



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**

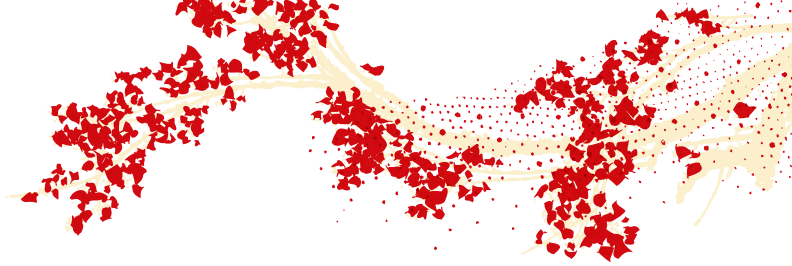
**Ikibana us proposa una experiència
diferent a cada plat**

Deixa't sorprendre...



PER COMENÇAR

-   **Edamame** **4,50€**
Mongeta verda de soja amb sal Maldon
-   **Edamame Bode** **5,50€**
Edamame fregit amb salsa picant de pebra Bode de Goias
-  **Ensalada Shojin** **9,50€**
Mezclum d'amanida, algues, dàtils, filament d'alga nori i salsa miso
- Ebi Sunomono** **11,50€**
Alga wakame, gambes, kale, edamames, sèsam garrapinyat i salsa de sèsam
- Tartar de Tonyina** **18,75€**
Tartar de tonyina marinat en sèsam, mostassa, alga goma wakame, tobiko taronja i xips de plàtan mascle
-  **Salmó Tàrtar** **12,75€**
Tartar de salmó, avocat macerat en ponzu i kizami wasabi
-   **Ceviche Blanc** **16,50€**
Corbina marinada en llet de tigre, ceba vermella, llima, moniato coriandre i kikos
- Ebi tempura** **18,50€**
Tempura de llagostins amb salsa tempura
- Tempura kakiage** **11,50€**
Tempura de vegetals (pastanaga, carabassó i ceba) amb salsa tempura



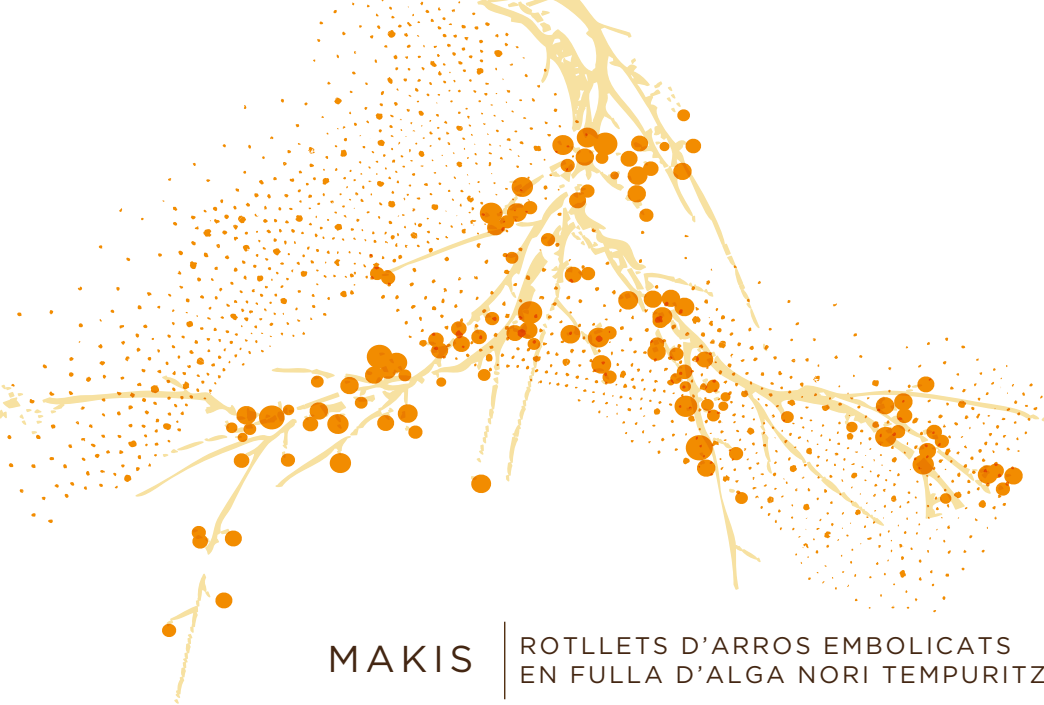
 	Dadinho de tapioca <i>Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa, amb maionesa de ají groc i la nostra salsa picant</i>	9,00€
	Torino no carage <i>Trocets de pollastre crocants marinats en salsa de soja i gíngebre i maionesa japonesa</i>	11,75€
	Misoshiru <i>Sopa de miso amb alga wakame, tofu i ceba tendra</i>	7,25€
	Gyozas <i>Giozas al vapor farcides de carn de vedella i ceba tendra amb un caldo de dashi i bolets shimeji</i>	10,50€
	Yakitori <i>Broqueta de pollastre amb ceba tendra a la graella i salsa yakitori</i>	11,25€
	Ebi no furai <i>Llagostins arrebossats amb panko s salsa Yakitori-mandarina</i>	16,50€
	Foie <i>Foie a la planxa amb anguila fumada, pa de wasabi i salsa teriyaki</i>	18,50€

