



ikibana

Japanese & Brazilian fusion

Al 1908 'Kasato Maru', un vaixell de passatgers, va arribar a Brasil amb els primers immigrants japonesos. Amb ells van arribar també els preciats ingredients i receptes d'una terra llunyana, exòtica i desconeguda llavors. Més de cent anys després, la tradició culinària nipo-brasilera té fama mundial i una forta identitat pròpia. Dues nacions i dues cultures que han sabut fusionar sabors, ingredients, colors i textures creant una gastronomia molt especial

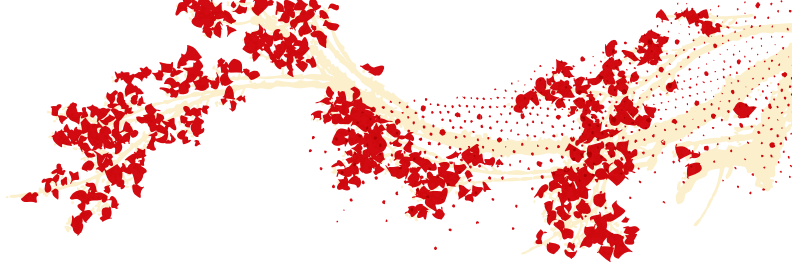
Dona't un passeig per una ruta de sabors que han donat la volta al món i que han aproximat Tokio i São Paulo.

IKIBANA et proposa una experiència diferent a cada plat.

Deixa't sorprendre...

PER COMENÇAR

-   **Edamame** 5,50€
Mongeta verda de soja amb sal Maldon
-   **Edamame Bode** 6,50€
Edamame fregit amb salsa picant de pebra Bode de Goias
-  **Amanida Shojin** 10,50€
Mezclum d'amanida, algues, dàtils, filament d'alga nori i salsa miso
- Ebi Sunomono** 16,50€
Alga wakame, gambes, kale, edamames, sèsam garapinyat i salsa de sèsam
- Tartar de Tonyina** 18,75€
Tàrtar de Tonyina marinada en sèsam, mostassa, alga goma-wakame, tobiko taronja i crispy d'arròs
-  **Salmó Tartar** 12,75€
Tartar de salmó, avocat macerat en ponzu i kizami wasabi
-   **Cevitxe de Tonyina** 17,50€
Tonyina macerada amb llima, ceba, coriandre, shichimi i llet de coco
-   **Cevitxe Blanc** 14,75€
Peix blanc macerat amb llima, ceba, coriandre i shichimi



