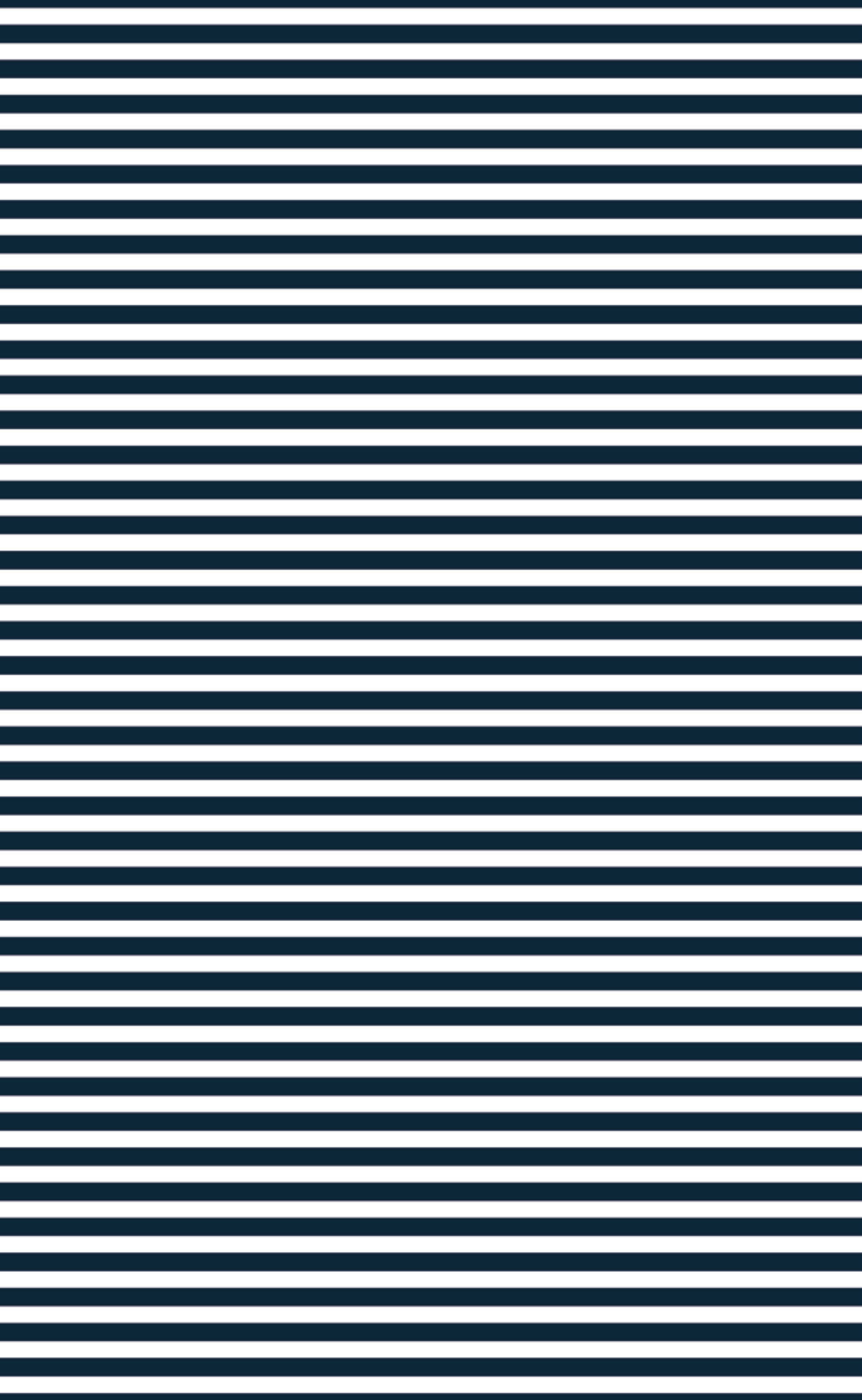






RESTAURANTE & SUSHI LOUNGE

Precios con IVA incluido.
Prices with VAT Included.

Disponemos de información sobre alérgenos que pueden preguntar al personal.
Allergen information is available on request.

Los pescados empleados en la elaboración de sushi y sashimi son congelados un mínimo de 24h antes de su uso, a -45°C.
All the fish used in the making of sushi and sashimi are frozen a minimum of 24hrs beforehand at -45°C.



