



THE ORIENTAL



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

ÍNDICE · INDEX

APERITIVOS <i>Aperitives</i> <i>Aperitif</i>	VEGETARIANOS <i>Vegetarian</i> <i>Vegetarische Gerichte</i>
ENSALADAS Y SOPAS <i>Salads and soups</i> <i>Salate und Suppen</i>	ESPECIALIDADES TAILANDESAS <i>Thai Specialities</i> <i>Thai Spezialitäten</i>
ARROZ Y TALLARINES <i>Rice and Noodles</i> <i>Reis und Nudeln</i>	ESPECIALIDADES <i>Specialities</i> <i>Spezialitäten</i>
SALTEADOS <i>Stir-Fries</i> <i>Gebratene Gerichte</i>	GUARNICIONES <i>Sides</i> <i>Beilagen</i>
CURRIS <i>Curries</i> <i>Currys</i>	POSTRES <i>Desserts</i> <i>Nachspeisen</i>

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

10 €

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.



Moo-Sam-Chan-Yang

16 €

Panceta de cerdo glaseada con especias y salsa picante de tamarindo.

Marinated pork belly with spices and spicy tamarind sauce

Glasierte Schweinebauch mit Gewürzen und scharfer Tamarindensauce.



Por-Pia-Sod

14 €

Rollito de lechuga con verduras, fideo de arroz y langostinos.

Lettuce roll with vegetables, rice noodles, and prawns.

Salatrolle mit Gemüse, Reismudeln und Garnelen.

ENSALADAS Y SOPAS

SALADS AND SOUPS · SALATE UND SUPPEN



Som-Tam-Kung

18 €

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

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

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



Yum-Khor-Moo-Yamg

18 €

Ensalada de secreto ibérico braseado con pepino, apio, cebolla roja, Cherry y lima.

Grilled Iberian pork cheek salad with cucumber, celery, red onion, cherry tomatoes, and lime.

Salat mit gegrilltem Iberico-Schweinefleisch, Gurke, Sellerie, roter Zwiebel, Cherrytomaten und Limette.



Yam-Som-O-Phu Nim

20 €

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

12 €

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.



Kuey-law-Phed

16 €

Sopa de pato con fideos, brotes de soja, cilantro, cacahuetes y lima.

Duck noodle soup with bean sprouts, coriander, peanuts, and lime.

Entensuppe mit Nudeln, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und Limette.



Tom-Jued-Tofu

10 €

Caldo de verduras con tofu, verduras y cebollino.

Vegetable broth with tofu, vegetables, and chives.

Gemüsebrühe mit Tofu, Gemüse und Schnittlauch.



Tom-Yum-Kung

16 €

Sopa con un toque picante, langostinos, setas, hierbas tailandesas, zumo de lima y cilantro.

Spicy soup with prawns, mushrooms, Thai herbs, lime juice, and coriander.

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen, thailändischen Kräutern, Limettensaft und Koriander.

ARROCES Y TALLARINES · RICE AND NOODLES · REIS UND NUDELN



Khao-Pad-Pak

10 €

Arroz frito con huevo, verduras y salsa de soja.

Fried rice with egg, vegetables, and soy sauce.

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Sojasauce.



Langostinos · Prawns · Garnelen

18 €

Tofu · Tofu · Tofu

12 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

14 €



Pad-Thai

12 €



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.



Langostinos · Prawns · Garnelen

20 €

Tofu · Tofu · Tofu

15 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

17 €



Original · Original · Original

21 €



Pad-Woon-Sen

10 €

Fideos de soja con verduras.

Glass noodles with vegetables.

Glasnudeln mit Gemüse.



Langostinos · Prawns · Garnelen

19 €

Tofu · Tofu · Tofu

12 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

14 €

SALTEADOS · STIR-FRIES · GEBRATENE GERICHTE



Nue-Pad-Khing

25 €

Salteado de solomillo de vaca con salsa de ostras, setas orientales y jengibre.

Beef tenderloin stir-fry with oyster sauce, oriental mushrooms, and ginger.

Gebratenes Rinderfilet mit Austernsauce, asiatischen Pilzen und Ingwer.



Pad-Prew-Wan-Kung

25 €

Salteado de langostinos con pimienta rojo y verde, cebolla, tomate y salsa agridulce.

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

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



Pad-Pak

10 €

Salteados de verduras con salsa de soja.

Stir-fried vegetables with soy sauce.

