



Japanese & Brazilian fusion

**En 1908 'Kasato Maru', un barco de pasajeros,
llegó a Brasil con los primeros inmigrantes japoneses.**

**Con ellos llegaron también los preciados ingredientes y
recetas de una tierra lejana, exótica y desconocida
entonces. Más de cien años después, la tradición
culinaria nipo-brasileña tiene fama mundial
y una fuerte identidad propia**

**Dos naciones y dos culturas que han sabido fusionar
sabores, ingredientes, colores y texturas
creando una gastronomía muy especial**

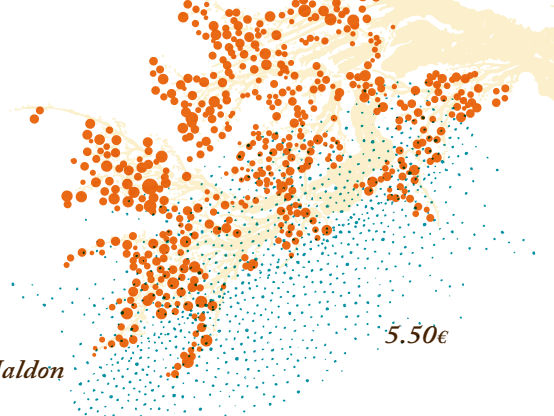
**Date un paseo por una ruta de sabores que han dado
la vuelta al mundo y que han
aproximado Tokio y São Paulo**

**Ikibana te propone una experiencia
diferente en cada plato**

Déjate sorprender...



ENTRANTES



Edamame 🌱 🌱	5.50€
<i>Judías verdes de soja con sal Maldon</i>	
Edamame Bode 🌶️ 🌱	6.50€
<i>Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias</i>	
Pão de camarão	9.75€
<i>Pan de gambas con mayonesa picante y sésamo</i>	
Dadinbo de tapioca 🌶️ 🌱	9.00€
<i>Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante</i>	
Misosbiru Ikibana 🌶️	8.50€
<i>Sopa de miso con alga wakame, tofu ahumado, cebolla tierna, setas shimeji y crujiente de pan de especias</i>	
Gyozas 🍤	12.00€
<i>Cocinadas al vapor, rellenas de ternera servidas en dashi con cebolla tierna y setas shitake</i>	
Gyozas Black Cod 🌶️	17.00€
<i>Gyozas de bacalao negro de Alaska, gambas, vegetales y salsa japonesa con toques picantes</i>	
Foie 🍤	19.00€
<i>Foie a la plancha con anguila ahumada, pan de wasabi y salsa Teriyaki</i>	
Jardín de tomates 🌱 🌱	14.00€
<i>Ensalada de tomates cherris marinados con papaya, emulsión de perejil y pistachos caramelizados</i>	
Ensalada de bogavante 🌱 🍤	29.00€
<i>Bogavante, setas frescas encurtidas y mayonesa de miso claro</i>	
Japan sarada 🌱	13.50€
<i>Milhojas de lechuga, pistacho, frambuesa, reducción de piña caramelizada y virutas de parmesano</i>	

OSTRAS

	3 Pcs	6 Pcs
<i>Ostras Al natural</i> 	16.00€	29.00€
<i>Ostras Ponzu jengibre</i> 	17.00€	31.00€
<i>Ostras Caipirinha</i> 	18.00€	34.00€

TEMPURA

Ebi tempura	19.00€
<i>Tempura de langostinos con salsa Ponzu</i>	
Maitake tempura	16.50€
<i>Setas japonesas con mayonesa de ajo negro</i>	

CRUDOS

Ceviche blanco 🌶️ 🍷	16.50€
<i>Corvina marinada en leche de tigre, cebolla roja, lima, boniato, cilantro y kikos</i>	
Tiradito de hamachi 🍷 🍷	19.00€
<i>Pescado blanco japonés con manzana verde, kizami wasabi y miso all i oli</i>	
Tiradito de toro 🌶️	27.00€
<i>Láminas de ventresca de atún rojo con caviar de trufa, emulsión de aguacate y kizami wasabi</i>	
Beef tartar 🍷	21.00€
<i>Cubos de solomillo de ternera con chalotas confitadas, yema rallada y espuma de miso</i>	
Tartar de atún 🌶️	23.00€
<i>Atún rojo del Mediterráneo marinado en jengibre, soja y togarashi, yema curada, furikake, cebolla tierna japonesa y masago</i>	
Añade 10grs de Caviar +21.50€	

SASHIMI

	3Pcs	6Pcs
Salmón · Lomo de salmón	8.50€	16.00€
Atún · Bluefin del Mediterráneo	11.00€	19.00€
Hamachi · Pescado blanco de origen japonés	9.50€	17.00€
Toro · Ventresca de atún	14.00€	24.00€
Sashimi Sansei — 12Pcs		26.50€
<i>Salmón, atún y hamachi</i>		
Sashimi Sansei Especial — 15Pcs		39.00€
<i>Salmón, atún, hamachi, toro y anguila</i>		

