the the management and an

La Video residenti di la Video di Salara La promonenza di se comes and di se promonenza di servicioni di servicione ano se promonenza di servicioni di servicione di servicione ano se promonenza di servicioni di servicione di servicione ano se promonenza di servicioni di servicioni di servicione di servicioni di servic



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...

PARA EMPEZAR

® V	Edamame Judías verdes de soja con sal Maldon	4,50€
Ø	Edamame Bode Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias	5,50€
V	Ensalada Shojin Mezclum de lechugas, algas, dátiles, filamento de alga nori, y salsa miso	9,50€
	Ebi Sunomono Alga wakame, gambas, kale, edamames, sésamo garrapiñado y salsa de sésamo	11,50€
	Tartar de atún Tartar de Atún marinado en sésamo, mostaza, alga goma-wakame, tobiko naranja y chip de plátano	18,75€
•	Salmón Tartar Tartar de salmón, aguacate macerado en ponzu y kizami wasabi	12,75€
%	Ceviche Blanco Corvina marinada en leche de tigre, ceholla roja, lima, boniato cilantro y kikos	16,50€
	Ebi tempura Tempura de langostinos con salsa tempura	18,50€
	Tempura kakiage Tempura de vegetales (zanahoria, calabacín y cebolla) con salsa tempura	11,50€



0 0	Dadinho de tapioca Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa, con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante	9,00€
	Torino no carage Trocitos de pollo crocantes marinados en salsa de soja y jengibre y mayonesa japonesa	11,75€
	Misoshiru Sopa de miso con alga wakame, tofu y cebolla tierna	7,25€
**	Gyozas Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera y cebolla tierna con un caldo de dashi y setas shimeji	10,50€
	Yakitori Brocheta de pollo con cebolla tierna a la parrilla y salsa yakitori	11,25€
	Ebi no furai Langostinos rebozados con panko y salsa Yakitori-mandarina	16,50€
**	Foie Foie a la plancha con anguila ahumada, pan de wasabi y salsa teriyaki	18,50€

URAMAKIS ROLLOS DE HOJA DE ALGA NORI RECUBIERTOS DE ARROZ RELLENOS DE DIFERENTES INGREDIENTES

		8ud
/ 88	Picanha Uramaki Picanha de ternera, palmito, aguacate y mayonesa picante envuelto en aguacate y cebolla crujiente	15,75€
	Carnaval Uramaki Salmón, crema de queso y aguacate envuelto en kiwi y salsa de maracuyá	<i>15,50</i> €
88	Paralelo Uramaki Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado, caviar de trufa y salsa de Oporto	18,75€
•	Ikibana Uramaki Tempura de langostino, aguacate y mayonesa picante, envuelto en huevas de pez volador	15,75€
•	Copacabana Uramaki Salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa tare	16,00€
	Sake avocado Uramaki Salmón, aguacate, cebolla y manzana caramelizada	14,75€
•	Tataki Uramaki Tempura de langostinos, pepino y mayonesa picante, envuelto en tataki de atún y aguacate	17,50€
	Morango Uramaki Crema de queso, fresa, langostino en tempura y salsa teriyaki	14,75€
0	Birimbau Uramaki Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada	15,75€
	Veggie roll maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate y manzana, envuelto en pera	12,00€



8ud

88	Bubaloo Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa y peta zetas	<i>17,00€</i>
•	Bossanova Futomaki vegetariano, con guacamole y alga goma wakame	14,75€
88	Hokkai Maki tempurizado con tartar de salmón, y salsa tare	15,75€
		6ud
	Hot Geisha Philadelphia roll Salmón con aguacate, queso crema, cebolla, rebozado en panko con salsa ponzu	12,50€

GUNKAN | BOLITAS DE ARROZ ENVUELTAS Y RELLENAS DE DIFERENTES INGREDIENTES

2ud

Gunkan Crujiente **(7) (8)**

8,75€

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







55,00€ -28 piezas-

Kasato Maru

Issei

Variado de Sushi, Sashimi y Nigiri Sashimi de atún, salmón y hamachi Birimbau, Tataki y Carnaval uramaki Maki Bubaloo Nigiri de atún, salmón y pescado blanco 99,00€ -56 piezas-

Variado de sashimi y nigiris

33,00€ -14 piezas-

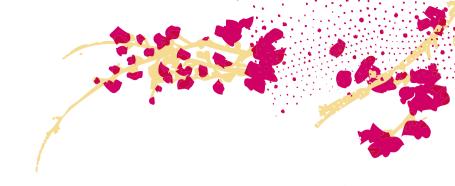






NIGIRIS | BOLITAS DE ARROZ CUBIERTAS DE DIFERENTES INGREDIENTES

		2ud
8	Sake Nigiri	5,50€
	De salmón	
	Maguro Nigiri	7,50 €
	De atún, mango y jengibre	
	Thai Nigiri	5,75€
	De pescado blanco	
	Unagi Nigiri	6,50€
	De anguila ahumada y salsa tare	
8	Foie Nigiri	11,00€
	De foie glaseado con caviar de trufa	
	y salsa de oporto	
	Ebi nigiri	8,50€
	De langostino tigre, mayonesa de aji amarillo y brotes de cilantro	
		5ud 10ud
	Tabla de Nigiris	19,00€ 35,00€
	Variado de nigiris: Sake, Maguro, Unagi, Foie y Ebi	



