

# El restaurant Pattaya ofereix les especialitats de la cuina tailandesa

Està situat al sector port grec d'Empuriabrava  
En deu anys s'ha creat una àmplia clientela

## CASTELLÓ D'EMPÚRIES REDACCIÓ

Fa deu anys Dominique Souvandy va arribar de Tailàndia a la urbanització d'Empuriabrava i va decidir obrir al sector del port grec el restaurant Pattaya per oferir al públic les especialitats de la cuina tai. Durant aquest temps, el local s'ha creat una àmplia clientela de totes les nacionalitats, turistes i gent del país que assisteixen fidels al seu local per tal de degustar els sabors d'aquell país exòtic. La decoració d'aquest local porta els clients a la màgia de Tailàndia i l'acompanyament musical és típicament oriental.

La Pattaya està obert cada dia, excepte els dimecres, a partir de la una del migdia i a partir de les set del vespre durant tot l'any, estiu i hivern. Cada setmana arriba al restaurant tot tipus de verdura fresca, procedent de Tailàndia, amb la qual Souvandy, propietària i cuinera del restaurant elabora els seus plats. Els principals ingredients són el peix, les verdures, les herbes i l'arròs, present en la cuina

de tots els països asiàtics. Amb la cuina xinesa existeixen diferències importants destaca Dominique. S'utilitzen herbes i espècies com l'alfabrega, el celantro, el curri vermell i el curri verd que aporten un sabor diferenciat als preparats culinàris aportant un gust més fort i picant propi de la gastronomia del país. També la llet de coco és un ingredient que no acostuma a faltar en la cuina tai i que li dona als seus preparats un toc especial.

### Una carta variada

Al Pattaya es poden degustar els plats d'una carta variada que inclou des d'amanides, arossos, carns i també especialitats de peix, representant així la varietat de la cuina tailandesa. La presentació creativa ocupa sempre un lloc importantíssim en l'art culinari tailandès i els cuiners del país fan de la preparació dels plats una festa, tant per als ulls com per al paladar.

La carta del Pattaya poposa com a primers plats amanides, sopes i arossos. L'amanida tai és una de les especialitats de la casa, també els fideus fregits amb gambes, els rotlles de primavera, diferents dels del restaurant xinès, apunta Souvandy, les gambes arrebossades, entre d'altres. Les sopes que acostumen a tenir molt sabor, també tenen un lloc destacat a la cuina del Pattaya, un exemple és la sopa especial amb llimona.

Com a segons plats, la broqueta de pollastre amb salsa de cacauet, el paté de pollastre, el pollastre amb carbassó tai i bambú o el pollastre amb curri vermell són alguns dels suggeriments de la carta que també inclou especialitats de peix cuinats al vapor, amb verdures i un toc de picant. Souvandy ha pogut constatar en aquests anys que el sabor exòtic de la seva cuina és molt apreciat. "Al restaurant vénen tant turistes com gent del país i fins i tot tinc clients que vénen aquí expressament de Barcelona".

Per acompanyar un bon àpat al



Un aspecte de l'espai menjador del restaurant d'Empuriabrava

restaurant Pattaya, la casa recomana una àmplia selecció de vins i proposa als clients acabar el dinar amb fruita fresca regallada amb llet de coco, perfecta per rebaixar l'efecte de les espècies.

Les postres tailandeses són dol-

ces, però no embafadores. Les fruites de temporada en almívar amb gelat són un de les postres més fàcils de fer.

El preu mitjà d'un dinar o sopar a la carta és d'uns 25 euros per persona.