



Con esta carta iniciamos un viaje de texturas, sabores y aromas para satisfacer el paladar más exigente. Un recorrido real e imaginario de todos los sentidos, creaciones hechas con dedicación, empeño y amor por viticultores, traducidos en vinos nacionales e internacionales.

“El recuerdo de un buen vino no solo es por su valer sino también por la compañía en su presencia”

Tito Bosch
Enólogo - Amigo de la casa-

Amb aquesta carta iniciem un viatge de textures, sabors i aromes per satisfer el paladar més exigent. Un recorregut real i imaginari de tots els sentits, creacions fetes amb dedicació, afany i amor per viticultors, traduïts en vins nacionals i internacionals.

“El record d'un bon vi no és només pel seu valer sinó també per la companyia en la seva presència”

*Tito Bosch
Enólogo - Amic de la casa-*

With this menu we begin a journey of textures, flavors and aromas to satisfy the most demanding palate. A real and imaginary journey of all the senses, Creations made with dedication, commitment and love for winemakers, translated in national and international wines.

“The memory of a good wine is not only for its value but also for the company in its presence”

*Tito Bosch
Winemaker - Friend of the house-*



D.O SOMONTANO	Enate 234 <i>Chardonnay</i>	29€
D.O RUEDA	Sensacional <i>Verdejo</i>	26€
	Sensacional barrica <i>Verdejo</i>	36€
	Dominio de La Granadilla <i>Sauvignon blanc</i>	23€
	Bocos verdejo <i>Verdejo</i>	28€
D.O CASTILLA Y LEÓN	Quintaluna <i>Verdejo</i>	43€
D.O RÍAS BAIXAS	Morgadio <i>Albariño</i>	39€
	Pazo Castrelo <i>Albariño</i>	29€
D.O MONTSANT	Acústic <i>Garnacha blanca, Gris macabeo</i>	36€
D.O CATALUNYA	Idoia Blanc <i>Xarel·lo, Garnatxa, Chardonnay, Macabeo</i>	39€
D.O PENEDES	Petit Caus <i>Chardonnay, Chenin blanc, Macabeo, Xarel·lo</i>	28€
	Pardas Rupestris <i>Xarel·lo, malvasía de Sitges</i>	29€
D.O BIERZO	Collage <i>Godello, Doña Blanca y Palomino</i>	31€
D.O.C TERRA ALTA	Cent x Cent Blanc <i>Garnatxa Blanca</i>	30€
D.O.C ALSACIA	Gustave Lorentz Riesling <i>Riesling</i>	51€
D.O.C FRANCIA	Chablis Latour <i>Chardonnay</i>	47€



VINOS TINTOS
VINS NEGRES RED WINE

D.O RIBERA DEL DUERO	Bocos Roble <i>Tempranillo</i>	26€
	Arrocal 9 meses <i>Tinta fina</i>	32€
	Pago de los Capellanes <i>Tempranillo</i>	46€
D.O.C LA RIOJA	Montecillos <i>Tempranillo, Garnacha</i>	24€
	Compañía del Cierzo <i>Tempranillo</i>	21€
	Señorio de Mendieta crianza <i>Tempranillo, Garnacha</i>	27€
	Muga <i>Tempranillo, Garnacha</i>	47€
	Voche Selección Graciano <i>Graciano</i>	48€
	Valenciso Reserva <i>Tempranillo</i>	56€
D.O.Q PRIORAT	Pasanau Ceps Nous <i>Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	35€
D.O TORO	Liberalia <i>Tinta de toro, Garnacha</i>	38€
D.O MONTSANT	Sons <i>Garnacha, Cariñena, Tempranillo</i>	28€
D.O CAMPO DE BORJA	Tres Picos <i>Garnacha</i>	38€
D.O TERRA ALTA	Cent x Cent <i>Garnacha negra</i>	29€



VINOS ROSADOS
VINS ROSATS ROSE WINE

PENEDÈS	Rosi Rosé <i>Garnacha, Pinot noir</i>	22€
NAVARRA	Rosa Palo <i>Garnacha</i>	29€
FRANCIA	Barton & Guestier <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	48€



CAVA

Madame Margery Reserva	<i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>	22€
Torelló Brut Naure	<i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>	38€
Juve & Camps Milesimé Rosé	<i>Pinot noir</i>	59€
Moët & Chandon Brut Impérial	<i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>	90€



SAKE

Sake nigori junmai sayuri	<i>Hakutsuru</i>	300ml	27€
Sake tokusen junmai ginjo azul	<i>Hakutsuru</i>	300ml	22€
Sake junmai SAYURI	<i>Hakutsuru</i>	720ml	39€
Sake tokusen junmai ginjo azul	<i>Hakutsuru</i>	720ml	45€



POR COPAS PER COPES BY GLASS

● COPA SENSACIONAL	5€	● COPA COMPAÑÍA DEL CIERZO	5€
COPA PAZO CASTRELO	6€	COPA BOCOS ROBLE	6€
COPA CHABLIS LATOUR	9€	COPA TRES PICOS	7€
● COPA ROSI ROSÉ	5€	● COPA MARGERY RESERVA	5€



PASSEIG PICASSO 32
08003 Barcelona
+34 932 956 732

info@ikibana.com
ikibana.com

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