



ELBARRI

EVENTOS

2018

PAKTA

CONCEPTO
ESPACIO
CAPACIDADES DE ESPACIO
OFERTA GASTRONÓMICA
MENÚ
TARIFAS
EMPLAZAMIENTO

EVENTS@ELBARRI.COM
[HTTP://WWW.ELBARRIADRIA.COM/CA](http://www.elbarriadria.com/ca)



CONCEPTO

Pakta significa “unión” en el idioma Quechua originario de Perú: unión de dos culturas, unión de dos gastronomías. El diseño del espacio parte de esta idea, entendiendo que la base de la gastronomía nikkei es la japonesa pero envuelta en los sabores, colores, tradiciones e ingredientes peruanos.

Esta nueva propuesta quiere aproximar a la ciudad de Barcelona un estilo de cocina relativamente nuevo pero no por ello menos interesante, el Nikkei. La palabra Nikkei cuando hablamos de gastronomía, se refiere a toda aquella cocina Japonesa que se realiza fuera de Japón utilizando en su elaboración productos autóctonos, si bien para la mayoría el término ha sido acogido y definido como una mezcla de la cocina Japonesa y la Peruana, donde se combinan los sabores y las técnicas de ambas culturas.

ESPACIO

Los elementos base del restaurante como son las barras, la cocina y el mobiliario se diseñan con una clara referencia a la arquitectura y austeridad de las tabernas tradicionales japonesas.

Una explosión de colores peruanos envuelve el espacio como si de una segunda piel se tratara, piel que se materializa a través de la referencia directa con el telar peruano.

En el acceso, la barra de sake y pisco actúa como filtro entre el exterior y el interior y se construye a través de un entramado de madera tridimensional que el cliente atraviesa al entrar, como paso previo al comedor.

Presidiendo la zona del comedor se sitúa la barra de sushi, donde los comensales pueden sentarse e interactuar con los cocineros encargados del sushi y el resto de los platos fríos del menú



COMPLETANDO EL ESPACIO PRINCIPAL, ENCONTRAMOS EL COMEDOR:

7 mesas, que junto a la barra de sushi forman el escenario perfecto para disfrutar de un ambiente tranquilo pero alegre.

Cerrando el espacio al final del comedor se sitúa la cocina, que se concibe como una caja luminosa que deja entrever la actividad de los cocineros en su interior.

Dependiendo del servicio que queramos ofrecer al cliente podemos disponer de diferentes capacidades, en cualquier caso el precio por exclusividad será el mismo.



CAPACIDADES DEL ESPACIO

*** Servicio sentado tradicional:
Capacidad máxima de 32 personas**

*** Servicio tipo coctel:
Capacidad máxima de 45 personas.**

Servicio informal en que comida y bebida va pasando constantemente.

El cliente va paseando libremente por todo el local cogiendo comida y disfrutando del ambiente.

Personalmente recomendamos este tipo de evento.

OFERTA GASTRONÓMICA

Perú-Nikkei-Japón

La fusión entre las dos cocinas nació de la adaptación de la cocina japonesa con productos peruanos y de la similitud de características que comparten en temas de presentación, colorido, mezcla y variedad de ingredientes utilizados. La riqueza de nuestra tierra se debe a nuestra variada geografía, existen 110 diferentes tipos de climas en el mundo y en el Perú se pueden encontrar 85 de ellos.

En Pakta podrás disfrutar de ceviches, nigiris, causas, sashimis, etc... Toda la cultura de Perú y Japón unidos a ingredientes mediterráneos y al saber hacer y a la técnica Albert

Adrià

01



MENÚS

En cuanto al menú, nosotros trabajamos con productos de temporada y según mercado, por lo que diseñamos el menú cuando la fecha está más cercana. Aquí tenemos un ejemplo de oferta gastronómica para que el cliente tenga una idea

MENÚ

Nissei(COCKTAIL)

Cornete crujiente de ventresca de atún

Nigiri de espardeña con nori

Tomate feo de Tudela con ají amarillo y vinagreta de jugo de lechuga

Tiradito de mejillón con codiumy coco ahumado

Sopa fría de cangrejo real y enoki

Tofu de almendra con gelatina de codium e lkura

Ceviche de corvina con leche de tigre de sacha tomate y chips de platano.

