

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

ikibana

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 japonesa-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**

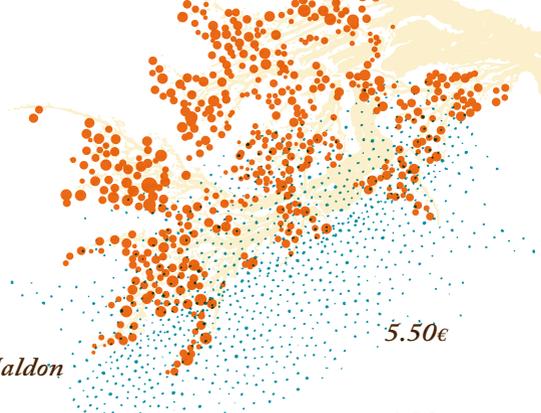
**Date un paseo por una ruta de sabores que han dado
la vuelta al mundo y que han
aproximado Tokio y São Paulo**

**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	7.75€
<i>Pan de gambas con mayonesa picante y sésamo</i>	
Dadinho 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 🍷	7.50€
<i>Sopa de miso con alga wakame, tofu ahumado, cebolla tierna, setas shimeji y crujiente de pan de especias</i>	
Gyozas ☒	11.00€
<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 ♻️	13.50€
<i>Ensalada de tomates cherris marinados con papaya, emulsión de perejil y pistachos caramelizados</i>	
Ensalada de bogavante ☒ ☒	29.00€
<i>Bogavante, setas frescas escurdidas y mayonesa de miso claro</i>	
Japan sarada ☒	11.50€
<i>Milhojas de lechuga, pistacho, frambuesa, reducción de piña caramelizada y virutas de parmesano</i>	

☒ SUGERENCIA

♻️ VEGGIE

♀️

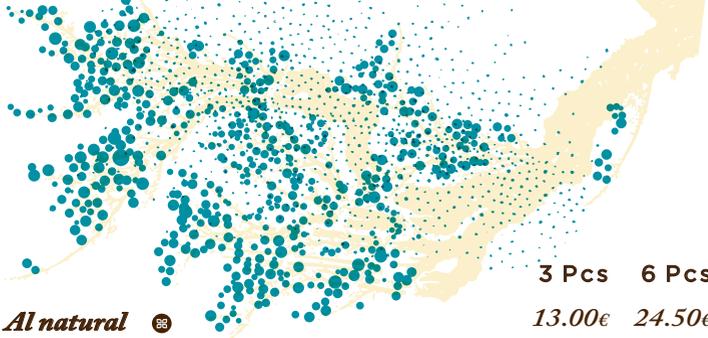
☒ SIN GLUTEN

☒

☒

♻️ LIGERAMENTE PICANTE

🍷



OSTRAS

	3 Pcs	6 Pcs
Ostras Al natural 🍷	13.00€	24.50€
Ostras Ponzu jengibre 🍷	14.50€	27.00€
Ostra Carioca con ají amarillo y maracuyá 🍷	15.50€	28.50€

TEMPURA

Ebi tempura	19.00€
<i>Tempura de langostinos con salsa Ponzu</i>	
Tempura de cangrejo	29.00€
<i>Tempura de cangrejo real y soft shell crab, mayonesa de yuzu, sésamo garrapiñado y miel de naranja jengibre</i>	

CRUDOS

Ceviche blanco 🍷 🔪 🍷	16.50€
<i>Corvina marinada en leche de tigre, cebolla roja, lima, boniato, cilantro y kikos</i>	
Tiradito de hamachi 🍷	17.00€
<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 🔪 🍷	24.00€
<i>Atún rojo del Mediterráneo marinado en jengibre, soja y togarashi, yema curada, furikake, cebolla tierna japonesa y masago</i>	

🍷 SUGERENCIA

🌱 VEGGIE

🚫 SIN GLUTEN

🔪 LIGERAMENTE PICANTE

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	12.00€	20.00€
Toro · Ventresca de atún	14.00€	24.00€
<hr/>		
Sashimi Sansei ————— 12Pcs		26.50€
<i>Salmón, atún y hamachi</i>		
Sashimi Sansei Especial — 15Pcs		39.00€
<i>Salmón, atún, hamachi y anguila abumada</i>		
<hr/>		

