



ikibana

Japanese & Brazilian fusion

**El 1908 'Kasato Maru', un vaixell de passatgers,
va arribar al Brasil amb els primers immigrants japonesos.**

**Amb ells van arribar també els preuats ingredients i receptes
d'una terra llunyana, exòtica i desconeguda.**

**Més de cent anys després, la tradició
culinària japonesa-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**

**Fes una passejada per una ruta de sabors
que han donat la volta al món i que han
aproximat Tòquio i São Paulo**

**Ikibana us proposa una experiència
diferent a cada plat**

Deixa't sorprendre...



ENTRANTS

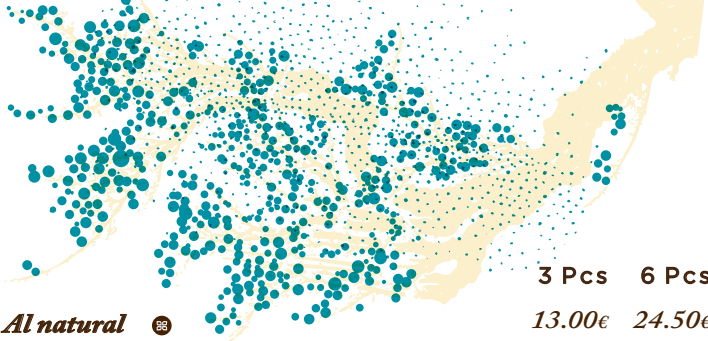
- 
- Edamame** ☒ ♻️
Mongetes verdes de soja amb sal Maldon 5.50€
- Edamame Bode** 🍷 ♻️
Edamame fregit amb salsa picant de pebre Bode de Goias 6.50€
- Pão de camarão**
Pa de gambes amb maionesa picant i sèsam 7.75€
- Dadinbo de tapioca** 🍷 ♻️
Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa amb maionesa d'ají groc i la nostra salsa picant 9.00€
- Misosbiru Ikibana** 🍷
Sopa de miso amb alga wakame, tofu fumat, ceba tendra, bolets shimeji i cruixent de pa d'espècies 7.50€
- Gyozas** ☒
Cuinades al vapor, farcides de vedella servides amb dashi amb ceba tendra i bolets shitake 11.00€
- Gyozas Black Cod** 🍷
Gyozas de bacallà negre d'Alaska, gambes, vegetals i salsa japonesa amb tocs picants 17.00€
- Foie** ☒
Foie a la planxa amb anguila fumada, pa de wasabi i salsa teriyaki 19.00€
- Jardí de tomàquets** ♻️
Amanida de tomàquets cherry marinats amb papaia, emulsió de julivert i festucs caramel·litzats 13.50€
- Amanida de llamàntol** ☒ ☒
Llamàntol, bolets frescos confitats i maionesa de miso clar 29.00€
- Japan sarada** ☒
Milfulls d'enciam, festuc, gerds, reducció de pinya caramel·litzada i encenalls de parmesà 11.50€

☒ SUGGERIMENT

♻️ VEGGIE

☒ SENSE GLUTEN

🍷 LLEUGERAMENT PICANT



OSTRES

	3 Pcs	6 Pcs
Ostres Al natural 🍷	13.00€	24.50€
Ostres Ponzu gíngebre 🍷	14.50€	27.00€
Ostra Carioca amb ají groc i maracujà 🍷	15.50€	28.50€

TEMPURA

Ebi tempura	19.00€
<i>Tempura de llagostins amb salsa Ponzu</i>	
Tempura de cranc	29.00€
<i>Tempura de cranc reial i soft shell crab, maionesa de yuzu, sèsam garapinyat i mel de taronja gíngebre</i>	

CRÚS

Ceviche blanc 🍷 🍷 🍷	16.50€
<i>Corbina marinada en llet de tigre, ceba vermella, llima, moniato, coriandre i kikos</i>	
Tiradito de bamachi 🍷	17.00€
<i>Peix blanc japonès amb poma verda, kizami wasabi i miso all i oli</i>	
Tiradito de toro 🍷 🍷	27.00€
<i>Làmines de ventresca de tonyina vermella amb caviar de tòfona, emulsió d'advocat i kizami wasabi</i>	
Beef tartar	21.00€
<i>Cubs de filet de vedella amb escalunyes confitades, rovell ratllat i escuma de miso</i>	
Tartar de atún 🍷 🍷	24.00€
<i>Tonyina vermella de la Mediterrània marinada en gíngebre, soja i togarashi, rovell curat, furikake, ceba tendra japonesa i massago</i>	

🍷 SUGGERIMENT

🍷 VEGGIE

🍷 SENSE GLUTEN

🍷 LLEUGERAMENT PICANT

SASHIMI

	3Pcs	6Pcs
Salmó · Llom de salmó	8.50€	16.00€
Tonyina · Bluefin del Mediterràni	11.00€	19.00€
Hamachi · Peix blanc d'origen japonès	12.00€	20.00€
Toro · Ventresca de tonyina	14.00€	24.00€