NIGIRI

2Pcs	Sake 	6.00€
	<i>Salmón soasado con cebolla caramelizada y un toque crocante</i>	
	Maguro 	8.00€
	<i>Atún rojo con mango y jengibre</i>	
	Wagyu 	12.50€
	<i>De ternera de wagyu con ponzu y criolla</i>	
	Hamachi 	9.00€
	<i>Pescado blanco de origen japones con mayonesa de aji amarillo</i>	
	Foie  	11.50€
	<i>De foie glaseado con caviar de trufa y reducción de Pedro Ximenez</i>	
	Toro 	13.50€
	<i>Ventresca de atún rojo, foie glaseado y salsa de Oporto</i>	



<i>Kobe D.O.</i>	29.00€
Carne de origen japonés de producción exclusiva certificada D.O KOBE (Terberos novillos unicamente)	
<i>Tabla de Nigiris</i> _____ 5Pcs	21.00€
<i>Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu</i>	
<i>Tabla de Nigiris</i> _____ 10Pcs	39.00€
<i>Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu</i>	

SUSHI VARIADO

Paulista — 28Pcs 67.00€

Variado de makis, uramakis, sashimi y nigiris

Sashimi de atún, salmón y pescado blanco. Morango y Carnaval

Uramaki. Maki Hokkai. Nigiri de atún, salmón, hamachi y anguila

Kasato Maru — 56Pcs 128.00€

Variado de makis, uramakis, sashimi y nigiris

Sashimi de atún, salmón y pescado blanco. Birimbau, Carnaval

Wagyu uramaki, Bubaloo. Nigiri de atún, salmón y hamachi

URAMAKIS

8Pcs **Carnaval uramaki** 16.50€

Salmón, crema de queso y aguacate, envuelto en kiwi y salsa de maracuyá

Toro uramaki 22.50€

Uramaki de atún picante, espárrago verde rebozado en farofa y pera caramelizada. Envuelto en ventresca de atún -toro-, katsobushi y salsa de coco

Paralelo uramaki 21.50€

Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa

Copacabana uramaki 18.75€

Salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa tare

Wagyu uramaki 19.50€

Queso mozzarella rebozado en panko, espárragos, envuelto en ternera de Wagyu

Morango uramaki 17.00€

Crema de queso, fresa, langostinos en tempura y salsa Teriyaki

Birimbau uramaki 18.00€

Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada

Sashoku 14.50€

Maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate y manzana, envuelto en pera

TEMPURA MAKIS

8Pcs

Hokkai 🍣

17.75€

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa tare

Bubaloo 🌶️

19.50€

Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, palmito y jalapeño

Fleming 🌶️ 🍣

21.00€

Maki en tempura con tartar de Wagyu, aguacate, sesamo, y ponzu con mayonesa picante y cebolla tierna

Bossanova 🌶️ 🌱

15.50€

Futomaki vegetariano, mayonesa de wasabi con guacamole y alga goma wakame

GUNKAN

2Pcs

Gunkan crujiente 🌶️ 🍣

9.00€

Relleno de una explosiva mezcla crujiente, mayonesa picante y cebollino, envuelto en salmón y salsa Teriyaki

Gunkan Unagi

11.00€

Relleno de anguila, envuelto en salmón y salsa Tare

King crab Gunkan con caviar 🍣

27.00€

Relleno de cangrejo real y mayonesa japonesa envuelto en aguacate y real caviar

GRILL/ROBATA

La robata es una técnica de cocina japonesa que implica asar a la parrilla alimentos como mariscos, carnes y verduras sobre carbón caliente. Esta técnica resalta la calidad natural de los ingredientes a través de una sencilla preparación, realzando los sabores naturales de los alimentos

3Pcs	Pollo 🍗	12.50€
	<i>Marinado con sweet chilli, cebolla tierna y cacahuete</i>	
	Langostinos tigre 🍤	17.00€
	<i>Cocinado a la brasa con salsa X.O.</i>	
	Berenjena asada 🍆 🍗	8.50€
	<i>Con salsa de miso rojo y sésamo</i>	
	Maitake 🍄 🍗	14.00€
	<i>Setas Maitake y Shiitake a la Robata</i>	
	Pulpo 🐙	18.00€
	<i>Con patata confitada y mayonesa de ajo negro</i>	

NUESTROS PLATOS

Lubina del Mediterráneo 🐟	26.00€
<i>Con crema de sake, jengibre, tirabecs y cacahuetes</i>	
Gindara salvaje de Alaska 🐟 🍷	32.50€
<i>Bacalao negro glaseado con salsa de miso rojo, cremoso de celeri-yuzu y espárragos verdes a la parrilla</i>	
Salmón Teriyaki 🍷	21.50€
<i>Salmón cocinado a baja temperatura glaseado con Teriyaki y vegetales de temporada</i>	
Bogavante 🍷 🍷	36.00€
<i>Medio Bogavante a la brasa con holandesa de yuzu y mantequilla de estragón</i>	
Magret de pato	22.00€
<i>Cocinado a baja temperatura con jugo de ternera, Teriyaki y maíz tostado molido</i>	
Presa ibérica de bellota 🍷	19.00€
<i>Con chutney de piña y salsa de ciruela</i>	

