

## **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, mientras uno se adentra 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 kai satee, unas finas brochetas de pollo marinado en leche de coco y hierbas a la parrilla con salsa de cacahuete; el karre pab, unas formidables empanadillas de hojaldre rellenas de verduras al turmerico y solomillo de ternera picado; y el parn thong, unos riquísimos triángulos crujientes de pasta de arroz rellenos de confit de pato y verduras aromatizado a la canela.

Durante los días calurosos no puede faltar la refrescante som tam, una exótica ensalada de papaya verde con cacahuetes y colas de langostinos, aliñado con zumo de lima que es un verdadero espectáculo.

Entre los platos principales, los característicos currys como el curry verde de langostinos o el sensacional massaman thai, una espectacular carne de vacuno al curry rojo suave y untuoso, con patatas y anacardos. Además de su emblemático pad thai, unos fantásticos tallarines de arroz salteados con langostinos, pollo o vegetal, huevo, cebolleta china, soja, verduras y cacahuetes.

En el apartado de los postres, la gran novedad radica en el fabuloso cremoso de coco y maracuyá acompañado de salsa inglesa al jengibre, crumble y helado de limón.

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, tentándonos a volver... Mucho antes de lo que estaba previsto.

Thai Arturo Soria  
Dirección: Arturo Soria, 205,

28033 Madrid

Teléfono: 913 50 63 68

Salud y seguridad: Toma de temperatura obligatoria · El personal lleva mascarilla · Se toma la temperatura al personal · El personal debe desinfectar las superficies entre clientes

Precio Medio: 40€

**Datos de contacto:**

Mad&Cor

675943952

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

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>