



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 es un homenaje a la cultura y gastronomía del mediterráneo bajo la mirada de Japón. Es el resultado de la visión de Albert Adrià y su manera de entender nuestros productos bajo la técnica japonesa.

El Gyotaku (gyo "pez" y taku "frotar"), es un método tradicional artístico originario de Japón que data de mediados de 1800.

Esta forma de impresión natural fue usada por pescadores que querían tener un registro de sus mejores capturas, pero también se convirtió en una forma de arte.

También tuvo connotaciones espirituales, de hecho la tinta que se utilizó fue la tinta Sumi, a la que se le conceden ciertas atribuciones mágicas para captar el ALMA de lo que representa.

Su uso fue más allá de lo técnico para unirse al espíritu de las cosas.

Por qué terminar con un GYOTAKU?

Es nuestra manera de ofrecer la pesca de mercado de cada día y darles la opción a elegir el final de su menú ya que cada gyotaku es diferente y único.



MENÚ PAKTA

Bienvenida

Jugo de **almendruco** y **naranja**

Canapé crujiente de **yuba** con **anchoa**

Caballa en vinagre

Cornete de playa con **ventresca de atún**

Ventresca con jamón

Empanadilla de **habitas con jamón**

Usuzukuri de **pez limón** con vinagreta de piparra

Tofu de **alemndra** con **botarga**

Patitas de **King crab** y **perretxico**

En su ensaladilla

Tataki de **wagyu**

Espárrago con kimiso de perejil

Soba de piel de **bacalao**

Cocochas de **merluza** a la Romana

Guisantes del Maresme a la menta con wasabi

Librito de **kombu** y **calamar con arroz en su tinta**

Gambas al ajillo y sashimi de sus cabezas

All i pebre de **anguila**

Postres

Umami

Flan de **huevo**

Kakigori de **chocolate** y borracho de **té verde**

120€ por persona

Iva Incluido

MENÚ GYOTAKU

Bienvenida

Jugo de **almendruco** y **naranja**

Canapé crujiente de **yuba** con **anchoa**

Caballa en vinagre

Cornete de playa con **ventresca de atún**

Ventresca con jamón

Empanadilla de **habitas con jamón**

Usuzukuri de **pez limón** con vinagreta de piparra

Tofu de almendra con caviar

Patitas de **King crab** y **perretxico**

En su ensaladilla

Tataki de **wagyu**

Espárrago con kimiso de perejil

Soba de piel de **bacalao**

Cocochas de **merluza** a la Romana

Guisantes del Maresme a la menta con wasabi

Librito de **kombu** y **calamar con arroz en su tinta**

Gambas al ajillo y sashimi de sus cabezas

All i pebre de **anguila**

Gyotaku

Postres

Umami

Flan de **huevo**

Kakigori de **chocolate** y borracho de **té verde**

150€ por persona
Iva Incluido

SELECCIÓN DE BEBIDAS 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€ por persona
IVA Incluido

FAKTA Diálogo JAPÓN - 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 Diálogo MEDITERRANEO - JAPÓN

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