Ruby – crispy water chestnuts served with coconut.

Siam-Rubin – knusprige Wasserkastanien mit Kokos.



Itim-Asian-Ruam

12 €

Helados asiáticos.

Asian ice cream selection.

Auswahl an asiatischen Eissorten.



Gracias por su visita.
Thank you for your visit.
Vielen Dank für Ihren Besuch.
Merci pour votre visite.

