

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

 **ikibana**

Japanese & Brazilian fusion

Ikibana Born

NEW YEAR'S EVE 2025

ikibana.com @ ikibanabcn

ENTRANTS

Ostra de Normandia N° 2 amb mandarina, xili i ravens

*Tàrtar de Tonyina marinada en sèsam, mostassa, alga goma-wakame,
tobiko taronja i xip de plàtan*

*Foie a la planxa amb anguila fumada, mango especiat a la vainilla
de Badia, cruixent de wasabi i salsa teriyaki*



URAMAKI SUSHI

COPACABANA URAMAKI

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

GUNKAN UNAGI

Farcit d'anguila, embolicat amb salmó i salsa tare

MAGURO NIGIRI

De tonyina amb gingebre, mango i salsa de coco-oporto

PARALELO URAMAKI

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



PRINCIPAL

LLOBARRO

Llobarro salvatge, cremós de patata i all negre, verdures d'estació i oli d'herbes

ENTRECOT DE VACA GALLEGA

Entrecot a la graella, patates confitades amb ají panca i pebrots del Padró



MOMENT DOLÇ

Semiesfera de xocolata blanca amb crumble d'espècies

PETIT FOURS & RAÏM DE LA SORT



*Vi blanc Pazo Castrelo (Rías Baixas) · Vi negre Bocos Roble (Ribera del Duero)
Cava Margery*

130€

FRANCE  1743
AMB **MOËT & CHANDON** IMPERIAL BRUT PER A 2 PERSONES
CHAMPAGNE

160€

P/P. *Dress code Chic&Elegant*

Proud Member of the Carpe Diem Group

 Kibano

 VELISSIMA

 tracatrí

 Carpe Diem