Gebratenes Gemüse mit Sojasauce.



Langostinos · Prawns · Garnelen

20 €

Tofu · Tofu · Tofu

12 €

Pollo · Chicken · Hähnchen

14 €

CURRIS · CURRIES · CURRYS

Keang-Deang-Pak

17 €

Curry rojo de tofu con verduras.

Red curry with tofu and vegetables.

Rotes Curry mit Tofu und Gemüse.



Keang-Kiew-Wan-Kung

25 €

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

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

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

Kheang-Kari-Khai

20 €

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

26 €

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.

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

10 €

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

10 €

Sopa de tofu con verduras.

Tofu and vegetable soup.

Tofusuppe mit Gemüse.



Khao-Pad-Pak

10 €

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

12 €

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

12 €

Salteado de verduras y tofu.

Stir-fried vegetables and tofu.

Gebratenes Gemüse mit Tofu.

Keang-Deang-Pak

17 €

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 € 15 €*

Lubina en Papillote marinada con caña santa, ajo, albahaca, hoja de lima, cilantro y cúrcuma.

Sea bass en papillote marinated with lemongrass, garlic, basil, kaffir lime leaf, coriander, and turmeric.

Wolfsbarsch im Papillote mariniert mit Zitronengras, Knoblauch, Basilikum, Kaffirlimettenblatt, Koriander und Kurkuma.



PLA-YAM-TA-KRAI

35 € 15 €*

Pescado frito con pasta de chili, caña santa, cebolla roja, salsa de pescado, lima y anacardos.

Fried fish with chili paste, lemongrass, red onion, fish sauce, lime, and cashews.

Gebratener Fisch mit Chilipaste, Zitronengras, roter Zwiebel, Fischsauce, Limette und Cashewkernen.



KHEANG-MASSAMAN-KHA-KHEA

35 € 15 €*

Jarrete de cordero en curry massaman con leche de coco, papa bonita, cebolla, piña y anacardos.

Lamb shank in Massaman curry with coconut milk, sweet potato, onion, pineapple, and cashews.

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



Un pato asado acompañado de arroz jazmín y salsa picante

100 € 30 €*

Roast duck accompanied by jasmine rice and spicy sauce.

Eine gebratene Ente mit Jazmín Reis und picante Sosse.



Medio pato asado acompañado de arroz jazmín y salsa picante

50 € 15 €*

Half roasted duck accompanied by jasmine rice and spicy sauce.

Halbe gebratene Ente mit Jazmín Reis und picante Sosse.

*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

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:

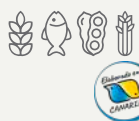
- Crepe relleno de pechuga de pato con cebolleta, pepino y salsa Hoisin.
- Sopa de pato con fideos, brotes de soja, cilantro, cacahuets y lima.
- Salteado de pato con verduras orientales.

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.

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.



Pla-Nueng-Ma-Naw

90 €

Lubina marinada con salsa de soja, caña santa, galanga, hoja de lima.
Salsa agripicante, 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

90 €

Bogavante con curry rojo o en salsa tamarindo.

Lobster with red curry or tamarind sauce.

Hummer mit rotem Curry oder Tamarindensauce.

*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	Altramuces Lupins Lupinen	Apio Celery Sellerie	Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	Picante Spicy Schärfe
----------------------------	---------------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------------	---------------------	--------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	--	----------------------------------	---------------------------	---------------------------------	----------------------------	--	-----------------------------

GUARNICIONES · SIDES · BEILAGEN

Arroz jazmín

4 €

Jasmine rice.

Jasminreis.



Tallarines salteados

4 €

Stir-fried noodles.

Gebratene Nudeln.



Verduras salteadas

6 €

Stir-fried vegetables.

Gebratenes Gemüse.



Arroz frito con huevo

4 €

Fried rice with egg.

Gebratener Reis mit Ei.

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN



Khao-Niew-Ma-Muanh

12 €

Sticky rice con manga.

Sticky rice with mango.

Klebreis mit Mango.



Kluey-Tord

12 €

Plátano frito con crema inglesa de jengibre.

Fried banana with ginger crème anglaise.

Frittierte Banane mit Ingwer-Vanillesauce.

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.



Itim-Nga-Dam-Nam-Ka-Ti

12 €

Sopa de coco, lima y helado de sésamo.

Coconut and lime soup with black sesame ice cream.

Kokossuppe mit Limette und schwarzem Sesameis.



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.

