



PAKTA

## EVENTOS PRIVADOS



Estrella Michelin



**1 SOL**  
**Guía Repsol 2019**

CONCEPTO  
OFERTA GASTRONÓMICA  
MENÚ DE EJEMPLO  
ESPACIO  
PLANO  
CAPACIDAD MÁXIMA  
TARIFAS POR EXCLUSIVIDAD

# 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.





# OFERTA GASTRONÓMICA

Queremos ayudar a nuestros clientes a vivir la experiencia de conocer una cocina diferente.

En Pakta encontrará las técnicas minimalistas japonesas y el cuidado del producto, pero con las excelentes opciones de ingredientes y sabores que tenemos en el Mediterráneo.

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





# MENÚ DE EJEMPLO

Nosotros trabajamos con productos de temporada y según mercado, por lo que diseñamos el menú cuando la fecha está más cercana y a medida con cada cliente.

Aquí tenemos un ejemplo de oferta gastronómica para que el cliente tenga una idea de la estructura del menú.

Los menús suelen constar de unos 20 platillos aproximadamente.



**Coctel de bienvenida**  
Espardenyes / flor de loto  
Tofu de aguacate con erizos  
Caballa shimesaba con sisho

## **FINGERFOOD**

Cornete de playa con ventresca de atún  
Ventresca con jamón  
Nigiris Pakta  
Huevo con huevas  
Nigiri de wagyu  
Sisho crujiente con namero de hamachi  
Ikebana de pollo a l'ast

## **PARA COMPARTIR**

Tataki de wagyu  
Ensaladilla de king crab  
Soba de bacalao  
Tomate con kombu y salsa  
Zamburiña curada en miso con emulsión  
de rompe piedra

## **PARA ACABAR**

King crab a la brasa  
Wagyu a la brasa

## **POSTRES**

Melón cantalup, dashi de melón y fruta  
de la pasión  
Mochi de higos  
Kasutera

# 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





# PLANO



# CAPACIDAD MÁXIMA

Dependiendo del servicio que queramos ofrecer al cliente podemos disponer de diferentes capacidades y formatos

- **Servicio tipo sentado:**

Capacidad máxima

**10 pax** - Mesa imperial cuadrada (Muy comfortable)

**15 pax** - Mesa imperial alargada (Comfortable)

**16 pax** - 2 Mesas de 8 personas (Muy comfortable)

**20 pax** - 4 Mesas separadas (Muy comfortable)

**24 pax** - 4 Mesas + la barra de sushi (Comfortable)

**30 pax** - 7 mesas (opción menos comfortable)

- **Servicio tipo coctel:**

Capacidad máxima de **35 personas**

Servicio informal en que comida y bebida va pasando constantemente. El cliente puede hacer networking con todos los invitados





# TARIFAS POR EXCLUSIVIDAD

## Qué está incluido en el precio por exclusividad?

- Un Menú hecho a medida para cada cliente
- Selección de bebidas hecha a medida. Esta selección incluye aguas, cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, cava, cafés y té. Siempre durante el transcurso de la cena.
- Servicio de portería
- Minutas con diseño personalizado para cada empresa
- Todo el staff disponible para la ocasión
- Servicio de guardarropa

## Martes a viernes

(Incluye hasta 15 personas): **5.000€** + iva (10%)

## Domingo, Lunes y MWC:

(Incluye hasta 15 personas): **7.000€** + iva (10%)

**Sábados:** Consultar precios

Suplemento de **120€** por cada persona extra.

- **MWC: Mobile World Congress**





# ¿SALA PRIVADA?

## Disponemos de sala privada?

- No disponemos de salones privados en Tickets.
- La mesa más grande que podemos ofrecer sin exclusividad del restaurante es de 12 personas.
- Cualquier grupo superior a 12 tendrá que coger el local en exclusiva, o le podemos ofrecer cualquiera de los otros restaurantes del Barri.