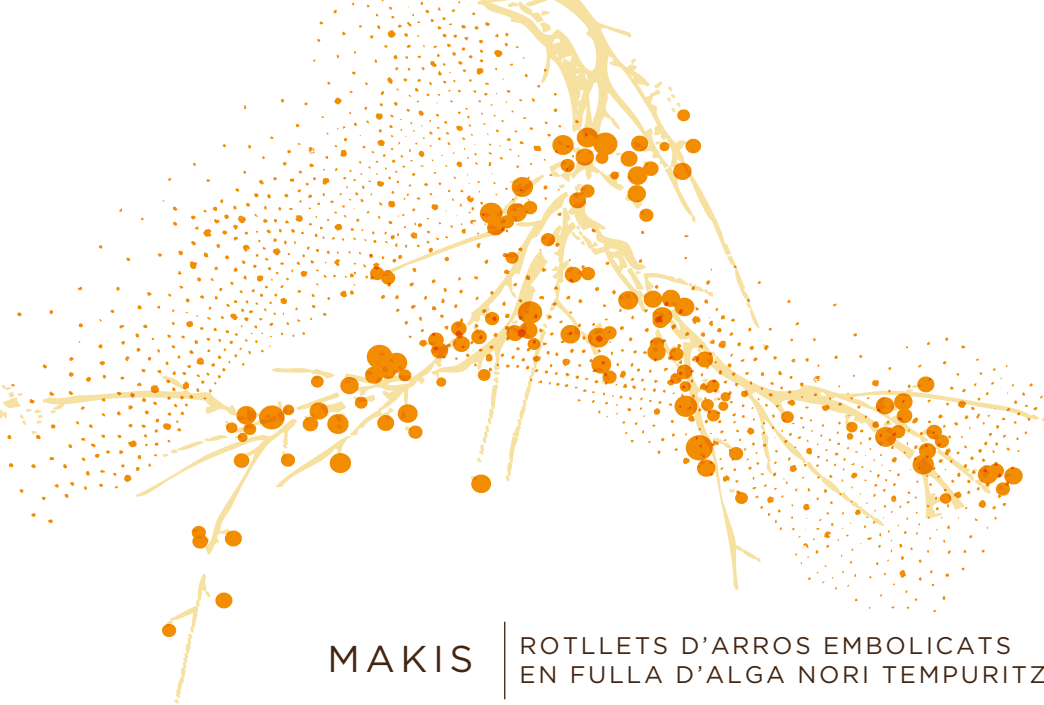
- 🔥** **🌱** **Dadinho de tapioca** 9,00€
Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko, farofa i salsa agredolça
- Torino no carage** 11,75€
Trocets de pollastre crocants marinats en salsa de soja i gíngebre i maionesa japonesa
- Misoshiru** 7,25€
Sopa de miso amb alga wakame, tofu i ceba tendra
- 🔥** **Misoshiru Ikibana** 7,75€
Sopa de miso amb alga wakame, tofu fumat, ceba tendra, bolets shimeji i cruixent de pà d'espècies
- 🍷** **Giozas** 12,00€
Giozas al vapor farcides de carn de vedella i ceba tendra amb un caldo de dashi i bolets shimeji
- Yakitori** 11,25€
Broqueta de pollastre amb ceba tendra a la graella i salsa yakitori
- Ebi no furai** 16,50€
Llagostins arrebossats amb panko s salsa Yakitori-mandarina
- 🍷** **Foie** 18,50€
Foie a la planxa amb anguila fumada, mango especiat a la vainilla de Bahía, cruixent de wasabi i salsa teriyaki

URAMAKIS

ROTLLES DE FULLA D'ALGA NORI
RECOBERTS D'ARROS FARCITS
DE DIFERENTS INGREDIENTS

	6un	8un
  Picanha Uramaki <i>Picanha de vedella, palmito i maionesa picant embolcallat en alvocat i ceba cruixent</i>	14,50€	16,75€
Carnaval Uramaki <i>Salmó, crema de formatge i alvocat, embolicat en kiwi i salsa de maracuyà</i>	14,75€	16,75€
  Paral.lel Uramaki <i>Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat en foie glassejat, caviar de trufa i salsa d'Oporto</i>	17,00€	19,75€
 Ikibana Uramaki <i>Tempura de llagostins, alvocat i maionesa picant, embolicat en ous de peix volador</i>	15,00€	16,75€
 Copacabana Uramaki <i>Salmó cruixent, maionesa picant, cogombre embolicat en anguila fumada i salsa tare</i>	15,00€	17,00€

	6un	8un
<p>⊗ Sake avocado Uramaki Salmó, alvocat, ceba i poma caramelitzada</p>	13,00€	14,75€
<p>🔥 Tataki Uramaki Tempura de llagostins, cogombre i maionesa picant, embolicat en tataki de tonyina i alvocat</p>	16,50€	18,50€
<p>Morango Uramaki Crema de formatge, maduixa, llagostins en tempura i salsa teriyaki</p>	13,75€	16,00€
<p>🔥 Birimbau Uramaki Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko, embolicat en salmó rostit i ceba caramelitzada</p>	15,75€	17,75€



MAKIS

ROTLLETS D'ARROS EMBOLICATS
EN FULLA D'ALGA NORI TEMPURITZATS

8un



Bubaloo

*Maki de tonyina tempuritzat, tartar de tonyina,
maduixa i peta zetas*

17,00€



Bossanova

*Futomaki vegetarià, amb guacamole
i alga goma wakame*

15,00€



Hokkai

Maki tempuritzat amb tartar de salmó i salsa tare

17,25€

6un

Hot Geisha Philadelphia roll

*Salmó amb alvocat, crema de formatge i ceba,
arrebossat en panko amb salsa ponzu*

