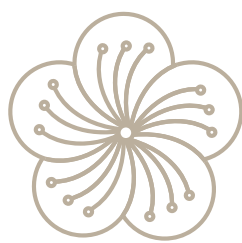


thai chef



BAOBAB
SUITES
★★★★★



thai chef

Menú 1 Chef privado

(PESCADO)

APERITIVO

Gamba en salsa de Tamarín

PLATO PRINCIPAL 1

Lubina al vapor
con hierbas tailandesas, chile y lima

PLATO PRINCIPAL 2

Curry verde

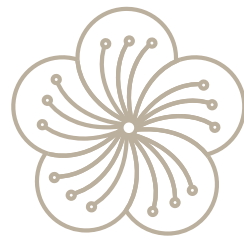
POSTRE

Helado casero de vainilla
con arroz, salsa de mango/fresa
y coco

PRECIO

125€ *adulto*

Duración: 3 horas aprox.
Incluye todos los ingredientes y el chef en suite.
No incluye bebidas.
La compra mínima es para 4 adultos.
(Precio para 4 personas 500€)



thai chef

Menú 2 Chef privado

(PESCADO Y CARNE)

APERITIVO

Gamba en salsa de Tamarín

PLATO PRINCIPAL 1

Lubina al vapor
con hierbas tailandesas, chile y lima

PLATO PRINCIPAL 2

Costillar de cordero Panang Curry

POSTRE

Helado casero de vainilla
con arroz glutinoso,
salsa de mango/fresa y coco

PRECIO
125€ adulto

Duración: 3 horas aprox.
Incluye todos los ingredientes y el chef en suite.
No incluye bebidas.
La compra mínima es para 4 adultos.
(Precio para 4 personas 500€)



thai
CHEF

Menú 3
Menú Niños

APERITIVO

Pollo Satay

PLATO PRINCIPAL 1

Arroz frito, cangrejo,
camarones y verduras

POSTRE

Helado casero de vainilla
con fresa

PRECIO
35€

