



RESTAURANTE & SUSHI LOUNGE

**MENÚ | MENU**



**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 €

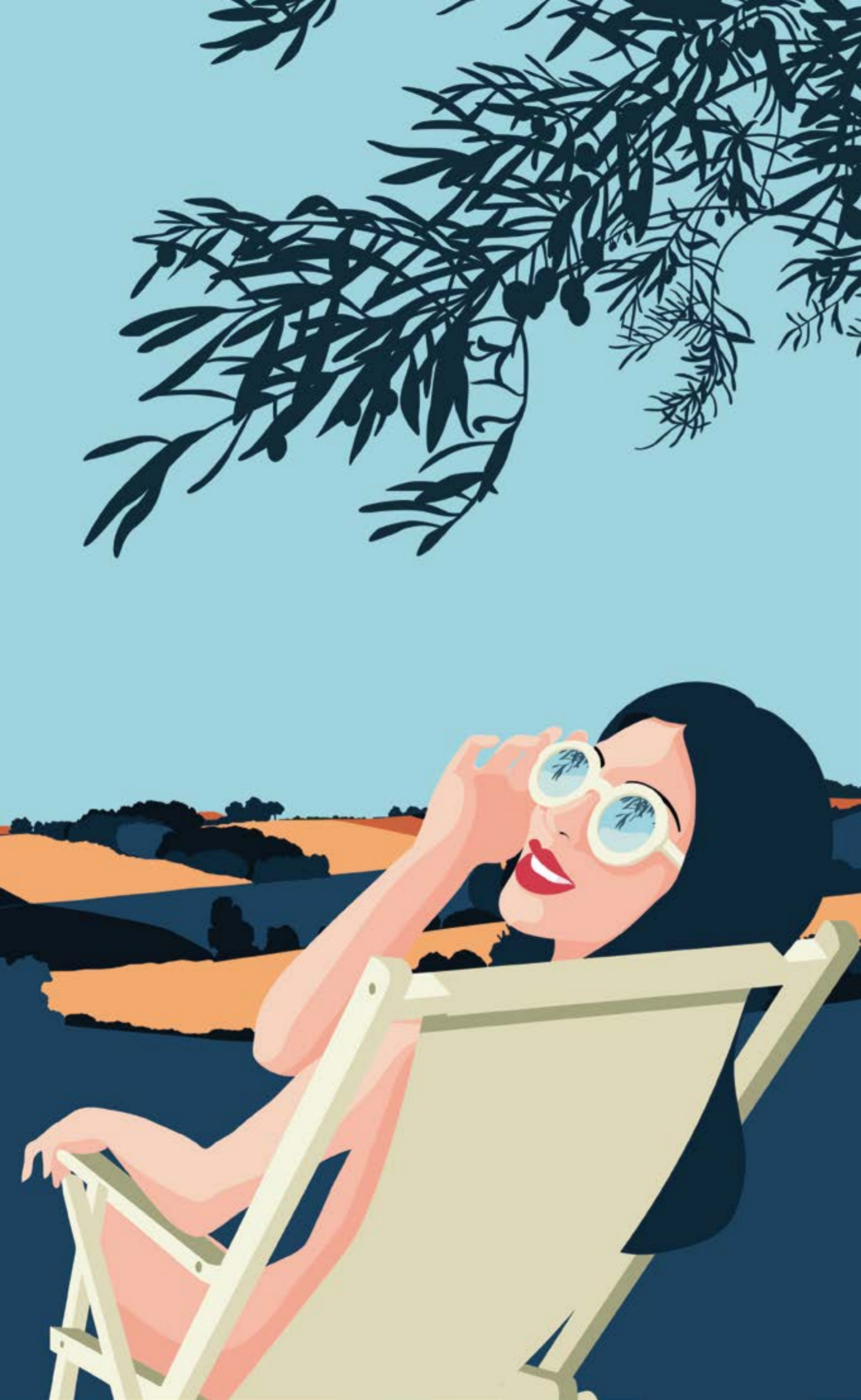
Arroz meloso de seta shiitake y alga wakame  
Wakame and shiitake-based mellow rice