15,50€



Lleugerament picant



Sense gluten



Vegetarià



Suggeriment



TATEMAKIS | ROTLLETS D'ARROS EMBOLICATS AMB PAPER DE SOJA FARCITS DE DIFERENTS INGREDIENTS

6un

-  **Tatemaki Rainbow Dragon** 15,75€
De tonyina picant, cibulet i alvocat

GUNKAN | BOLETES D'ARROS EMBOLICADES I FARCIDES DE DIFERENTS INGREDIENTS

2un

-   **Gunkan Cruixent** 8,75€
*Farcit d'una explosiva barreja cruixent, maionesa
picant i cibulet, embolicat en salmó i salsa teriyaki*

- Gunkan Unagi** 11,00€
Farcit d'anguila, embolicat en salmó i salsa tare



SASHIMI I VARIATS

TALL DE PEIX FRESC

- ⊗ **Sashimi Sansei** 24,75€ -12 peces-
*Variado de Sashimi de atún, salmón
i peix blanc* 49,00€ -24 peces-
- ⊗ **Issei** 33,00€ -14 peces-
Variat de Sashimi i Nigiris
- Paulista** 58,00€ -28 peces-
Variat de Sushi, Sashimi i Nigiris
Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc
Ikibana i Carnaval Uramaki. Maki Hokkai
Nigiri de tonyina i de salmó
- Kasato Maru** 108,00€ -56 peces-
Variat de Sushi, Sashimi i Nigiris
Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc
Birimbau, Carnaval, Tataki uramaki, Bubaloo
Nigiri de tonyina, salmó i peix blanc

NIGIRIS

BOLETES D'ARROS COBERTES
DE DIFERENTS INGREDIENTS

		2un
⊗	Sake Nigiri <i>De salmó</i>	5,50€
⊗	Maguro Nigiri <i>De tonyina, mango i gingebre</i>	7,50€
⊗	Thai Nigiri <i>De peix blanc</i>	5,75€
⊗	Unagi Nigiri <i>D'anguila fumada i salsa tare</i>	6,50€
⊗ ☞	Foie Nigiri <i>De foie glacejat amb caviar de tòfona, plàtan fregit i salsa de porto</i>	11,00€
⊗ 🌱	Alvocat Nigiri <i>D'alvocat, coriandre i formatge Philadelphia</i>	5,00€

5un 10un

Taula de Nigiris

19,00€ 35,00€

Variat de nigiris: Sake, Maguro, Unagi, Foie i Alvocat



PLATS IKIBANA

Yakisoba	13,50€
<i>Fideus Soba saltejats amb pollastre, vegetals i salsa yakisoba</i>	Vegetarià 12,50€
Yakimeshi	14,75€
<i>Arròs saltejat amb pollastre, vegetals, ou a baixa temperatura, kimchi, ceba tendra i salsa yakimeshi</i>	Vegetarià 13,00€
Udon ebi ika	15,50€
<i>Fideus udon, varietat de vegetals, kimchee, gambes, calamar, katsobushi i salsa yakisoba</i>	
Udon vegetal	14,50€
<i>Fideus udon, varietat de vegetals, kimchee i salsa yakisoba</i>	
Chiken katsu	14,75€
<i>Escalopa de pollastre arrebossada amb salsa tonkatsu</i>	
Ebi tempura	18,50€
<i>Tempura de llagostins amb salsa tempura</i>	
Tempura kakiage	15,00€
<i>Tempura de vegetals (pastanaga, carbassó i ceba) amb salsa tempura</i>	
Tempura kakiage ebi ika	17,50€
<i>Tempura de varietat de vegetals amb llagostins, calamar i salsa tempura</i>	

CURRY Introduït per els britànics a la era Meiji 1869 - 1913.
(Karé) Tot un plat nacional avui, al Japó modern

SALSA CREMOSA KARÉ CASOLANA AMB VARIETAT DE VERDURES
I ESPECIES DE MIG MÓN


<i>Katsu Karé</i> Pollastre katsu amb salsa kare i arròs	18,50€
<i>Karé vegetariano</i> Amb verdures de temporada, salsa kare i arròs	17,00€
<i>Ebi ika karé</i> De llagostins. Amb salsa kare i arròs	19,50€

