



ELBARRI

---

# EVENTOS

2019 - 2020

---

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.

Después de 5 años, Pakta gira en su estilo, y evoluciona su espíritu Nikkei; nombre con el que se designa a los emigrantes de origen Japonés y a su descendencia en todo el mundo.

Pakta quiere proponer un nuevo viaje a través de los sentidos de la cocina mediterránea y bajo la mirada de Japón.



# 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 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.





# CAPACIDADES DEL ESPACIO

**\* Servicio sentado tradicional:**

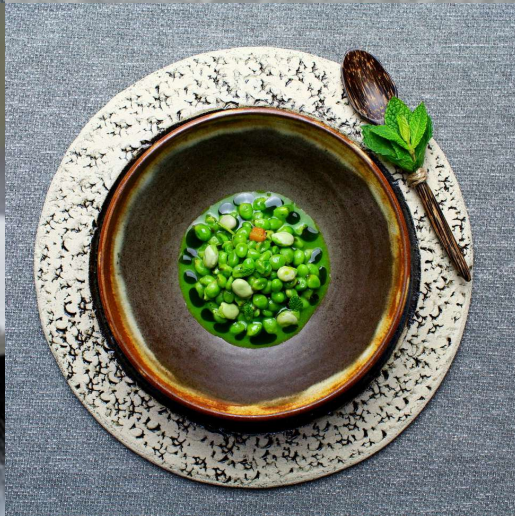
Capacidad máxima de 32 personas

**\* Servicio tipo coctel:**

Capacidad máxima de 40 personas.



# OFERTA GASTRONÓMICA



Queremos ayudar a nuestros clientes a vivir la experiencia de conocer una cocina nueva y diferente. Además de poder trabajar de la mejor manera posible los productos de temporada; por ello consideramos que dada la complejidad de saber elegir, es mejor guiarlos con una secuencia de algunos de los platos más representativos que encontrarán en nuestro menú.

El 80% de nuestro menú está basado en productos del mar y verduras de temporada.



# 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

## **MENU PAKTA**

- 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 botarga
- Patitas de King crab y perretxico
- En su ensaladilla
- Tataki de wagyu
- Espárrago con kimiso de perejil
- Soba de piel de bacalao
- Cochas 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
- Umami
- Flan de huevo
- Kakigori de chocolate y borracho de té verde



# TARIFAS

## Qué está incluido en el precio por exclusividad:

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

---

- 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 Viernes** (Hasta 16 personas): 5000€ + IVA (10%)
- **Domingo o Lunes** (Hasta 16 personas): 7000€ + IVA (10%)

• **Consultar precios para grupos superiores**

\* Consultar tarifas especiales para las fechas de Mobile World Congress. Del 24 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