Sashimi Sansei ————— 12Pcs 26.50€
Salmó, tonyina i hamachi

Sashimi Sansei Especial — 15Pcs 39.00€
Salmó, tonyina, hamachi i anguila fumada

NIGIRI

2Pcs

Sake ☒ 6.00€
Salmó amb ceba caramel·litzada

Maguro ☒ 8.00€
Tonyina vermella amb mango i gingebre

Wagyu ☒ 12.50€
De vedella de wagyu amb ponzu i criolla

Hamachi 9.00€
Peix blanc d'origen japonès amb maionesa d'ají groc

Foie ☒ 11.50€
De foie glacejat amb caviar de tòfona i reducció de Pedro Ximenez

Toro ☒ 12.50€
Ventresca de tonyina vermella amb gingebre, mango i coco

Unagi 12.00€
Anguilla kabayaki glacejat de salsa unagi i sèsam

Ebi 11.00€
Llagostí tigre amb maionesa d'ají groc i germinat de coriandre



Kobe D.O. 29.00€
Carn d'origen japonès de producció exclusiva certificada D.O KOBÉ (vedells únicament)

Tabla de Nigiris ————— 5Pcs 21.00€
Sake, Maguro, Toro, Hamachi i Wagyu

Tabla de Nigiris ————— 10Pcs 39.00€
Sake, Maguro, Toro, Hamachi i Wagyu

☒ SUGGERIMENT

☑ VEGGIE

☑ SENSE GLUTEN

☑ LLEUGERAMENT PICANT

SUSHI VARIAT

Paulista ————— 28Pcs 67.00€

Variat de makis, uramakís, sashimi i nigiris

Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc. Morango i Wagyu

Uramaki. Maki Hokkai. Nigiri de tonyina, salmó, hamachi i anguila

Kasato Maru ——— 56Pcs 118.00€

Variat de makis, uramakís, sashimi i nigiris

Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc. Birimbau, Carnaval

Wagyu uramaki, Bubaloo. Nigiri de tonyina, salmó i peix blanc

URAMAKIS

8Pcs **Carnaval uramaki** 15.50€

Salmó, crema de formatge i alvocat, embolicat amb kiwi i salsa de maracuià

Toro uramaki 🚫 20.50€

Uramaki de tonyina picant, espàrrec verd arrebossat en farofa i pera caramel·litzada. Embolicat en ventresca de tonyina -bou-, katsobushi i salsa de coco

Paral·lel uramaki 🍷 19.75€

Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat en foie glacejat i caviar de tòfona

Copacabana uramaki 🚫 16.50€

Salmó cruixent, maionesa picant, cogombre embolicat amb anguila fumada i salsa tare

Wagyu uramaki 🍷 🍷 18.00€

Formatge mozzarella arrebossat en panko, espàrrecs, embolicat amb vedella de Wagyu

Morango uramaki 16.00€

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

Birimbau uramaki 🚫 17.00€

Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko, embolicat amb salmó soasat i ceba caramel·litzada

Sashoku 🍷 12.00€

Maki vegetarià amb bimi, espàrrecs, alvocat i poma, embolicat en pera

🍷 SUGGERIMENT

🌱 VEGGIE

🚫 SENSE GLUTEN

🚫 LLEUGERAMENT PICANT



TEMPURA MAKIS

8Pcs

Hokkai 🍷

*Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó,
crema de formatge i salsa tare*

16.75€

Bubaloo 🍷

*Maki de tonyina tempuritzada, tàrtar de tonyina,
maduixa, margalló i xili de Jalapa*

18.50€

Fleming 🍷 ☒ ☑ ☑

*Maki en tempura amb tàrtar de Wagyu, alvocat,
sesamo, i ponzu amb maionesa picant i ceba tendra*

20.00€

Bossanova 🍷 🌱

*Futomaki vegetarià, maionesa de wasabi
amb guacamole i alga goma wakame*

14.50€

GUNKAN

2Pcs

Gunkan cruixent 🍷 ☑

*Farcit d'una explosiva barreja cruixent, maionesa
picant i cibulet, embolicat amb salmó i salsa Teriyaki*

9.00€

Gunkan Unagi

Farcit d'anguila, embolicat amb salmó i salsa Tare

11.00€

King crab Gunkan amb caviar

*Farcit de cranc reial i maionesa japonesa
embolicat amb alvocat i Real caviar*

27.00€

🍷 SUGGERIMENT

🌱 VEGGIE

☑ SENSE GLUTEN

🍷 LLEUGERAMENT PICANT

GRILL/ROBATA

La robata és una tècnica de cuina japonesa que implica rostir la graella aliments com marisc, carns i verdures sobre carbó calenta.