Llobarro 24,50€
Llobarro salvatge, cremós de patata i all negre, verdures d'estació i oli d'herbes

  **Tatami de tonyina** 24,75€
Tatami de tonyina, katsuobushi, furikake, brots tendres i salsa criolla tropical

Muqueca de Bahía 23,50€
Muqueca de corbina amb salsa de coco, pebrots, coriandre, oli de chili i arròs jesamí

 **Salmó teriyaki** 23,00€
Llom de salmó a la planxa, verdures al wok, arròs i salsa teriyaki

 **Filet de vedella gallega** 24,00€
Filet a la graella, patates confitades amb ají panca, pebrots del padró tempuritzats i salsa de pebrot sansho

Picanha de vedella 24,50€
Picanha de vedella, tatsoy, plàtan fregit, bolets shimeji i salsa de llimona-gíngebre

Hamburguesa 17,50€
Hamburguesa de Wagyu amb mix de vegetals i maionesa de kimchee

WAGYU (Wa: Japón, Gyu: Ternera)

Aquesta paraula identifica la generalitat de les races de bestiar boví originalment existents al Japó. Amb les seves característiques sucosa, tendra i saludable per contenir àcids grassos insaturats

MENÚ DEGUSTACIÓ

48 €

PREU PER PERSONA
MINIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Ceviche Blanc

Peix blanc macerat amb llima, ceba, coliandre i shichimi

Giozas

Giozas al vapor farcides de carn de vedella i ceba tendra amb un caldo de dashi i bolets shimeji

URAMAKI SUSHI

Hokkai

Maki tempuritzat amb tartar de salmó i salsa tare

Copacabana Uramaki

Salmó cruixent, maionesa picant, embolcallat en anguila fumada i salsa tare

Morango Uramaki

Crema de formatge, maduixa, llagostins en tempura i salsa teriyaki

PLATS CALENTS

Yakimeshi

Arros saltejat amb pollastre, vegetals, ou a baixa temperatura, kimchi, ceba tendra i salsa teriyaki

Picanha de vedella

Picanha de vedella, tatsoy, plàtan fregit, bolets shimeji i salsa de llimona-gíngebre

POSTRES

Brownie

Brownie casolà servit amb gelat de vainilla

Mousse de fruita de la passió

Deliciosa mousse de fruita de la passió i gelea de fruits vermells

MENÚ DEGUSTACIÓ

68€

PREU PER PERSONA
MINIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Ebi Tempura

Tempura de llagostins amb salsa tempura

Foie

*Foie a la planxa amb anguila fumada,
mango especiat a la vainilla de Bahía,
cruixent de wasabi i salsa teriyaki*

URAMAKI SUSHI

Copacabana Uramaki

*Salmó cruixent, maionesa picant
embolcallada en anguila fumada i salsa tare*

Paralel Uramaki

*Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils,
embolcallat en foie glasejat i caviar de trufa*

Tataki Uramaki

*Tempura de llagostins, cogombre i maionesa
picant, embolicat en tataki de tonyina i alvocat*

PLATS CALENTS

Llobarro

*Llobarro salvatge, cremós de patata i all negre,
verdures d'estació i oli d'herbes*

Filet de vaca gallega

*Filet amb patates confitades amb aji panca,
i pebrots del padró*

POSTRES

Thai café

*Cremós de xocolata amb sake, mousse de
mascarpone i cardamom negre, escuma
de café en pols d'ametlless caramelitzades*

Delicious

*Un veritable extasi... disfruta d'una barreja
de fruites fresques i exòtiques amb xocolata
negra fosa i nata*

-Per compartir 2 persones-







la direction des flèches indique la
provenance des cours d'eau et
par suite la direction des courants.



PASSEIG PICASSO 32
08003 Barcelona
+34 932 956 732

info@ikibana.com
ikibana.com

 [ikibanaBCN](https://www.instagram.com/ikibanaBCN)