NIGIRI

2Pcs

Sake ☒ <i>Salmón con cebolla caramelizada</i>	6.00€
Maguro ☒ <i>Atún rojo con mango y jengibre</i>	8.00€
Wagyu ☒ <i>De ternera de wagyu con ponzu y criolla</i>	12.50€
Hamachi <i>Pescado blanco de origen japonés con mayonesa de ají amarillo</i>	9.00€
Foie ☒ <i>De foie glaseado con caviar de trufa y reducción de Pedro Ximenez</i>	11.50€
Toro ☒ <i>Ventresca de atún rojo con jengibre, mango y coco</i>	12.50€
Unagi <i>Anguila kabayaki glaseado de salsa unagi y sésamo</i>	12.00€
Ebi <i>Langostino tigre con mayonesa de ají amarillo y germinado de cilantro</i>	11.00€
 Kobe D.O. <i>Carne de origen japonés de producción exclusiva certificada D.O KOBE (Terneros novillos únicamente)</i>	29.00€
<hr/>	
Tabla de Nigiris ————— 5Pcs	21.00€
<i>Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu</i>	
Tabla de Nigiris ————— 10Pcs	39.00€
<i>Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu</i>	
<hr/>	

☒ SUGERENCIA

☒ VEGGIE

☑

☒ SIN GLUTEN

☑ LIGERAMENTE PICANTE

☑

SUSHI VARIADO

Paulista ————— 28Pcs 67.00€

Variado de makis, uramakís, sashimi y nigiris

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

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

Kasato Maru ——— 56Pcs 118.00€

Variado de makis, uramakís, sashimi y nigiris

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

Wagyu uramaki, Bubaloo. Nigiri de atún, salmón y pescado blanco

URAMAKIS

8Pcs **Carnaval uramaki** 15.50€

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

Toro uramaki 🍣 20.50€

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 🍷 19.75€

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

Copacabana uramaki 🍣 16.50€

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

Wagyu uramaki 🍷 🍷 18.00€

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

Morango uramaki 16.00€

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

Birimbau uramaki 🍣 17.00€

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

Sashoku 🍋 12.00€

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

🍷 SUGERENCIA

🍋 VEGGIE

🍋

🍷 SIN GLUTEN

🍷

🍋 LIGERAMENTE PICANTE

🍋



TEMPURA MAKIS

8Pcs

Hokkai 🍷

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

16.75€

Bubaloo 🍷

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

18.50€

Fleming 🍷 🍷 🍷

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

20.00€

Bossanova 🍷 🌱

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

14.50€

GUNKAN

2Pcs

Gunkan crujiente 🍷 🍷

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

9.00€

Gunkan Unagi

Relleno de anguila, envuelto en salmón y salsa Tare

11.00€

King crab Gunkan con caviar

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

27.00€

🍷 SUGERENCIA

🌱 VEGGIE

🍷 SIN GLUTEN

🍷 LIGERAMENTE PICANTE

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, realizando los sabores naturales de los alimentos