**Desde el viejo continente,
placeres de la vida**
**From the old continent,
life's little pleasures**

CAVIAR

Baeri 50 g.
140 €

Beluga 50g.
410 €

**¿PICAMOS?
FANCY A NIBBLE?**

Jamón Joselito con pan de cristal y tomate de la huerta
Joselito ham with thin luxury chapata and garden-fresh tomatoes
40 €

Anchoas de Santoña XXL
Santoña XXL anchovies
30 €

Huevos estrellados con jamón ibérico
Fried egg and iberian ham over a bed of chips
25 €

Huevos de corral con caviar Baeri
Free-range eggs with Baeri caviar
46 €

Pasta y arroces

Pasta and rice

“Tagliolini di pasta fresca” con bogavante y crema picante
Fresh “tagliolini” with lobster and spicy cream
38 €

Arroz meloso de seta shiitake y alga wakame
Wakame and shiitake-based mellow rice
25 €

Pappardelle con trufa negra fresca de temporada
Pappardelle with fresh seasonal black truffle
39 €





De la huerta From the garden

Ensalada de mezclum y quinoa con burrata y pesto de rúcula
Mezclum and quinoa salad with burrata and arugula pesto
29 €

Ensalada templada de vieiras con vinagreta de soja y sal negra
Warm scallop salad with soy vinaigrette and black salt
33 €

Gamba roja ibicenca a la plancha (6uds.) con bouquet de micro mezclum
Grilled ibiza prawn (6 pieces) with mixed baby greens
72 €

De nuestro mar

From our sea

Nuestra versión del famoso bacalao negro
marinado en miso blanco con puré de patata violeta
Our version of the famous black cod
marinated in white miso with mashed purple potatoes
48 €

Lubina salvaje con col kale y cremoso de edamame
Wild seabass with kale and creamy edamame
42 €

Rodaballo salvaje con su vinagreta fresca de tomatitos y patatas paja
Wild turbot with cherry vinaigrette and straw potatoes
39 €





De la tierra al fuego

From the earth To the fire

Solomillo de buey a la parrilla con foie y manzana caramelizada
Grilled beef tenderloin with foie gras and caramelized apple
45 €

Pacha Burger 2017 (Carne de Solomillo 100%, espuma de trufa, mezclum, cebolla roja caramelizada, patatas deluxe y crujiente de parmesano)
Pacha Burger 2017 (100% beef tenderloin, truffle foam, mixed greens, caramelised red onion, potatoes deluxe and crispy parmesan)
37 €

Tataki de black angus con wakame y micro verduritas
Black angus tataki with wakame and micro vegetables
39 €

Chuletón madurado durante 60 días, a la brasa, ½ Kg
Grilled aged (60 Days) t-bone Steak, ½ Kg
75 €

Carré de cordero con costra de pistacho y coulis de calabaza
Lamb rack with pistachio crust and pumpkin coulis
37 €

Caminamos por el Mundo

A World tour

Pulpo a la parrilla estilo anticuchero
Anticuchero-style grilled octopus
26 €

Ceviche clásico con pescado fresco del día
Classic ceviche with market-fresh fish
36 €

Ceviche caliente con ají amarillo y pescado fresco del día
Warm ceviche with yellow pepper and market-fresh
36 €

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crujiente de plátano rojo
Mediterranean bluefin tuna tartare with crispy red banana
36 €

Steak tartar al más puro estilo francés con patatas fritas y pan tostado
Authentic french steak tartare with fries potatoes and toasted bread
38 €

Tiradito de atún rojo del Mediterráneo con aceite de sésamo picante
Sliced mediterranean bluefin tuna with spicy sesame oil
36 €

Tiradito de solomillo con ají amarillo y aceite de pipas de calabaza
Sliced tenderloin with yellow pepper and pumpkin seed oil
38 €





