



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

Què és la cuina Nikkei?

El terme Nikkei s'utilitza per designar els emigrants d'origen japonès i la seva descendència.

A mitjans dels anys 80 el nom comença a fer-se servir per designar tota aquella cuina japonesa que es realitza fora del Japó i en la que s'utilitza en la seva elaboració productes autòctons dels països d'acollida.

Per què el nou Pakta?

Després de 5 anys d'aprenentatge i comprensió del discurs entre Perú i Japó, Pakta gira el seu estil i evoluciona el seu esperit Nikkei. Aquesta nova etapa volem obrir un diàleg entre el Japó i el Mediterrani i imaginar com seria un bodega japonesa al S. XXI.

Per què un menú?

Volem ajudar als nostres clients a viure l'experiència de conèixer una cuina nova, a més de poder treballar de la millor manera els productes de temporada. La novetat d'una cuina desconeguda genera una complexitat afegida a l'hora d'escollir i és millor guiar els clients amb una seqüència d'alguns plats més representatius que trobaran en el nostre menú degustació.

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, Jaime 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

MENÚ GYOTAKU

Dashi de Jerez
"Pescaíto" fregit

Lardo de mar de **peix mantega**

Empanadilla d'**ous** de **salmó** a la Navarra

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

Usuzukuri de **peix limona** amb vinagreta de piparra

Potetes de **cranc reial** i **garota** amb la seva amanida

Sashimi en el mar mediterrani de **pagre i llobarro**

Soba de pell de **bacallà**

Shabu shabu de "**puntillitas**" amb arròs en la seva tinta

Cocotxes de **lluç** a la Romana

Pèsols del Maresme a la menta amb wasabi

Cornet de platja amb **ventresca de tonyina**

Libret de **kombu i calamar**

Gamba de Roses al allet i sashimi dels seus caps

GYOTAKU

Postres

Umami

Flan d'**ou**

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

110€ + Gyotaku
(Preu segons mercat) per persona
Iva Inclòs

MENÚ MAR

Dashi de Jerez

“Pescaíto” fregit

Lardo de mar de **peix mantega**

Empanadilla d’**ous** de **salmó** a la Navarra

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

Usuzukuri de **peix limona** amb vinagreta de piparra

Potetes de **cranc reial** i **garota** amb la seva amanida

Sashimi en el mar mediterrani de **pagre i llobarro**

Soba de pell de **bacallà**

Shabu shabu de “**puntillitas**” amb arròs en la seva tinta

Verat shimesaba amb vinagreta de tomàquet de penjar

Cocotxes de **lluç** a la Romana

Pèsols del Maresme a la menta amb wasabi

Cornet de platja amb **ventresca de tonyina**

Llibret de **kombu i calamar**

Gamba de Roses al allet i sashimi dels seus caps

Suquet de **garota**

Postres

Umami

Flan d’**ou**

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

120€ per persona

Iva Inclòs

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

També va tenir connotacions espirituals, de fet la tinta que feien servir es deia 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.

PREU SEGONS MERCAT.