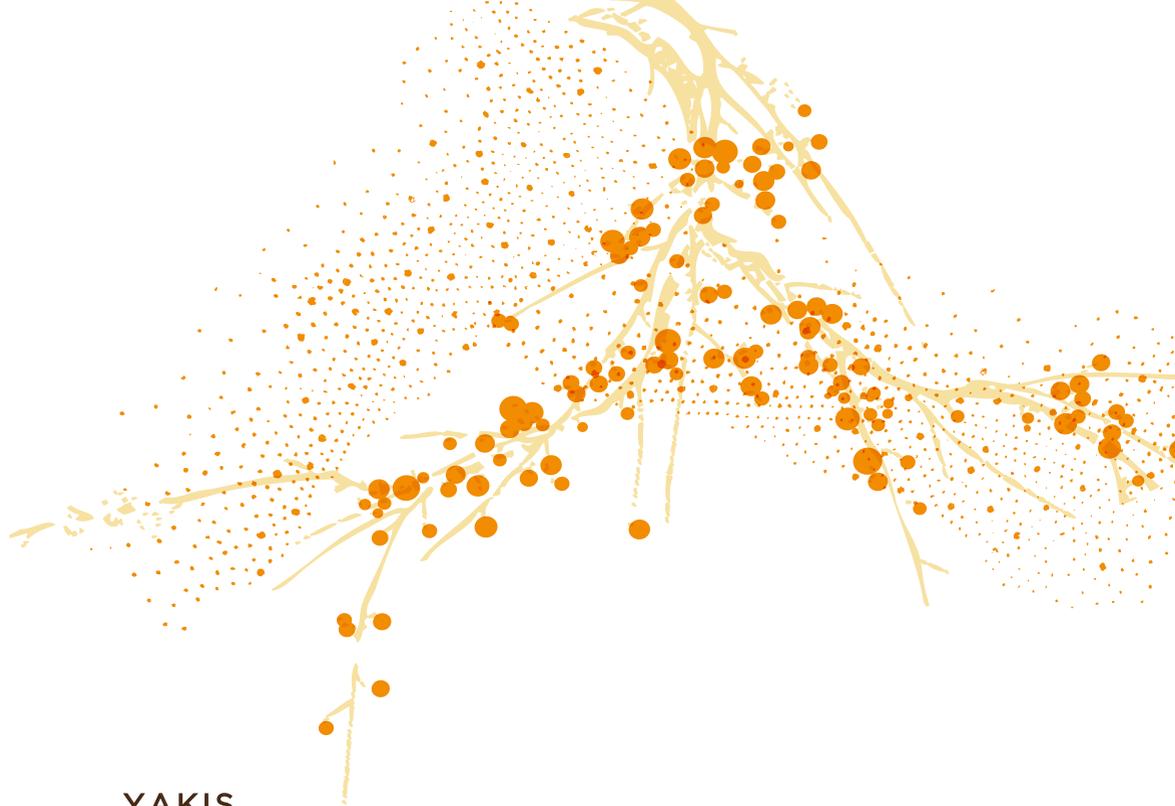
2Pcs	Pollo	9.00€
	<i>Marinado con sweet chilli, cebolla tierna y cacahuete</i>	
	Langostinos tigre	14.00€
	<i>Cocinado a la brasa con salsa X.O.</i>	
	Berenjena asada	7.50€
	<i>Con salsa de miso rojo y sésamo</i>	
	Muqueca de Bahía	59.00€
	Plato típico de Bahía, Brasil. Se caracteriza por su sabor afrutado y su combinación única de ingredientes frescos.	
	<i>Lubina cocinada en hoja de plátano a la brasa Josper, yuca, arroz con coco y farofa</i>	
	<i>-Para compartir-</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	23.50€	
<i>Lomo de salmón a la plancha, verduras al wok y salsa teriyaki</i>		
Magret de pato	24.00€	
<i>Cocinado a baja temperatura con jugo de ternera, Teriyaki y maíz tostado molido</i>		
Presas ibéricas de bellota	22.00€	
<i>Con chutney de piña y salsa de ciruela</i>		

🍷 SUGERENCIA

✓ VEGGIE

🚫 SIN GLUTEN

🔥 LIGERAMENTE PICANTE



YAKIS

Yakisoba	12.50€
<i>Fideos Soba salteados con pollo, vegetales y salsa Yakisoba</i>	Veggie 11.00€
Yakimeshi 🍣	13.75€
<i>Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna y salsa yakimeshi</i>	Veggie 13.00€

NUESTRAS CARNES SELECCIÓN ESPECIAL

Entrecot de ternera ecológica	31.00€
<i>Entrecot de ternera a la brasa con vegetales y salsa mostaza miso y yakiniku</i>	
Solomillo de Wagyu	59.00€
<i>Solomillo de Wagyu a la brasa con yuca crujiente y teriyaki trufada</i>	
Kobe D.O 🍣	60grs 58.00€
<i>Entrecot de Kobe con setas Shitake glaseadas a la brasa y patatas confitadas con ají panca</i>	120grs 98.00€



🍣 SUGERENCIA

🌱 VEGGIE

🚫 SIN GLUTEN

🌶️ LIGERAMENTE PICANTE



MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

THE GARDEN

45€

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 cherris marinados 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

PRINCIPAL

Brocheta de berenjena

Con salsa de miso rojo y sésamo

Yakisoba Vegetariano

fideos salteados con vegetales y salsa yakisoba

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Tapioca

MENÚ DEGUSTACIÓN

OMAKASE

48€

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 shitake

Ceviche blanco

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

SUSHI

Wagyu uramaki

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

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 yakimeshi

Presas ibéricas de bellota

Con chutney de piña y salsa de ciruela

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Merenguinho

MENÚ DEGUSTACIÓN
KOUFUKU

68€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Gyōzas 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

Paralelo uramaki

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

Copacabana uramaki

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

HOT DISH

Salmón teriyaki

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

Entrecot de ternera ecológica

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

POSTRES

Nuven de Queijo · Coulant de té matcha

MENÚ DEGUSTACIÓN

HAKKODA

98€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame Bode  

Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias

Ostra Carioca

con ají amarillo y maracuyá

IN BETWEEN

Tiradito de Toro

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

Foie

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

NIGIRI

Nigiri de Kobe

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



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

MAIN

Gindara salvaje de Alaska

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

Solomillo de Wagyu

Solomillo de Wagyu a la brasa con yuca crujiente y teriyaki trufada

POSTRES

Abaicaxi · Yuzu blanc





DR. FLEMING 11
08017 Barcelona
+34 935 481 312

info@ikibana.com
ikibana.com



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