Japonés, sensaciones del nuevo oriente

Japanese, flavours from the new far East

ENTRANTES STARTERS

Edamame

Judías japonesas de soja
Japanese soya beans

11 €

Spicy Edamame

Judías japonesas de soja picante
Spicy japanese soya beans

12 €

Misoshiru

Sopa de miso
Miso soup

11 €

Gyoza de Pollo

Empanadilla de pollo y verduras
Chicken and vegetable dumpling

19 €

COMBOS

Master

30 uds. sushi, sashimi y makis
30 pieces of sushi, sashimi and maki

80 €

Energy

18 uds. sushi, sashimi y makis
18 pieces of sushi, sashimi and maki

48 €

Small Club Roll

12 uds. makis y uramakis
12 pieces of maki and uramaki

34 €

Pacha Sushi

12 uds. niguiris de autor
12 pieces of signature nigiri

45 €

SASHIMI

Moriwase

25 uds. atún, salmón y hamachi
25 pieces of tuna, salmon and hamachi
68 €

Nami

15 uds. atún, salmón y hamachi
15 pieces of tuna, salmon and hamachi
44 €

Mix

8 uds. atún y salmón
8 pieces of tuna and salmon
25 €

O-Toro

Ventresca de atún rojo
Bluefin tuna belly
34 €

Hamachi

Hamachi
Yellow Tail
30 €

TATAKI Y SASHIMI FLAMBEADOS
FLAMBÉ TATAKI AND SASHIMI

Tataki Lounge

8 uds. salmón o atún flambeado con salsa ponzu y cebolla caramelizada
8 pieces of flambé salmon or flambé tuna with ponzu sauce and caramelized onion
30 €

O-Toro Tataki

10 uds. ventresca de atún en salsa del sushiman
10 pieces of tuna belly in sushiman sauce
36 €

Spicy Maguro Tataki

Lomo de atún con mayonesa picante y patatas paja
Tuna steak with spicy mayonnaise and straw potatoes
33 €

URAMAKI CLÁSICO
CLASSIC URAMAKI

Avocado Top Roll

Salmón y gamba envuelto en aguacate y queso crema
Salmon and prawn wrapped in avocado and cream cheese
23 €

California Color Roll

Cangrejo real, aguacate, pepino y arcoíris de tobiko
King crab, avocado, cucumber and tobiko rainbow
24 €

Rainbow Dragon

Langostino en tempura, mango, sriracha y pepino
envuelto en láminas de pescado y aguacate
Prawn tempura, mango, sriracha and cucumber
wrapped in slices of fish and avocado
25 €

Mediterranean Tuna Truffle

Atún, espárragos trigueros, láminas de trufa y su aceite
Tuna, asparagus, truffle slices and oil
27 €

HOT ROLLS

Funky Maki

Gamba, palmito, aguacate y mayonesa picante
Prawn, hearts of palm, avocado and spicy mayonnaise
25 €

Hot Philadelphia

Salmón, gamba, cebollino y queso crema
Salmon, prawn, chives and cream cheese
24 €

GUNKANS

Spicy Tuna Gunkan

6uds. gunkan envuelto en salmón coronado en atún picante
6 pieces of gunkan wrapped in salmon and topped with spicy tuna
24 €

Toro tartar

Gunkan toro tartar coronado con huevo de codorniz
Gunkan bull tartar crowned with quail egg
28 €

TEMPURAS

Soft Shell

Cangrejo de concha blanda con mayonesa cítrica
Soft shell crab with citrus mayonnaise
28 €

Tempura Mix

Gambas y verduras de temporada
Prawns and seasonal vegetables
24 €

Ebi Tempura

Gambas tempurizadas
Prawn tempura
29 €

Tempura de Bogavante

Bogavante con salsa tártara
Lobster with tartar sauce
38 €





**Pensamos en ti...
porque eres especial**
**With you in mind...
because you're special**

Wakame

Ensalada de alga japonesa wakame

Wakame seaweed salad

15 €

Gyoza Vegetal

Empanada de pasta hervida rellena de verduras

Vegetable dumpling

17 €

Vegetal California Roll

Mango, aguacate, pepino

Mango, avocado, cucumber

18 €

Kappa Maki

pepino

cucumber

16 €

Futo Maki

Verduras tempurizadas

Vegetables tempura

16 €

Pacha Burguer 2017

100% vegetal con frijoles, quinoa, mezcum, cebolla roja caramelizada,
patatas deluxe y crujiente de parmesano

100% vegetarian burger, quinoa, mixed greens, caramelised red onion,
potatoes deluxe and crispy parmesan

37 €

“Tagliolini”

“Tagliolini” sin gluten con trufa fresca negra de temporada

Gluten-free “tagliolini” with fresh seasonal black truffle

39 €

“Risotto”

Risotto de seta shiitake y alga wakame

Shiitake and wakame risotto

25 €

**Verduras
Vegetables**

Parrillada de verduras con aceite de ajo
y romero fresco ibicenco

Grilled vegetables with garlic oil
and fresh ibiza rosemary

23 €

