



ikibana

Japanese & Brazilian fusion

New Year's 2019 Gala Dinner

APERITIVO APPETIZER

NIKUMAN DE "QUEIJO"

Brioche japonés con emulsión de parmesano, casis y trufa negra melanosporum
Japanese brioche with parmesan emulsion, blackcurrant and Périgord black truffle

OSTRA KAISEKI

Con vinagreta tosazu, nieve helada de espuma de lima e ikura
With tosazu vinaigrette, frosty lime foam and red caviar

BOMBÓN KING FOIE

De foie gras, chocolate blanco, soja, cardamomo negro, pimienta de Sechuan, y perlas de aceite de oliva
Made of foie gras, white chocolate, soya beans, black cardamom, Szechuan pepper, and olive oil pearls

ENTRANTE STARTER

BOGAVANTE HARUMAKI

En texturas de remolacha, caviar iraní y salsa dashi-beurre blanc
Lobster with floral harumaki, textured beetroot, iranian caviar and dashi-beurre blanc sauce

SUSHI URAMAKI

URBAN - GUNKAN

Con esférico de mango, praliné de sésamo y cacahuete, sardina ahumada y soja blanca
Encircled by mango, a sesame and peanut praline, smoked sardine and white soya beans

NIGIRI DE KOBE D.O.

Con nitro-shots de sabayón trufado, glaseado con soja dulce y oro de 24k
With nitro-shots of truffled sabayon, glazed with sweet soya beans and 24k gold

MILLENIAN URAMAKI

Relleno de tartar de wagyu, espárragos rebozados en farofa, manzana cru, envuelto en ventresca de atún soasada, katsuobushi y salsa 'capoera' de coco acevichado
Filled with wagyu tartare, farofa-coated asparagus, apple, covered in lightly roasted tuna belly, katsuobushi, and coconut capoera acevichado sauce

REFRESCANTE REFRESHING

Ceviche de sudachi y fruta tropical, con aromas florales de caipiriña
Sudachi and tropical fruit ceviche with floral caipirinha aromas

PRINCIPALES MAIN DISHES

LUBINA SALVAJE YAKEMONO

Con blini especiado, daikon rosa marinado, tatsoy, emulsión de parmesano, dos uvas, espuma de guayaba y vinagreta de miso rojo
With spiced blinis, marinated pink daikon, tatsoi, parmesan emulsion, two grapes, guava foam and red miso vinaigrette

LOMO DE WAGYU - KARASHIAE

Con emulsión de tupinambo, verduras encurtidas, berenjena a la llama, jugo reducido de dashi shoyu, setas de temporada y vinagreta de cereza kirsh
With Jerusalem artichoke emulsion, pickled vegetables, flamed-sealed aubergine, dashi shoyu reduction, seasonable mushrooms and kirsch cherry vinaigrette


MOMENTO DULCE SWEET MOMENT

KASATO BAHIANO

Mousse de chocolate, crujiente de praliné de almendras tostadas y peta zetas, con ganache de vainilla, fruta de la pasión y frambuesa
Chocolate mousse, crunchy roasted almond praline and fizzy sherbets, with vanilla, passion fruit and raspberry ganache



PETITS FOURS & UVAS DE LA SUERTE LUCKY GRAPES

 **MOËT & CHANDON** imperial brut para 2 personas for 2 people
CHAMPAGNE

Vino tinto Red wine Paciente 2015, Rioja

Vino blanco White wine Pazo do Castelo 2017, Rías Baixas

Agua Evian Water

Live Act
+ Guest Dj

180€ p/p

IVA INCLUIDO VAT included
FROM 21h · DRESS CODE CHIC & ELEGANT

DOCTOR FLEMING 11

Info & Reservations +34 935 481 312

AV. PARAL.LEL 148

Info & Reservations +34 934 244 648

eventos@ikibana.com · info@ikibana.com
ikibana.com

APERITIVO APPETIZER

NIKUMAN DE "QUEIJO"

Brioche japonés con emulsión de parmesano, casis y trufa negra melanosporum
Japanese brioche with parmesan emulsion, blackcurrant and Périgord black truffle

OSTRA KAISEKI

Con vinagreta tosazu, nieve helada de espuma de lima e ikura
With tosazu vinaigrette, frosty lime foam and red caviar

BOMBÓN KING FOIE

De foie gras, chocolate blanco, soja, cardamomo negro, pimienta de Sechuan, y perlas de aceite de oliva
Made of foie gras, white chocolate, soya beans, black cardamom, Szechuan pepper, and olive oil pearls

ENTRANTE STARTER

BOGAVANTE HARUMAKI

En texturas de remolacha, caviar iraní y salsa dashi-beurre blanc
Lobster with floral harumaki, textured beetroot, iranian caviar and dashi-beurre blanc sauce

SUSHI URAMAKI

URBAN - GUNKAN

Con esférico de mango, praliné de sésamo y cacahuete, sardina ahumada y soja blanca
Encircled by mango, a sesame and peanut praline, smoked sardine and white soya beans

NIGIRI DE KOBE D.O.

Con nitro-shots de sabayón trufado, glaseado con soja dulce y oro de 24k
With nitro-shots of truffled sabayon, glazed with sweet soya beans and 24k gold

MILLENIAN URAMAKI

Relleno de tartar de wagyu, espárragos rebozados en farofa, manzana cru, envuelto en ventresca de atún soasada, katsuobushi y salsa 'capoera' de coco acevichado
Filled with wagyu tartare, farofa-coated asparagus, apple, covered in lightly roasted tuna belly, katsuobushi, and coconut capoera acevichado sauce

REFRESCANTE REFRESHING

Ceviche de sudachi y fruta tropical, con aromas florales de caipiriña
Sudachi and tropical fruit ceviche with floral caipirinha aromas

PRINCIPALES MAIN DISHES

LUBINA SALVAJE YAKEMONO

Con blini especiado, daikon rosa marinado, tatsoy, emulsión de parmesano, dos uvas, espuma de guayaba y vinagreta de miso rojo
With spiced blinis, marinated pink daikon, tatsoi, parmesan emulsion, two grapes, guava foam and red miso vinaigrette

LOMO DE WAGYU - KARASHIAE

Con emulsión de tupinambo, verduras encurtidas, berenjena a la llama, jugo reducido de dashi shoyu, setas de temporada y vinagreta de cereza kirsh
With Jerusalem artichoke emulsion, pickled vegetables, flamed-sealed aubergine, dashi shoyu reduction, seasonable mushrooms and kirsch cherry vinaigrette


MOMENTO DULCE SWEET MOMENT

KASATO BAHIANO

Mousse de chocolate, crujiente de praliné de almendras tostadas y peta zetas, con ganache de vainilla, fruta de la pasión y frambuesa
Chocolate mousse, crunchy roasted almond praline and fizzy sherbets, with vanilla, passion fruit and raspberry ganache



PETITS FOURS & UVAS DE LA SUERTE LUCKY GRAPES

 **MOËT & CHANDON** imperial brut para 2 personas for 2 people
CHAMPAGNE

Vino tinto Red wine Paciente 2015, Rioja

Vino blanco White wine Pazo do Castelo 2017, Rías Baixas

Agua Evian Water

Live Act
+ Guest Dj

180€ p/p

IVA INCLUIDO VAT included
FROM 21h · DRESS CODE CHIC & ELEGANT

DOCTOR FLEMING 11

Info & Reservations +34 935 481 312

AV. PARAL. LEL 148

Info & Reservations +34 934 244 648

eventos@ikibana.com · info@ikibana.com
ikibana.com