



ikibana

Japanese & Brazilian fusion

TOKIOCABANA	13€
<i>Cachaça Leblon, sake, puré de lychee, dulce de sisbo y zumo de lima</i> <i>Leblon cachaça, sake, lychee puree, sisbo sweet syrup and lime juice</i>	
GEISHARITA	12€
<i>Tequila Don Julio, umeshu, yuzu, sisbo verde y sal de sisbo morado</i> <i>Don Julio tequila, umeshu, yuzu, green sisbo and purple sisbo salt</i>	
SAUGE	12€
<i>Vodka Ciroc, aroma de violeta, menta japonesa, zumo de jengibre y pomelo rosa</i> <i>Ciroc vodka, violet scent, japanese mint, ginger juice and pink grapefruit</i>	
IKIBANA FUSION	11€
<i>Sake, Habana, zumo de limón, puré de maracuyá, sisbo, jengibre</i> <i>y clara de huevo pasteurizada</i> <i>Sake, Habana, lemon juice, passion fruit puree, sisbo, ginger</i> <i>and pasteurized egg white</i>	
MOJITO MANGO&GINGER	12€
<i>Bacardi, mango, jengibre, menta y zumo de lima</i> <i>Bacardi, mango, ginger, mint and lime juice</i>	
AMAZÓNICO	12€
<i>Cachaça Leblon, dulce de sisbo, puré de coco y zumo de lima</i> <i>Leblon cachaça, sisbo sweet syrup, coconut puree and lime juice</i>	

KIOMOJITO 12€

Bacardi, hojas de menta, wasabi, puré de cereza, menta japonesa y zumo de lima

Bacardi, mint leaves, wasabi, cherry puree, japanese mint and lime juice

SAKE SOUR 11€

Sake, dulce de shiso, clara de huevo pasteurizada y zumo de limón

Sake, shiso sweet syrup, pasteurized egg white and lemon juice

ITABASHI 12€

G'vine, umeshu, zumo de manzana, pepino, jengibre y media rodaja de piña

G'vine, umeshu, apple juice, cucumber, ginger and half slice of pineapple

USS MISSOURI 14€

Jack Daniel's, umeshu, yuzu, wasabi, siso, splash de ginger beer

Jack Daniel's, umeshu, yuzu, wasabi, siso, ginger beer splash

FLORIPA 12€

Bombay, siso verde, espuma de lima y yuzu, puré de fresa

Bombay, green siso, lime and yuzu foam, strawberry puree

ROKU 13€

Roku gin, puré de cereza, zumo de lima, sirope de té chai y ginger beer

Roku gin, cherry puree, lime juice, chai tea syrup and ginger beer

MATCHA MOON 13€

Sochu, Saint germain, dulce de siso, té matcha, yuzu y clara de huevo pasteurizada

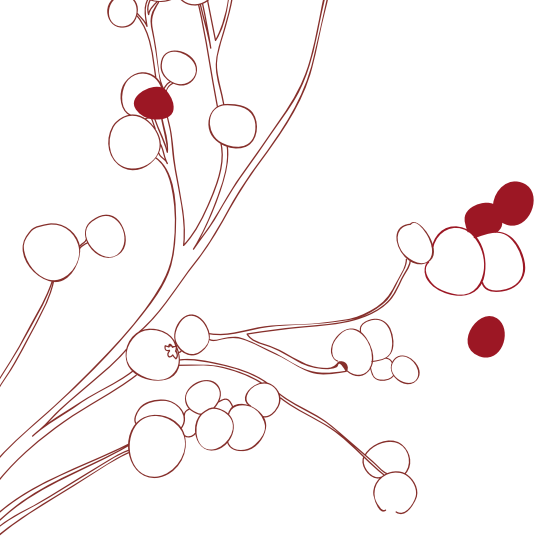
Sochu, Saint Germain, siso sweet syrup, matcha tea, yuzu and pasteurized egg white

RED FLOWER 12€

Té y flor de hibiscus, sochu, umeshu de siso rojo, yuzu y menta japonesa

Tea and hibiscus flower, sochu, umeshu of red siso, yuzu and japanese mint





MOCKTAILS

COCKTAILS SIN ALCOHOL
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

GINGER KISS

9€

*Fresa, zumo de manzana verde, zumo de jengibre, dulce de siso
y splash de ginger ale*

Strawberry, green apple juice, ginger juice, siso sweet syrup and ginger ale splash

KYOTO

9€

Fresa, puré de maracuyá, siso y splash de ginger beer

Strawberry, passion fruit puree, siso and ginger beer splash

VIRGIN SPRITZ

9€

Martini Floreale o Vibrante con soda y zumo de naranja

Martini Floreale o Vibrante with soda and orange juice



APERITIVOS & DIGESTIVOS DE LA CASA

THREE ORANGES Seedlip Grove 42 + tónica <i>Destilado no alcohólico 0 calorías</i> <i>Non-alcoholic distillate 0 calories</i>	8€
PINK Belsazar Rose + tónica <i>Aperitivo perfecto muy baja graduación alcohólica y mitad de calorías que una caña</i> <i>Perfect aperitif, very low alcohol content and half the calories of a beer</i>	8€
PILAMONTE Villa Ascenti Gin + tónica <i>Ginebra artesanal de la región de Piamonte en Italia. Mismas calorías que una cerveza</i> <i>Artisan gin from the Piedmont region of Italy. Same calories as a beer</i>	8€
LA LLORONA Don Julio + tónica lemon <i>Paloma re-versionada</i> <i>Re-versioned pigeon</i>	8€
FIERO TONIC <i>Martini Fiero & Tónica y toques cítricos de naranja</i> <i>Martini Fiero & Tonic and citrus hints of orange</i>	10€





DOCTOR FLEMING 11
08017 Barcelona
+34 935 481 312



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



PG. PICASSO 32
08003 El Born, Barcelona
+34 932 956 732