URAMAKIS

ROTLLES DE FULLA D'ALGA NORI
RECOBERTS D'ARROS FARCITS
DE DIFERENTS INGREDIENTS

8un

-   **Picanha Uramaki** **15,75€**
Picanha de vedella, margalló, alvocat i maionesa picant embolicat en alvocat i ceba cruixent
- Carnaval Uramaki** **15,50€**
Salmó, crema de formatge i alvocat, embolicat en kiwi i salsa de maracujà
-   **Paral·lel Uramaki** **18,75€**
Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat en foie glassejat, caviar de trufa i salsa d'Oporto
- Ikibana Uramaki** **15,75€**
 *Tempura de llagostins, alvocat i maionesa picant, embolicat en ous de peix volador*
- Copacabana Uramaki** **16,00€**
 *Salmó cruixent, maionesa picant, cogombre embolicat en anguila fumada i salsa tare*
-  **Sake avocado Uramaki** **14,75€**
Salmó, alvocat, ceba i poma caramelitzada
-  **Tataki Uramaki** **17,50€**
Tempura de llagostins, cogombre i maionesa picant, embolicat en tataki de tonyina i alvocat
- Morango Uramaki** **14,75€**
Crema de formatge, maduixa, llagostins en tempura i salsa teriyaki
-  **Birimbau Uramaki** **15,75€**
Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko, embolicat en salmó soasat i ceba caramelitzada
- Veggie roll** **12,00€**
Maki vegetarià amb bimi, espàrrecs, alvocat i poma, embolicat en pera



MAKIS | ROTLLETS D'ARROS EMBOLICATS EN FULLA D'ALGA NORI TEMPURITZATS

Maki tempuritzat amb tartar de salmó i salsa tare

8un



Bubaloo

17,00€

*Maki de tonyina tempuritzat, tàrtar de tonyina,
maduixa i peta zetas*



Bossanova

14,75€

*Futomaki vegetarià, amb guacamole
i alga goma wakame*



Hokkai

15,75€

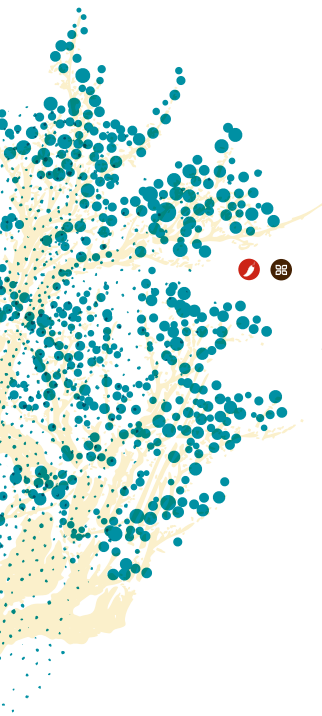
Maki tempuritzat amb tartar de salmó i salsa tare

6un

Hot Geisha Philadelphia roll

12,50€

*Salmó amb alvocat, crema de formatge i ceba,
arrebossat en panko amb salsa ponzu*