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 €

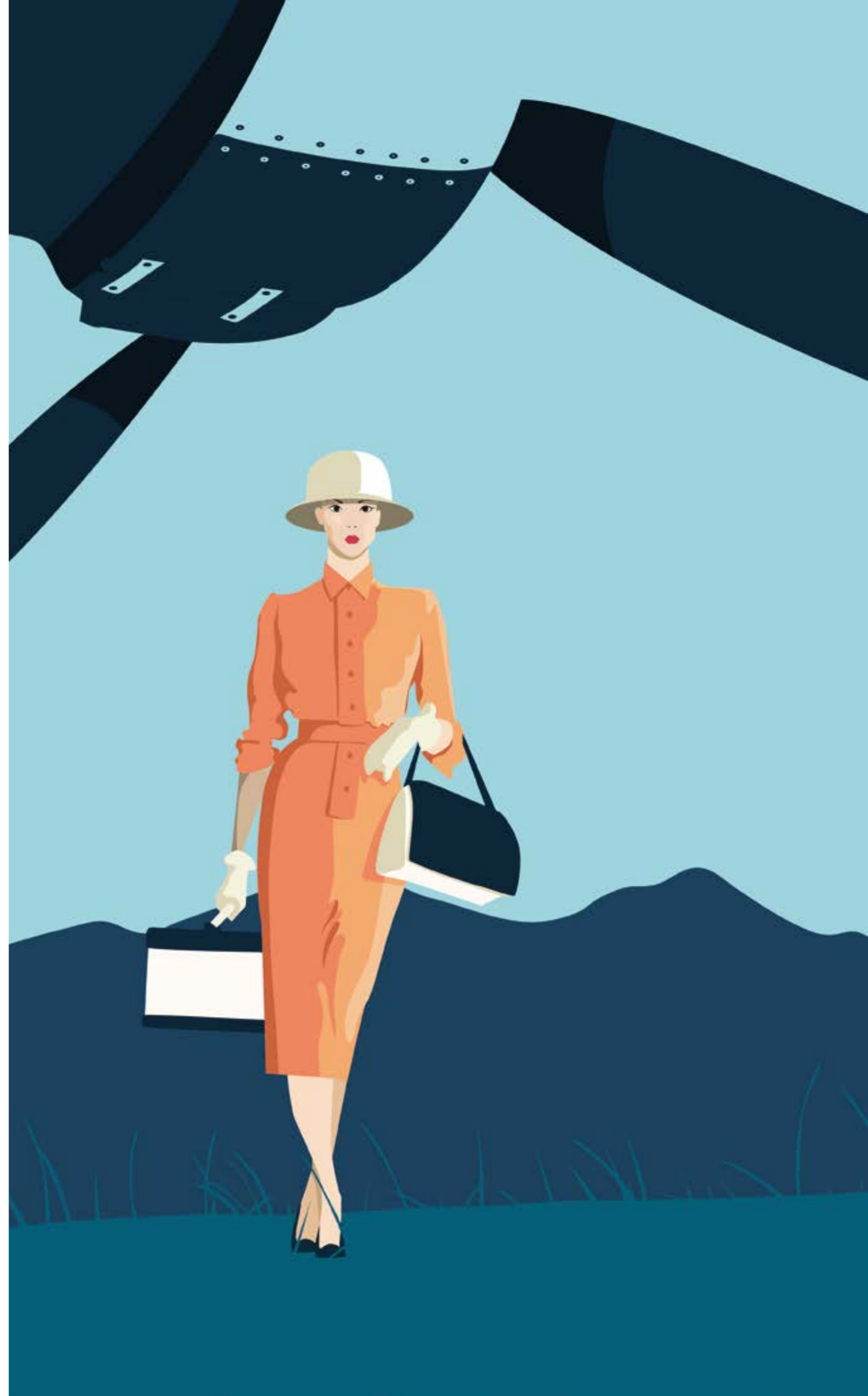
Ceviche caliente con ají amarillo y pescado fresco del día  
Warm ceviche with yellow pepper and market-fresh  
36 €

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, mezclum, 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 €