



## MENÚ PAKTA

*Menú d'estiu*

*Nikkei Inspiració Japonesa i Peruana*  
**Percebes** amb soja blanca

Nigiri d'**espardenya** amb ume shoyu i shiso verd  
Nigiri de llom baix de **wagyu xilè**

Pinces de **cranc vermell de profunditat**  
amb el seu dashi

**Fetge de rap** amb romesco i "ají panca"

**Tomàquet de temporada** amb "ají amarillo"  
i vinagreta de suc d'enciam

**Botarga** casolana amb meló cantalup

**Chilcano** nikkei

**Moniato** amb ají

El ceviche de **corbina** amb "leche de tigre" d'ametlla

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

**Ceps** amb el seu escabetx

*La Tonyina*

Cornet cruixent de **ventresca de tonyina**

*Per Acabar*

Causa de **lletons** a la brasa

*El Ají*

Ají de **guatlla**

**Mochi** a la brasa

*Kanmi*

Kakigori de **pinya verda** (Pi Pinyer )

**Pruna** amb umeboshi i nata d'estragó

La nostra "**chocoteja**"

*120€ per persona*  
*Iva Inclòs*

## MENÚ AYCHA

*Menú d'estiu*

*Nikkei Inspiració Japonesa i Peruana*  
**Percebes** amb soja blanca

Nigiri d'**espardenya** amb ume shoyu i shiso verd  
Nigiri de llom baix de **wagyu xilè**

Pinces de **cranc vermell de profunditat**  
amb el seu dashi

**Fetge de rap** amb romesco i "ají panca"

**Tomàquet de temporada** amb "ají amarillo"  
i vinagreta de suc d'enciam

**Botarga** casolana amb meló cantalup

**Chilcano** nikkei

**Moniato** amb ají

El ceviche de **corbina** amb "leche de tigre" d'ametlla

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

**Ceps** amb el seu escabetx

*La Tonyina*

Cornet cruixent de **ventresca de tonyina**

*Per Acabar*

Causa de **lletons** a la brasa

*Wagyu Xilè*

**Llom alt de vaca vella**, pak choi amb kimchi panca,  
emulsió de coriandre i encurtits \*150 gr. (per persona)

**Mochi** a la brasa

*Kanmi*

Kakigori de **pinya verda** (Pi Pinyer )

**Pruna** amb umeboshi i nata d'estragó

La nostra "**chocoteja**"

*150€ per persona*  
*Iva Inclòs*

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