

Thai Arturo Soria, un exótico paraíso en la capital

Un coqueto restaurante de estilo colonial con una encantadora terraza dónde disfrutar de la auténtica esencia de Tailandia

Tranquilidad, sofisticación y magia. Un cautivador exotismo que embriaga nada más cruzar el umbral de Thai Arturo Soria. Un precioso local que conduce a un viaje sensorial plagado de inolvidables sabores, aromas y matices.

Thai Arturo Soria conquista con una equilibrada belleza y una elegante decoración dónde preciosas orquídeas, exóticos budas y maravillosas velas se combinan armoniosamente para regalar una inolvidable aventura al reino de Siam. Varios espacios con un encanto especial y en su espectacular terraza, su mítica piscina deleita a sus visitantes , mientras se adentran en los recovecos de su acertada carta.

En Thai Arturo Soria elaboran los platos más característicos del recetario thai con las mejores materias primas. Exquisitos sabores que trasladan a lejanos destinos y conquistan el paladar desde el primer bocado. Entre su amplia variedad de entrantes destaca el sorprendente Brioche Satee. Un espectacular pan brioche con brotes de soja, menta albahaca, cebolleta, chile rojo y finas brochetas de pollo marinado en leche de coco, hierbas a la parrilla con salsa de cacahuets que es verdaderamente adictivo. Otro de los entrantes más emblemáticos es el Karre Pab. Unas riquísimas empanadillas de pasta crujiente rellenas de verduras al curry amarillo y ternera que nunca pueden faltar, junto con el Kanom Gib Khung. Las fantásticas empanadillas de langostino acompañadas de salsa de pescado, ligeramente picante aromatizado con lima kafir.

De las fabulosas ensaladas, cabe destacar la Laab Kai elaborada con pechuga de pollo delicadamente picado, preparado con menta fresca y chalotas en zumo de lima.

Mientras que entre los platos principales, merece la pena probar el innovador Chu-Chi Pla. Un magnífico salmón laminado en curry rojo aderezado con albahaca fresca que comparte protagonismo con el Nua Kratiam. Las clásicas tiras de solomillo de ternera salteadas en aceite de ajo caramelizado y salsa de ostras.

Los postres de Thai Arturo Soria están a la altura de su propuesta gastronómica y entre ellos cabe destacar la Cheese Tirak. Una maravillosa tarta de queso artesana que hará las delicias de los paladares más golosos.

Thai Arturo Soria, un inolvidable viaje sensorial. Una asombrosa experiencia gastronómica en un entorno idílico que rebosa glamour, exotismo y todo el sabor de Tailandia. Un pequeño remanso de paz en plena vorágine, que seduce, conquista y convence, tentando al comensal a volver... Mucho antes de lo que tenía previsto.

Datos de contacto:

Gema Landoiro

675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>