



## **MENÚ PAKTA**

*Menú de tardor*

*Nikkei Inspiració Japonesa i Peruana*

Sahimi de **calamar** amb blat de moro morat

Nigiri de **garota** amb dashi shoyu

Nigiri de llom baix de **wagyu xilè**

Soba de **bacallà**

Kimchi d'enciam amb **calamarçet**

**Verat** "shimesaba" amb sake kasu

**Bolets de temporada** amb escabetx oriental

Usuzukuri de **hamachi** amb "leche de tigre" de yuzu

**Cranc reial** en escabetx de pollastre

**Moniato** amb ají

El ceviche de **corbina** amb "leche de tigre" de goji i mandarina verda

Torrada de **gamba de Palamós**

Canapè **d'anguila**

*Pur Japó*

Tataki de "**rubia gallega**" amb xips de patata  
i ponzu chifero

*Pur Perú*

Causa **de cranc reial** amb "acevichada" de rocoto  
Maki causa de kimchi amb **pop** i maionesa d'oliva Botija

Tofu de **moll de l'os** amb **garota**

*La Tonyina*

Cornet cruixent de **ventresca de tonyina**

*Per Acabar*

Causa de **lletons** a la brasa

*El Ají*

Ají de **guatlla**

*Postres*

Kakigori de **fulla de figuera**

Mochi **de figues**

Gelat de **kombu** amb chips de **nori**

La nostra "**chocoteja**"

*120€ per persona*

*Iva Inclòs*

\*Es servirà el mateix menú per a tots els comensals de la taula - barra.



## **MENÚ AYCHA**

*Menú de tardor*

*Nikkei Inspiració Japonesa i Peruana*

Sahimi de **calamar** amb blat de moro morat

Nigiri de **garota** amb dashi shoyu

Nigiri de llom baix de **wagyu xilè**

Soba de **bacallà**

Kimchi d'enciam amb **calamarçet**

**Verat** "shimesaba" amb sake kasu

**Bolets de temporada** amb escabetx oriental

Usuzukuri de **hamachi** amb "leche de tigre" de yuzu

**Cranc reial** en escabetx de pollastre

**Moniato** amb ají

El ceviche de **corbina** amb "leche de tigre" de goji i mandarina verda

Torrada de **gamba de Palamós**

Canapè **d'anguila**

*Pur Japó*

Tataki de "**rubia gallega**" amb xips de patata  
i ponzu chifero

*Pur Perú*

Causa **de cranc reial** amb "acevichada" de rocoto  
Maki causa de kimchi amb **pop** i maionesa d'oliva Botija

Tofu de **moll de l'os** amb **garota**

*La Tonyina*

Cornet cruixent de **ventresca de tonyina**

*Per Acabar*

Causa de **lletons** a la brasa

*Wagyu Xilè*

**Llom alt de vaca vella** \*150 gr. (per persona)

*Postres*

Kakigori de **fulla de figuera**  
Mochi **de figues**

Gelat de **kombu** amb chips de **nori**

La nostra "**chocoteja**"

*150€ per persona*  
*Iva Inclòs*

\*Es servirà el mateix menú per a tots els comensals de la taula - barra.