



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

¿Qué es la cocina Nikkei?

El término Nikkei se utiliza para designar a los emigrantes de origen japonés y a su descendencia.

A mediados de los años 80 el nombre comienza a usarse para designar a toda aquella cocina japonesa que se realiza fuera de Japón y en la que se utiliza en su elaboración productos autóctonos de los países de acogida.

Por qué el nuevo Pakta?

Después de 5 años de aprendizaje y comprensión del discurso entre Perú y Japón, Pakta gira su estilo y evoluciona su espíritu Nikkei. Esta nueva etapa queremos abrir un diálogo entre Japón y el mediterráneo e imaginar cómo sería una bodega japonesa en el S XXI

¿Por qué un menú?

Queremos ayudar a nuestros clientes a vivir la experiencia de conocer una cocina nueva, además de poder trabajar de la mejor manera posible los productos de temporada. La novedad de una cocina desconocida genera una complejidad añadida a la hora de escoger y es mejor guiar a los clientes con una secuencia de algunos platos más representativos que encontrarán en nuestro menú degustación.

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, Salas Piedra Diego, Vazquez Sanchez Gemma

MENÚ GYOTAKU

Dashi de Jerez

Pescaíto frito

Lardo de mar de **pez mantequilla**

Empanadilla de **huevas de Salmón** a la Navarra

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

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

Cangrejo real y **erizo de mar** con su ensaladilla

Sashimi del mar mediterráneo de **pargo y lubina**

Soba de piel de **bacalao**

Shabu shabu de **puntillitas** con arroz en su tinta

Cocochas de **merluza** a la Romana

Guisantes del Maresme a la menta con wasabi

Cornete de playa con **ventresca de atún**

Librito de **kombu y calamar**

Gamba de Roses al ajillo y sashimi de sus cabezas

GYOTAKU

Postres

Umami

Flan de **huevo**

Kakigori de **naranja** y borracho de **té verde**

110€ + Gyotaku
(Precio según mercado) por persona
Iva Incluido

MENÚ MAR

Dashi de Jerez

Pescaíto frito

Lardo de mar de **pez mantequilla**

Empanadilla de **huevas de Salmón** a la Navarra

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

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

Cangrejo real y **erizo de mar** con su ensaladilla

Sashimi del mar mediterráneo de **pargo y lubina**

Soba de piel de **bacalao**

Shabu shabu de **puntillitas** con arroz en su tinta

Caballa shimesaba con vinagreta de tomate de colgar

Cocochas de **merluza** a la Romana

Guisantes del Maresme a la menta con wasabi

Cornete de playa con **ventresca de atún**

Librito de **kombu y calamar**

Gamba de Roses al ajillo y sashimi de sus cabezas

Suquet de erizo

Postres

Umami

Flan de **huevo**

Kakigori de **naranja** y borracho de **té verde**

120€ por persona

Iva Incluido

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 contuvo 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.

PRECIO SEGÚN MERCADO



