



## **MENÚ PAKTA**

*Menú d'hivern*

*Nikkei Inspiració Japonesa i Peruana*

**Garota** amb soja blanca

Nigiri de **garota** amb dashi shoyu

Nigiri de llom baix de **wagyu xilè**

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

Soba de **bacallà**

**Verat** "shimesaba" amb sake kasu

El ceviche en flor amb "**leche de tigre**" de **ceba**, soja i aji charapita

**Pèsols** del maresme amb favetes i kimchi

"Seco" de **cranc reial**

**Moniato** amb ají

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

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 **musclos** amb escabetx nikkei  
Maki causa de kimchi amb **pop** i maionesa d'oliva Botija

*La Tonyina*

Cornet cruixent de **ventresca de tonyina**

*Per Acabar*

Causa de **lletons** a la brasa

*El Ají*

Ají de **guatlla**

**Ou de guatlla**, toffe i caramel de soja

*Postres*

Kakigori de **umeboshi** amb **caqui**

**Kombu**

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 d'hivern*

*Nikkei Inspiració Japonesa i Peruana*

**Garota** amb soja blanca

Nigiri de **garota** amb dashi shoyu

Nigiri de llom baix de **wagyu xilè**

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

Soba de **bacallà**

**Verat** "shimesaba" amb sake kasu

El ceviche en flor amb "**leche de tigre**" de **ceba**, soja i aji charapita

**Pèsols** del maresme amb favetes i kimchi

"Seco" de **cranc reial**

**Moniato** amb ají

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

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 **musclos** amb escabetx nikkei  
Maki causa de kimchi amb **pop** i maionesa d'oliva Botija

*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)

**Ou de guattla**, toffe i caramel de soja

*Postres*

Kakigori de **umeboshi** amb **caqui**

**Kombu**

La nostra "**chocoteja**"

*150€ per persona*

*Iva Inclòs*

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