

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ikibana

Japanese & Brazilian fusion

Ikibana Born
NEW YEAR'S EVE 2025

ikibana.com @ ikibanabcn

ENTRANTES · STARTERS

Ostra de Normandia N° 2 con mandarina, chili y rabanito
Normandy oyster No. 2 with mandarin, chili and radish

*Tartar de Atún marinado en sésamo, mostaza, alga goma-wakame,
tobiko naranja y chip de plátano*
Tuna tartar marinated in sesame, mustard, gum-wakame seaweed, orange tobiko and banana chip

*Foie a la plancha con anguila ahumada, mango especiada a la vainilla
de Bahía, crujiente de wasabi y salsa teriyaki*
Grilled foie with smoked eel, spiced mango with Bahia vanilla, crunchy wasabi and teriyaki sauce



URAMAKI SUSHI

COPACABANA URAMAKI

Salmón crujiente con mayonesa picante, envuelto en anguila ahumada y salsa tare
Crunchy salmon with spicy mayonnaise, wrapped in smoked eel and tare sauce

GUNKAN UNAGI

Relleno de anguila, envuelto en salmón y salsa tare
Stuffed with eel, wrapped in salmon and tare sauce

MAGURO NIGIRI

De atún con jengibre, mango y salsa de coco-oporto
Tuna, ginger and mango with coco-oporto sauce

PARALELO URAMAKI

Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa
Foie mi-cuit and banana chips, wrapped in glazed foie and caviar-style truffle



PRINCIPAL · MAIN

LUBINA x SEA BASS

Lubina salvaje, cremoso de patata y ajo negro, verduras de estación y aceite de hierbas
Wild sea bass, creamy potato and black garlic, seasonal vegetables and herbal oil

ENTRECOT DE VACA GALLEGA x GALICIAN ENTRECOTTE

Entrecot a la parrilla, patatas confitadas con ají panca y pimientos del Padrón
Grilled entrecotte, confit potatoes with ají panca and Padron peppers



MOMENTO DULCE · SWEET MOMENT

Semiesfera de chocolate blanco con crumble de especias
White chocolate hemisphere with spice crumble



PETIT FOURS & UVAS DE LA SUERTE · LUCKY GRAPES

Vino blanco White wine Pazo Castrelo (Rías Baixas) · Vino tinto Red wine Bocos Roble (Ribera del Duero)

FRANCE 1743
CON MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT PARA 2 PERSONAS
CHAMPAGNE

Imperial Brut for 2 people

160€

P/P. Dress code Chic & Elegant

Proud Member of the Carpe Diem Group

IKIBANA
RESTAURANTE & HOTEL

VELISSIMA

tracatru
by carpe diem

Carpe Diem
RESTAURANTE