GUNKAN

BOLETES D'ARROS EMBOLICADES
I FARCIDES DE DIFERENTS
INGREDIENTS

2un

Gunkan Cruixent

8,75€

Farcit d'una explosiva barreja cruixent, maionesa picant i cibulet, embolicat en salmó i salsa teriyaki

Gunkan Unagi

11,00€

Farcit d'anguila, embolicat en salmó i salsa tare

VARIAT DE MAKI, NIGIRIS I SASHIMI

TALL DE PEIX FRESC

Issei

33,00€ -14 peces-

Variat de Sashimi i Nigiris

Paulista

55,00€ -28 peces-

*Variat de Sushi, Sashimi i Nigiris
Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc
Ikibana i Carnaval Uramaki. Maki Hokkai
Nigiri de tonyina i de salmó*

Kasato Maru

99,00€ -56 peces-

*Variat de Sushi, Sashimi i Nigiris
Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc
Birimbau, Carnaval, Tataki uramaki, Bubaloo
Nigiri de tonyina, salmó i peix blanc*

NIGIRIS

BOLETES D'ARROS COBERTES
DE DIFERENTS INGREDIENTS

		2un
⊗	Sake Nigiri <i>De salmó</i>	5,50€
⊗	Maguro Nigiri <i>De tonyina, mango i gíngebre</i>	7,50€
⊗	Thai Nigiri <i>De peix blanc</i>	5,75€
⊗	Unagi Nigiri <i>D'anguila fumada i salsa tare</i>	6,50€
⊗	☞ Foie Nigiri <i>De foie glacejat amb caviar de tòfona i salsa de porto</i>	11,00€
	Ebi Nigiri <i>De llagostí tigre, maionesa d'ají groc i brots de coriandre</i>	8,50€
		5un 10un
	Taula de Nigiris	19,00€ 35,00€
	<i>Variat de nigiris: Sake, Maguro, Unagi, Foie i Ebi</i>	



YAKIS

Yakisoba

Fideus Soba saltats amb pollastre, vegetals i salsa yakisoba

11,50€

Vegetarià 10,50€

Yakimeshi

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

12,75€

Vegetarià 11,75€

IKIBANA CURRY

(La nostra selecció de curri)

SALSA CREMOSA KARÉ CASERO AMB VARIETAT DE VERDURES I ESPÈCIES DE MIG MÓN

Katsu Karé *Clàssic curri del Japó amb salsa kare, pollastre katsu i arròs*

17,00€

Ebi Kiro *Curri groc, llagostí tigre, pinya, crema de coco, cacauets i coriandre*

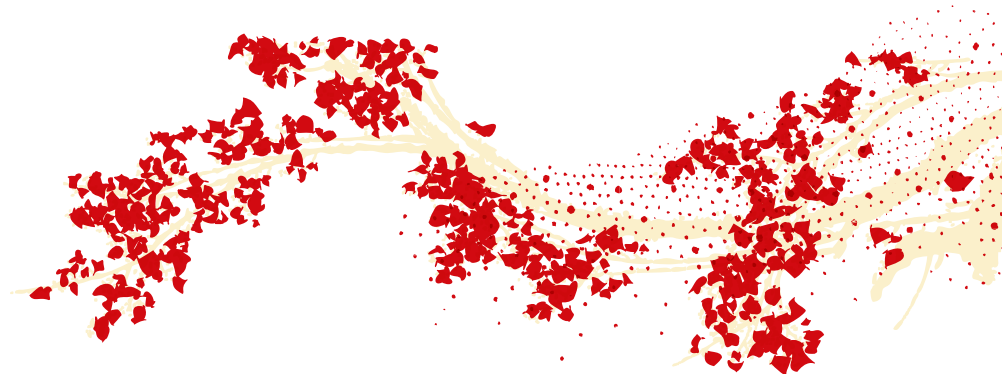
18,50€

Veggie green *Curri verd vegà, crema de coco, pac choy a la brasa, anacards, herba fresca i brots de soja*

