



REGLAMENT (UE) N 1169/2011
DISPOSEM DE CARTA D'AL·LÈRGENS PER LA INFORMACIÓ DELS NOSTRES CLIENTS
ADRECEU-VOS AL NOSTRE PERSONAL SI DESITJA MÉS INFORMACIÓ AL RESPECTE

TABERNA JAPONESA

Pakta és un homenatge a la cultura i gastronomia del mediterrani sota la mirada de Japó. És el resultat de la visió d'Albert Adria i la seva manera d'entendre els nostres productes sota la tècnica japonesa.

El gyotaku (gyo "peix" i taku "fregar"), és un mètode tradicional artístic originari del Japó que data de mitjans del 1800.

Aquesta forma d'impressió natural va ser utilitzada per pescadors que volien tenir un registre de les seves millors captures, però també va esdevenir en una forma d'art.

També va contenir connotacions espirituals, de fet la tinta que es va utilitzar va ser la tinta Sumi, a la qual se li concedeixen certes atribucions màgiques per captar l'ÀNIMA del que representa.

El seu ús va anar més enllà del tècnic per unir-se a l'esperit de les coses.

Per què acabar amb un Gyotaku?

És la nostra manera d'oferir la pesca de mercat de cada dia i donar-lis l'opció a triar el final del seu menu ja que cada gyotaku és diferent i únic



MENÚ PAKTA

Benvinguda

Suc de **ametlló** i **taronja**

Canapè cruixent de **yuba** amb **anxova**

Verat amb vinagre

Cornet de platja amb **ventresca** de **tonyina**

Ventresca amb pernil

Empanadilla de **favetes** amb **pernil**

Usuzukuri de **peix llimona** amb vinagreta de piparra

Tofu d'**ametlla** amb **botarga**

Potetes de **King crab** i **perretxico**

Amb la seva ensaladilla

Tataki de **wagyu**

Espàrrec amb kimiso de julivert

Soba de pell de **bacallà**

Cocotxes de lluç a la romana

Pèsols del Maresme a la menta amb wasabi

Llibret de **kombu** i **calamar**

Gambes al allet i sashimi dels seus caps

All i pebre d'**anguila**

Postres

Umami

Flam d'**ou**

Kakigori de **xocolata** i borratxo de **te verd**

120€ per persona

Iva Inclòs

MENÚ GYOTAKU

Benvinguda

Suc de **ametlló** i **taronja**

Canapè cruixent de **yuba** amb **anxova**

Verat amb vinagre

Cornet de platja amb **ventresca** de **tonyina**

Ventresca amb pernil

Empanadilla de **favetes** amb **pernil**

Usuzukuri de **peix llimona** amb vinagreta de piparra

Tofu d'**ametlla** amb **caviar**

Potetes de **King crab** i **perretxico**

Amb la seva ensaladilla

Tataki de **wagyu**

Espàrrec amb kimiso de julivert

Soba de pell de **bacallà**

Cocotxes de lluç a la romana

Pèsols del Maresme a la menta amb wasabi

Llibret de **kombu** i **calamar**

Gambes al allet i sashimi dels seus caps

All i pebre d'**anguila**

Gyotaku

Postres

Umami

Flam d'**ou**

Kakigori de **xocolata** i borratxo de **te verd**

150€ per persona
Iva Inclòs

SELECCIÓ DE BEGUDES PAKTA

RECAREDO TERRERS 2011

Recaredo
Xarel.lo, Macabeo, Parellada
Catalunya D.O Cava

KARAHASHI CHAMPEON

Homare shuzo
Junmai Daiginjo 60%
Yamadanishiki 16%vol.
Hyogo

GRAN CRU

Seda líquida
Nigori Nama Genshu 60%
Yamadanishiki 17%vol.
Tuixent(Catalunya)