Aquesta tècnica ressalta la qualitat natural dels ingredients a través d'una senzilla preparació, realçant els sabors naturals dels aliments

2Pcs	Pollastre <i>Marinat amb sweet chilli, ceba tendra i cacauet</i>	9.00€
	Llagostins tigre <i>Cuinat a la brasa amb salsa X.O.</i>	14.00€
	Albergínia rostida <i>Amb salsa de miso vermell i sèsam</i>	7.50€
	Muqueca de Bahia <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"><p>Plat típic de Bahia, el Brasil. Es caracteritza pel seu sabor afruitat i la seva combinació única d'ingredients frescos.</p></div> <i>Llobarro cuinat en fulla de plàtan a la brasa Josper, iuca, arròs amb coco i farofa</i> <i>-Per a compartir-</i>	59.00€
	Gindara salvatge d'Alaska 🍷 <i>Bacallà negre glacejat amb salsa de miso vermell, cremós de celeri-yuzu i espàrrecs verds a la graella</i>	32.50€
	Salmó teriyaki <i>Llom de salmó a la planxa, verdures al wok i salsa teriyaki</i>	23.50€
	Magret d'ànec <i>Cuinat a baixa temperatura amb suc de vedella, Teriyaki i blat de moro torrat mòlt</i>	24.00€
	Presca ibèrica de gla <i>Amb chutney de pinya i salsa de pruna</i>	22.00€

🍷 SUGGERIMENT

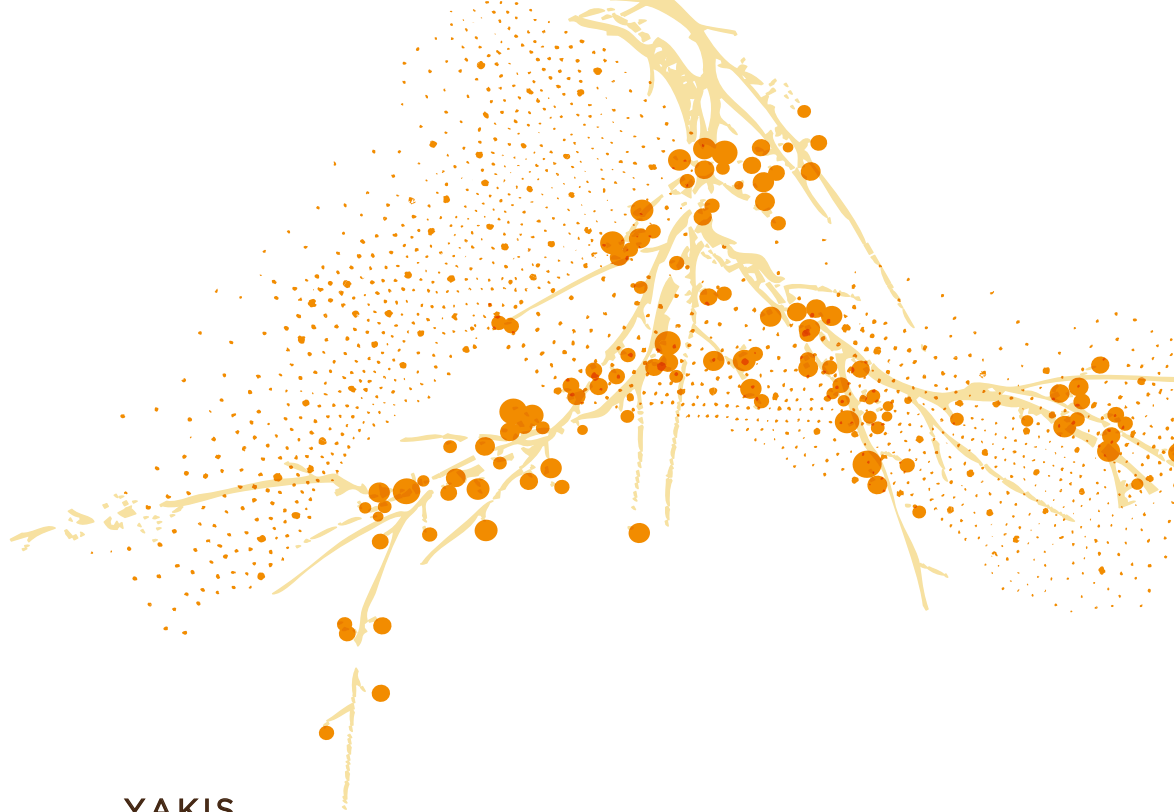
🌱 VEGGIE



🚫 SENSE GLUTEN



🔥 LLEUGERAMENT PICANT



YAKIS

Yakisoba

Fideus Soba saltejats amb pollastre, vegetals i salsa Yakisoba

12.50€

Veggie 11.00€

Yakimeshi

Arròs saltat amb pollastre, vegetals, ou a baixa temperatura, kimchi, ceba tendra salsa yakimeshi