16,50€

PLATS IKIBANA

- Tataki de tonyina** 21,75€
Tonyina vermella del mediterrani marinat en gíngebre, soja i togarashi, rovell curat, furikake, ceba tendra japonesa i massago
- Muqueca de Bahía** 18,50€
Muqueca de corbina amb salsa de coco, pebrots, coriandre, oli de xili i arròs gessamí
- Salmó teriyaki** 21,00€
Llom de salmó a la planxa, verdures al wok i salsa teriyaki
- Entrecot de vedella ecològica** 29,00€
Entrecot de vedella a la brasa amb vegetals, salsa de mostassa miso i yakiniku
- Picanha de ternera** 17,00€
Picanha de vedella, tatsoy, plàtan fregit, bolets shimeji i salsa de llimona-gíngebre
- Chicken katsu** 10,75€
Escalopa de pollastre arrebossada amb salsa tonkatsu



MENÚ DEGUSTACIÓ

38

PREU PER PERSONA
MINIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Edamame

Mongeta verda de soja amb sal Maldon

Ceviche Blanc

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

Gyozas

Gyozas al vapor farcides de carn de vedella i ceba tendra amb un caldo de dashi i bolets shimeji

URAMAKI SUSHI

Hokkai

Maki tempuritzat amb tartar de salmó i salsa tare

Copacabana Uramaki

Salmó cruixent, maionesa picant, embolicat en anguila fumada i salsa tare

Morango Uramaki

Crema de formatge, maduixa, llagostí en tempura i salsa teriyaki

PLATS CALENTS

Yakimeshi

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

Salmó teriyaki

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

POSTRES

Brownie

Brownie casolà servit amb gelat de vainilla

Mousse de Maracujà

Deliciosa mousse de fruita de la passió i gelea de fruits vermells

MENÚ DEGUSTACIÓ

48

PREU PER PERSONA
MINIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Edamame

Mongeta verda de soja amb sal Maldon

Ebi Tempura

Tempura de llagostins amb salsa tempura

Tàrtar de Salmó

*Tàrtar de salmó, alvocat macerat
en ponzu i kizami wasabi*

URAMAKI SUSHI

Copacabana Uramaki

*Salmó cruixent, maionesa picant,
embolicat en anguila fumada i salsa tare*

Paral·lel Uramaki

*Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat
en foie glassejat, caviar de trufa i salsa d'Oporto*

Birimbau Uramaki

*Llagostins en tempura, maionesa picant,
tobikko, embolicat en salmó soasat i
ceba caramelitzada*

PLATS CALENTSS

Muqueca de Babia

*Muqueca de corbina amb salsa de coco,
pebrots, coriandre, oli de xili
i arròs gessamí*

Picanha de vedella

*Picanha de vedella, tatsoy, plàtan fregit,
bolets shimeji i salsa de llimona-gingebre*

POSTRES

Thai Cafè

*Cremós de xocolata amb sake, mousse de
mascarpone i cardamom negre, escuma
de cafè amb pols d'ametlles caramel·litzades*

Tempura Ice cream

*Gelat de vainilla i xocolata embolicat en
crep tempuritzada i arròs cruixent*



MENÚ DEGUSTACIÓ

68

PREU PER PERSONA
MINIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Foie

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

Ebi Tempura

Tempura de llagostins amb salsa tempura

Tartar de atún

*Tartar de tonyina marinat en sèsam, mostassa,
alga goma wakame, tobiko taronja i xips de
plàtan mascle*

URAMAKI SUSHI

Bubaloo

*Maki de tonyina tempuritzada, tàrtar de
tonyina, maduixa i peta zetes*

Paral·lel Uramaki

*Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat
en foie glassejat, caviar de trufa i salsa d'Oporto*

Taula de Nigiris

*Variat de nigiris: Sake, Maguro,
Unagi, Foie i Ebi*

PLATS CALENTS

Entrecot de vedella ecològica

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

Tataki de tonyina 🌶️ 🍷

*Tonyina vermella del mediterrani marinat a
gingebre, soja i togarashi, rovell curat, furikake,
ceba tendra japonesa i massag*

POSTRES

Coulant de te verd

*Coulant de te verd matcha i
gelat de festuc*

Delicious

*Un veritable èxtasi... gaudeix d'una barreja
de fruites fresques i exòtiques amb xocolata
negra fosa i nata*





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



PASSEIG PICASSO 32
08003 Barcelona
+34 932 956 732

info@ikibana.com
ikibana.com

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