🍷 SUGERENCIA

🍌 VEGGIE

🍌 SIN GLUTEN

🍌

🍌 LIGERAMENTE PICANTE

🍌



YAKIS

Yakisoba

Fideos Soba salteados con pollo, vegetales y salsa Yakisoba

13.50€

Veggie 12.00€

Yakimeshi ①

Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna y salsa Teriyaki

14.75€

Veggie 13.00€

NUESTRA SELECCIÓN ESPECIAL DE CARNES A LA BRASA JOSPER

Entrecot de ternera ecológica ②

36.00€

Entrecot de ternera a la brasa con vegetales, salsa de mostaza miso y yakiniku

Solomillo de Wagyu ③

64.00€

Solomillo de Wagyu a la brasa con salsa Teriyaki trufada, crujiente de yuca y mayonesa de ají amarillo



Kobe D.O. ④

60grs 62.00€

Entrecot de Kobe con setas Maitake y Shitake glaseadas a la brasa

120grs 115.00€

Todas nuestras salsas son de elaboración propia

SUGERENCIA

VEGGIE

SIN GLUTEN

LIGERAMENTE PICANTE



MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

THE GARDEN

55€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

IN BETWEEN

Dadinhos de tapioca

*Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa
con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante*

Jardín de tomates

*Ensalada de tomates cherry maridados con papaya, emulsión de perejil
y pistachos caramelizados*

SUSHI

Nigiri de aguacate

Bossanova

Futomaki vegetariano, mayonesa de wasabi con guacamole y alga goma wakame

Sashoku

Maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate y manzana, envuelto en pera

ROBATA

Brocheta de berenjena

Con salsa de miso rojo y sésamo

Maitake

Setas Maitake y Shiitake a la Robata

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Tapioca

MENÚ DEGUSTACIÓN

OMAKASE

58€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Pão de camarão

Pan de gambas con mayonesa picante y sésamo

IN BETWEEN

Gyozas

Cocinadas al vapor, rellenas de ternera servidas en dashi con cebolla tierna y setas shiitake

Ceviche blanco

Corvina marinada en leche de tigre, cebolla roja, lima, boniato, cilantro y kikos

SUSHI

Carnaval uramaki

Salmón, crema de queso y aguacate, envuelto en kiwi y salsa de maracuyá

Hokkai

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa Tare

Morango uramaki

Crema de queso, fresa, langostinos en tempura y salsa Teriyaki

HOT DISH

Yakimeshi

Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna y salsa Teriyaki

Presa ibérica de bellota

Con chutney de piña y salsa de ciruela

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Merengueinho

MENÚ DEGUSTACIÓN

KOUFUKU

72€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Gyozas black cod

Gyozas de bacalao negro de Alaska, gambas, vegetales y salsa japonesa con toques picantes

IN BETWEEN

Beef tartar

Cubos de solomillo de ternera con chalotas confitadas, yema curada y espuma de miso

Ebi tempura

Tempura de langostinos con salsa Ponzu

SUSHI

Hokkai

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa Tare

Wagyu uramaki

Queso mozzarella rebozado en panko, espárragos, cenúuelto en ternera de Wagyu

Copacabana uramaki

Salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa Tare

HOT DISH

Lubina del Mediterráneo

Con crema de sake, jengibre, tirabecs y cacahuets

Entrecotte de ternera ecológica

Entrecotte de ternera a la brasa con vegetales, salsa de mostaza miso y yakiniku

POSTRES

Thai Café · Pecado de chocolate

MENÚ DEGUSTACIÓN

HAKKODA

98€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame bode

Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias

Ostras Caipirinha

IN BETWEEN

Tiradito de Toro

Láminas de ventresca de atún rojo con caviar de trufa, emulsión de aguacate y kizami wasabi

Foie

De foie glaseado con caviar de trufa y reducción de Pedro Ximenez

NIGIRI

Nigiri de Kobe

Carne de origen japonés de producción exclusiva
certificada D.O KOBE (Terneros novillos unicamente)



URAMAKI SUSHI

Bubaloo

Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, palmito y jalapeño

Paralelo uramaki

Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa

Birimbau uramaki

Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada

HOT DISH

Gindara salvaje de Alaska

Bacalao negro glaseado con salsa de miso rojo, cremoso de celeri-yuzu y espárragos verdes a la parrilla

Solomillo de Wagyu

Solomillo de Wagyu a la brasa con salsa Teriyaki trufada, crujiente de yuca y mayonesa de ají amarillo

POSTRES

Amai Maki · Yuzu blanc





AV. PARAL. LEL 148
08015 Barcelona
+34 934 244 648

info@ikibana.com
ikibana.com



ikibanabcn