Tostada de gamba de Palamós

Tataki de wagyu chileno con chips de patata y ponzu chifero

Ravioli-causa de cangrejo real y mayonesa acevichada^{1,18}

Causa de papada con siu panca

Tempura de ortiguillas con salsa wong kung

Wantán de cigala con dashi

Ceps con escabeche de ají amarillo

Anticucho de nebraska, pak choi con kimchi panca, emulsión de cilantro y encurtidos

POSTRES

HUMITA

Mochi de higo

Kakigori de infusion de hoja de higuera

Ume casero

Chocolate Pakt



TARIFAS

EN PAKTA OFRECEMOS LA ORGANIZACIÓN ÍNTEGRA DE LOS EVENTOS Y GARANTIZAMOS LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS INVITADO

Qué está incluido en el precio por exclusividad:

- Toda la comida y la bebida
- Servicio de portería
- Minutas personalizadas
- Camareros y personal cocina
- Guardarropía
- Además, ofrecemos la posibilidad de contratar otros servicios adicionales tales como flores, magos, dj o bandas musicales, transporte, regalos, mimos, payasos, o cualquier otro servicio que quepa en la imaginación de nuestros clientes.

PRECIOS POR CIERRE EN EXCLUSIVIDAD (NO COMISIONABLES)

- **Martes a Sábado (Hasta 24 personas):** 6000€ + IVA • Consultar precios para grupos superiores
- **Domingo o Lunes:** Extra de 2000€ + IVA (el incremento de precio se debe a que estos días estamos cerrados y hay que pagar extras al personal)

* Consultar tarifas especiales para las fechas de Mobile World Congress. Del 25 de Febrero al 3 de Marzo

EMPLAZAMIENTO

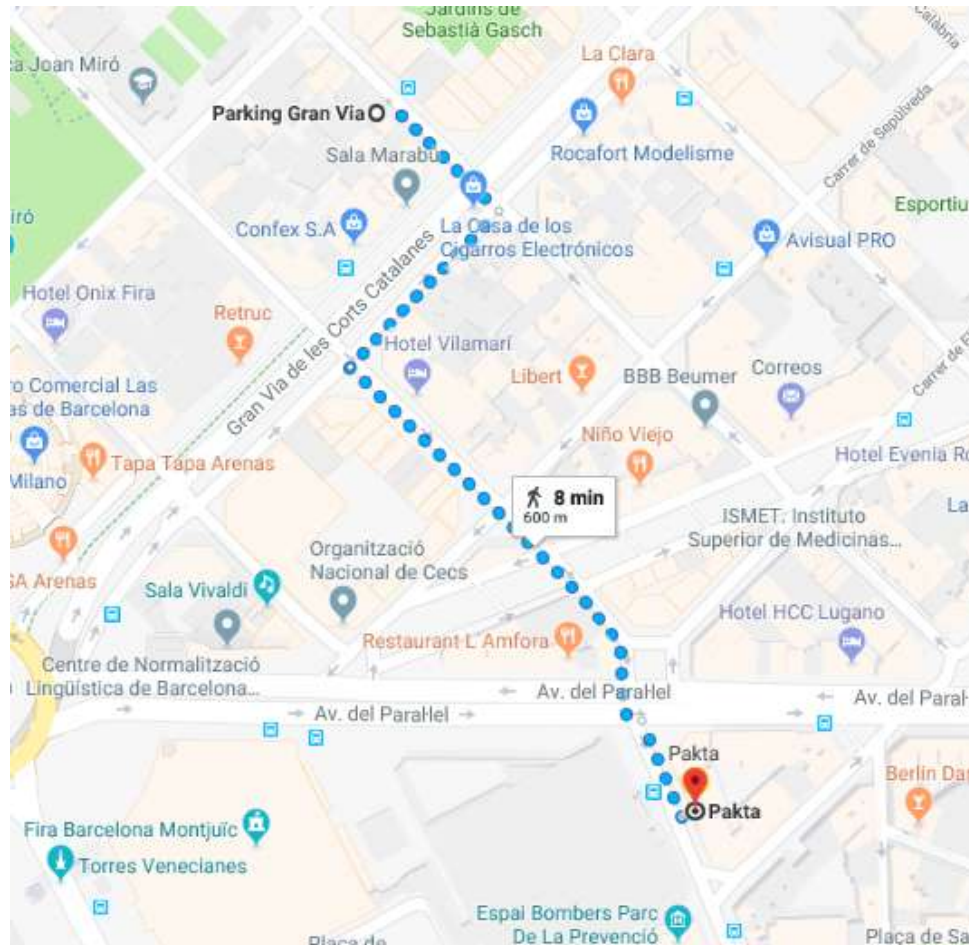
El restaurante cuenta con un fácil acceso mediante transporte público como el bus, con varias paradas a su alrededor, o el metro por la línea 3 (Poble Sec o Pl.España). En caso de acceder en transporte privado, hay un p rquing justo al lado del local y otras opciones alrededor del mismo.

Carrer de Lleida, 5, 08004 Barcelona



PARKING

Parking Gran Via, Carrer d'Entença, 61, 08015 Barcelon



**¡ESPERAMOS QUE PUEDAN
CELEBRAR CON NOSOTROS!**