FINO MAESTRO SIERRA

Maestro Sierra
Palomino
Jerez de la frontera

LA PEQUEÑITA BLANCO MACERADO

Alonso&Pedrajo
Malvasia
D.O.Q La Rioja

TEDORIGAWA DAIKOSHU UMAIKA 96

Tedorigawa
Umaika (Old Vintage Sake) 45%
Yamadanishiki 13%vol
Ishikawa

SENCHA WAKAME-LIMÓN

Té verde con alga y limón

70€ per persona

IVA Inclòs

FAKTA Diàleg JAPÓ - PERÚ

2013 - 2018

Jorge Muñoz, Kyoko Li, Zetkin Lian C
Maria Julia A, Javier A, Sergio A, Juan Sebastián A, Maria Paula A.Oriol A
Mikel A, Rafael Jesus A, Mara B, Maribel B, Eduard B, Jose Antonio B
Ignacio B, Arantxa B, Lukas B, Sara B, Fabio C, Maria C, Genevieve C
Fabrizio Andres C, Helen Lissette C, Valerie C, Marlon Steven C
Edgar Andre Manuel C, Jose Antonio C, Carlos Alberto C
Churrita C, cuevas arguelles , dinorah, Isaac C, Samia Alexandra D
Amauri S, Julie Pearl D, Antonio D, Iker E, Maria Paola E
Ricardo Gonzalo E, Rafael E, Aniol E, Jorge F, Héctor F
Andres F, Diego F, Zaira Leonor F, Ariadna F, Isabel Eugenia F
Romain Francois F, Silvia F, Norberto F, Guilherme F, Vanessa G
Joao G, Diego Mateo G, Sergio G, Maria Jose G, Fiorela G, Fernando G
Santiago Javier G, Victor G, Gigi Madeline G, Jordi G, Cesar Andres G
Sebastian Eduardo G, Anna Maria G, Yamil G, Giuliano Rocco G, Alessandra G
Diana del Pilar G, Albert G, Pierre G, Gabriela G, Erik G, Juan Pedro G
Claudio Alejandro H, Carolina H, Larry H, Pedro Carlos H, Egber Rafael J
Valencia Simpe L, Pablo L, Guido L, Pasquale L, Israel L, Salvador Alejandro L
Paula L, Alba L, Oswaldo L, Vanesa L, Elizabeth L, Ana Belén L, Grace Estefania L
Luis Manuel L, Vincenzo L, Gianmarco M, Tariel M, Camila M, Gloria Carolina M
Guillermo Santiago M, Matteo M, Albert M, Gabriel Alejandro M, Alejandro M
Angel M, Adilia Waleska M, Frederico M, Gala M, David Edward M, Lorena Miyuki M
Jean Michel M, Magali Marisol M, Adrià M, Stephanie M, Nathalie M, Daniel M
Kuniaki Pablo M, Cristina M, Maria Alejandra M, Sarah M, Patricia M, Panagiotis M
Jorge Carlos M, Christoph N, Max anthony N, Francisco Javier N, Elena O, Nerea O
Patricia O, Jaime P, Tommaso Giuseppe P, Jose Francisco P, Alfredo Emilio P, Tiago P
Joao Tiago P, Julieta Alexandra P, Cristina Mercedes P, Mario Ernesto P,
Pablo Estefano P, Andre P, Paola andrea P, Guillem P, Cristian Luis P, Jaume P
Nicolas Javier P, Mario P, Rafael P, Robert Willians Q, Diego Mauricio R, Baltasar R
Daniela R, Maria Dolores R, Delfina R, Carlos Tomás R, Cristian Armando R
Fabricio R, Antonella R, Bryan S, Francisco Manuel S, Natalia S, Carlos David S
Paolo S, Carla Liliana S, Ruben S, Ela Margarita S, Raquel Dani S, Susana Janet S
Joseba S, Athanasios S, Jesus T, Nicoleta T, Daniele T, Rafael T, Alejandro T,
Gabriele U, Carlos Alberto U, Juan Carlos V, Diego V, Junior Renato V, Gisele V,

FAKTA Diàleg MEDITERRANI - JAPÓ

2019

Baños Clota Aleix, Brar Sukhdeep, Mendes Pablo, Calvo Lalana Laura, Domenech Oliva Ignacio
Fernandez Galisteo Estefania, Ferrer Sans Laura, Matsuoka Hisayuki, Novo Enriquez Maria
Pagano Antonia, Saez Garcia David, Portillo David Diego, Salas Piedra Diego, Vazquez Sanchez
Gemma