13.75€

Veggie 13.00€

LES NOSTRES CARNS SELECCIÓ ESPECIAL

Entrecot de vedella ecològica

Entrecot de vedella a la brasa amb vegetals, salsa de mostassa miso i yakiniku

31.00€

Filet de Wagyu

Rellom de Wagyu a la brasa amb iuca cruixent i teriyaki trufada

59.00€



Kobe D.O

Entrecot de Kobe amb bolets Shitake setinades a la brasa i patates confitades amb aji panca

60grs 58.00€

120grs 98.00€



MENÚ DEGUSTACIÓ VEGETARIÀ

THE GARDEN

45€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

IN BETWEEN

Dadinhos de tapioca

*Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa
amb maionesa d'ají groc i la nostra salsa picant*

Jardí de tomàquets

*Amanida de tomàquets cherry marinats amb papaia, emulsió de julivert
i festucs caramel·litzats*

SUSHI

Nigiri d'alvocat

Bossanova

Futomaki vegetarià, maionesa de wasabi amb guacamole i alga goma wakame

Sashoku

Maki vegetarià amb bimi, espàrrecs, alvocat i poma, embolicat en pera

PRINCIPAL

Broqueta d'albergínia

Amb salsa de miso vermell i sèsam

Yakisoba Vegetarià

fideus saltats amb vegetals i salsa yakisoba

POSTRES

Mousse de Maracuià · Tapioca

MENÚ DEGUSTACIÓ

OMAKASE

48€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Pão de camarão

Pa de gambes amb maionesa picant i sèsam

IN BETWEEN

Gyozas

Cuinades al vapor, farcides de vedella servides amb dashi, ceba tendra i bolets shitake

Ceviche blanc

Corbina marinada en llet de tigre, ceba vermella, llima, moniato, coriandre i kikos

SUSHI

Wagyu uramaki

Formatge mozzarella arrebossat en panko, espàrrecs, embolicat en vedella de wagyu

Hokkai

Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó, crema de formatge i salsa Tare

Morango uramaki

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

HOT DISH

Yakimeshi 🍣

*Arròs saltat amb pollastre, vegetals, ou
a baixa temperatura, kimchi, ceba tendra salsa yakimeshi*

Presca ibèrica de glà

Amb chutney de pinya i salsa de pruna

POSTRES

Mousse de Maracujà · Merenginho

MENÚ DEGUSTACIÓ
KOUFUKU

68€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Gyōzas Black Cod

Gyozas de bacallà negre d'Alaska, gambes, vegetals i salsa japonesa amb tocs picants

IN BETWEEN

Beef tartar

Cubs de filet de vedella amb escalunyes confitades, rovell curat i escuma de miso

Ebi tempura

Tempura de llagostins amb salsa Ponzu

SUSHI

Hokkai

Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó, crema de formatge i salsa Tare

Paral-lel uramaki

Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat en foie glacejat i caviar de tòfona

Copacabana uramaki

Salmó cruixent, maionesa picant, cogombre embolicat amb anguila fumada i salsa Tare

HOT DISH

Salmó teriyaki

Llom de salmó a la planxa, verdures al wok i salsa teriyaki

Entrecot de vedella ecològica

Entrecot de vedella a la brasa amb vegetals, salsa de mostassa miso i yakiniku

POSTRES

Nuven de Queijo · Coulant de te matxa

MENÚ DEGUSTACIÓ

HAKKODA

98€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame Bode  

Edamame fregit amb salsa picant de pebre Bode de Goias

Ostra Carioca

amb aji groc i maracuià

IN BETWEEN

Tiradito de Toro

Làmines de ventresca de tonyina vermella amb caviar de tòfona, emulsió d'advocat i kizami wasabi

Foie

Foie a la planxa amb anguila fumada, pa de wasabi i salsa teriyaki

NIGIRI

Nigiri de Kobe

Carn d'origen japonès de producció exclusiva
certificada D.O KOBE (Vedells únicament)



URAMAKI SUSHI

Bubaloo

Maki de tonyina tempuritzada, tàrtar de tonyina, maduixa, margalló i xili de Jalapa

Paral·lel uramaki

Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat amb foie glacejat i caviar de tòfona

Birimbau uramaki

Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko, embolicat amb salmó soasat i ceba caramel·litzada

MAIN

Gindara salvaje de Alaska

Bacallà negre glacejat amb salsa de miso vermell, cremós de celeri-yuzu i espàrrecs verds a la graella

Filet de Wagyu

Filet de Wagyu a la brasa amb iuca cruixent i teriyaki trufada

POSTRES

Abaicaxi · Yuzu blanc





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

info@ikibana.com
ikibana.com



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