



COCINA
TAILANDESA



MAYO 2006



LOS EMBAJADORES DE LA AUTÉNTICA COCINA REAL TAILANDESA.

La cocina Thai resulta un arte por su riqueza, sofisticación y elegancia.

Ya sea en Madrid, Barcelona, Casablanca, Sao Paulo o México, las sucursales del grupo de restaurantes Thai Gardens, son los embajadores de la auténtica Cocina Real Tailandesa.

La sucursal en la capital mexicana abrió en 2002 y desde entonces ha ganado un lugar en los paladares exigentes de la ciudad, lo que le valió una invitación al Club de Industriales en el año 2006.

La cocina tailandesa busca mezclar en cada platillo los cinco sabores fundamentales, dulce, picante, agrio, amargo y salado. En la ciudad de México, Thai Gardens se ubica en una casona acondicionada de Polanco, el restaurante es un sitio colorido en donde se respira este ambiente tailandés.

En Thai Gardens, la iluminación está perfectamente cuidada, y esta antigua casa cuenta con una infinidad de ornamentos provenientes de este reino. En la cocina, la mayoría de sus ingredientes son importados para que el auténtico sabor tailandés lo lleven hasta la mesa. Se podría empezar la exploración gastronómica con un Khaeng Keaw Wann Kai que consiste en un caldo suave de ave con leche de coco y galanga.

La leche de coco, este dulce líquido, se obtiene de exprimir la carne de la fruta que hay que rallar previamente. Se condimenta con galanga, también conocido como jengibre de Siam, que al probarlo se percibe el olor agradable junto con el sabor aromático ligeramente picante.

Por la abundancia de lluvias y los más de 1,800 kilómetros de litoral costero de Tailandia, no podían quedar fuera de la cocina los ingredientes del mar. En Thai Gardens, el Khung Phom Pha son

colas de langostinos envueltos en una fina pasta de arroz. Esta pasta ligeramente dulce se mezcla con el característico sabor de este crustáceo.

La comida de Thai Gardens también incluye otras viandas como el pollo, o incluso el cerdo. El pollo lo podrán probar en brochetas si ordenan los Kai Satee. Los satee son brochetas del sudeste asiático, que en Thai Gardens, se han marinado en leche de coco y hierbas. También se preparara con nuez de la India, en donde se le agregan además verduras y piña. La diversidad en los ingredientes es similar a la que se encuentra en un mercado de Bangkok.

Una cena en Thai Gardens es como una sesión relajante y exótica, en donde se consiente a los comensales para que disfruten su estancia en este restaurante asiático.

LA GRAN CALIDAD Y CUIDADO EN EL
DETALLE MANTIENEN A SUNTORY EN
UN LUGAR PRIVILEGIADO EN EL MEDIO
GASTRONÓMICO MEXICANO.





NARIN CHITSANOI

“NO PUDE APRENDER MEJOR LA COMIDA TAILANDESA, FUE DIRECTAMENTE DE MIS PADRES”

El Chef Narin Chitsanoi, del restaurante Thai Gardens México tiene la facilidad de transportar al comensal por medio de aromas, sabores y colores, a un mundo repleto de exotismo y elegancia.

El Chef Narin Chitsanoi tiene en su haber una larga trayectoria en cocina tailandesa; hijo de propietarios de un restaurante en su ciudad natal, Nakorn Sawan -al norte de Bangkok-, aprendió directamente de sus padres “No pude aprender mejor la comida tailandesa” –afirma.

Cursó estudios en la escuela profesional Politécnica de Cocina Thai en Bangkok, se ha desempeñado desde 1989 y ha trabajado en los más importantes hoteles y restaurantes de

su país. Entre sus especialidades se encuentran el arroz salteado, pollo a las tres albahacas, cerdo agridulce y otros deliciosos platillos de la Cocina Real Thai.



Sus especialidades van desde los tradicionales rollitos de primavera, hasta un pato al curry, el cual es preparado con magret de pato al curry

rojo ligeramente picante, con piñas y uvas para suavizar el paladar.

Otras delicias de Chitsanoi son el Khung Phom Pha -deliciosas colas de camarones envueltas en fina pasta de arroz-, Kiaw Krop -cerdo molido aderezado en salsa de soya envueltos en pasta de soya-, Pansib -empanadillas de hojaldre rellenas de verduras al turmerico y carne picada-, Moo Ping -fina brocheta de cerdo marinado con hierbas Thai-, Maiz Tod -una apetitosa preparación a base de camarón, calamar y maíz- además de todos los platos principales que se cocinan con la ayuda del Wok, sartén ovalada de origen chino que sirve de principal instrumento de la cocina Thai.

EL CHEF NARIN TIENE LA FACILIDAD DE TRANSPORTAR AL COMENSAL POR MEDIO DE AROMAS, SABORES Y COLORES, A UN MUNDO REPLETO DE EXOTISMO Y ELEGANCIA.





ชาอิมการ์ดส์ - Chaigardens

Madrid, España

Paseo de la Habana 3. 28035.

Madrid, España

Tel. 34 91 577 88 84

Barcelona, España

Diputación 273. 08007.

Barcelona, España

Tel. 93 487 98 98

Cd. de México, México

Calderón de la Barca 72, Polanco – 11560

México DF.

TEL: (55) 52 81 38 50

Casablanca, Marruecos

Av. De la Cote D'Emeraude Adin-Diab

Casablanca, Marruecos

212 22 79 75 79

San Pablo, Brasil

Av. 9 de Julho 5871, Jardim-Europa

São Paulo, Brasil

55 11 30 73 15 77