YAKIS

Yakisoba	<i>11,50</i> €
Fideos Soba salteados con pollo, vegetales	Vegetariano 10,50€
y salsa yakisoba	

Yakimeshi 12,75€
Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo Vegetariano 11,75€
a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna salsa yakimeshi

IKIBANA CURRY

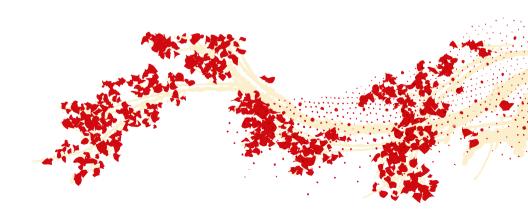
(Nuestra selección de cury)

SALSA CREMOSA KARÉ CASERO CON VARIEDAD DE VERDURAS Y ESPECIAS DE MEDIO MUNDO

Katsu Karé Clásico curry de Japón con salsa kare, pollo katsu y arroz	17,00€
Ebi Kiro Curry amarillo, langostino tigre, piña, crema de coco, cacahuetes y cilantro	18,50€
Veggie green Curry verde vegano, crema de coco, pac choy a la brasa, anacardos, hierba fresca y brotes de soja	<i>16,50</i> €

PLATOS IKIBANA

⊘ ⊗	Tataki de atún Atún rojo del mediterraneo marinado en jengibre, soja y togarashi, yema curada, furikake, cebolla tierna japonesa y masago	21,75€
	Muqueca de Bahía Muqueca de corbina con salsa de coco, pimientos, cilantro, aceite de chili y arroz jazmín	18,50€
	Salmón teriyaki Lomo de salmón a la plancha, verduras al wok y salsa teriyaki	21,00€
88	Entrecot de ternera ecológica Entrecot de ternera a la brasa con vegetales, salsa de mostaza miso y yakiniku	29,00€
	Picanha de ternera Picanha de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre	17,00€
	Chiken katsu Escalopa de pollo rebozada con salsa tonkatsu	10,75€





MENÚ DEGUSTACIÓN

38€
PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

ENTRANTES

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Ceviche Blanco

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

Gyozas

Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera, cebolla tierna con un caldo de dashi y setas shimeji

URAMAKI SUSHI

Hokkai

Maki tempurizado con tartar de salmón y salsa tare

Copacabana Uramaki

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

Morango Uramaki

Crema de queso, fresa, langostino en tempura y salsa teriyaki

PLATOS CALIENTES

Yakimeshi

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

Salmón teriyaki

Lomo de salmón a la plancha, verduras al wok y salsa teriyaki

POSTRES

Brownie

Brownie casero servido con helado de vainilla

Mousse de Maracuyá

Deliciosa mousse de fruta de la pasión y jalea de frutos rojos

MENÚ DEGUSTACIÓN

48€

PRECIO POR PERSONA

MÍNIMO 2 PERSONAS

ENTRANTES

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Ebi Tempura

Tempura de langostinos con salsa tempura

Tartar de Salmón

Tartar de salmón, aguacate macerado en ponzu y kizami wasabi

URAMAKI SUSHI

Copacabana Uramaki

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

Paralelo Uramaki

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

Birimbau Uramaki

Langostino en tempura, mayonesa picante, tobiko envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada

PLATOS CALIENTES

Muqueca de Bahía

Muqueca de corbina con salsa de coco, pimientos, cilantro, aceite de chili y arroz jazmín

Picanha de ternera

Picanha de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre

POSTRES

Thai Café

Cremoso de chocolate con sake, mousse de mascarpone y cardamomo negro, espuma de café con polvo de almendras caramelizadas

Tempura Ice cream

Helado de vainilla y chocolate envuelto en crep tempurizada y arroz crujiente





MENÚ DEGUSTACIÓN

PRECIO POR PERSONA

FNTRANTES

Foie

Foie a la plancha con anguila ahumada, pan de wasabi y salsa teriyaki

Ebi Tempura

Tempura de langostinos con salsa tempura

Tartar de atún

Tartar de Atún marinado en sésamo, mostaza, alga goma-wakame, tobiko naranja y chip de plátano

URAMAKI SUSHI

Bubaloo

Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa y peta zetas

Paralelo Uramaki

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

Tabla de Nigiris

Variado de nigiris: Sake, Maguro, Unagi, Foie y Ebi

PLATOS CALIENTES

Entrecot de ternera ecológica

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

Tataki de atún 👩 🕲



Atún rojo del mediterraneo marinado en jengibre, soja y togarashi, yema curada, furikake,

POSTRES

Coulant de té verde

Coulant de te verde matcha y helado de pistacho

cebolla tierna japonesa y masago

Delicious

Un verdadero éxtasis... disfruta de una mezcla de frutas frescas y exóticas con chocolate negro fundido y nata



