



**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...**



## PARA EMPEZAR

- ⊗ **Edamame** 5,50€  
*Judías verdes de soja con sal Maldon*
- 🔥 **Edamame Bode** 6,50€  
*Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias*
- Ensalada Shojin** 9,50€  
*Mezclum de lechugas, algas, dátiles, filamento de alga nori, y salsa miso*
- Ebi Sunomono** 11,50€  
*Alga wakame, gambas, kale, edamames, sésamo garrapiñado y salsa de sésamo*
- Tartar de atún** 22,50€  
*Tartar de Atún marinado en sésamo, mostaza, alga goma-wakame, tobiko naranja y chip de plátano*
- 🔥 **Salmón Tartar** 13,75€  
*Tartar de salmón, aguacate macerado en ponzu y kizami wasabi*
- 🔥 **Ceviche de Corvina** 16,50€  
*Corvina marinada en leche de tigre, cebolla roja, lima, boniato cilantro y kikos*
- Ebi tempura** 19,00€  
*Tempura de langostinos con salsa tempura*
- Tempura kakiage** 11,50€  
*Tempura de vegetales (zanahoria, calabacín y cebolla) con salsa tempura*



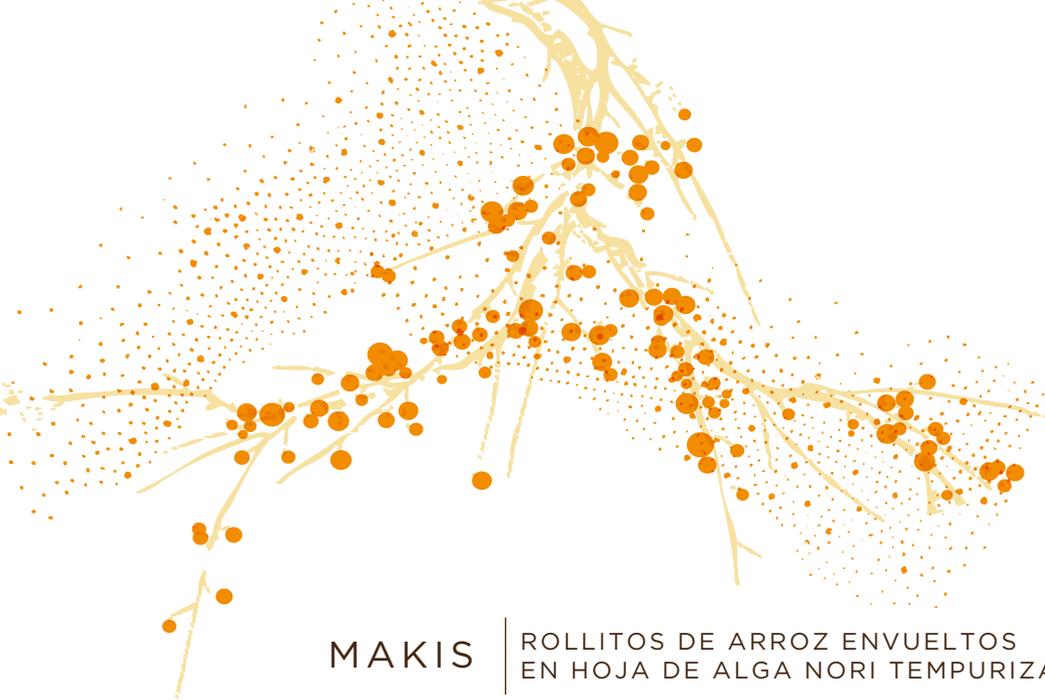
- 🔥** **🌱** **Dadinho de tapioca** **9,00€**  
*Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa, con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante*
- Torino no carage** **11,75€**  
*Trocitos de pollo crocantes marinados en salsa de soja y jengibre y mayonesa japonesa*
- Misoshiru** **7,50€**  
*Sopa de miso con alga wakame, tofu y cebolla tierna*
- 🍷** **Gyozas** **11,00€**  
*Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera y cebolla tierna con un caldo de dashi y setas shimeji*
- Yakitori** **11,25€**  
*Brocheta de pollo con cebolla tierna a la parrilla y salsa yakitori*
- Ebi no furai** **16,50€**  
*Langostinos rebozados con panko y salsa Yakitori-mandarina*
- 🍷** **Foie** **19,00€**  
*Foie a la plancha con anguila ahumada, pan de wasabi, salsa de mango y salsa teriyaki*

# URAMAKIS

ROLLOS DE HOJA DE ALGA NORI  
RECUBIERTOS DE ARROZ RELLENOS  
DE DIFERENTES INGREDIENTES

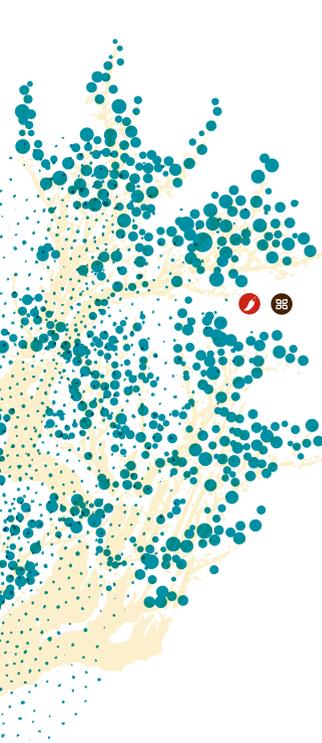
8ud

-   **Picanha Uramaki** **15,75€**  
*Picanha de ternera, palmito, aguacate y mayonesa  
picante envuelto en aguacate y cebolla crujiente*
- Carnaval Uramaki** **15,50€**  
*Salmón, crema de queso y aguacate envuelto en kiwi  
y salsa de maracuyá*
-   **Paralelo Uramaki** **19,75€**  
*Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie  
glaseado, caviar de trufa y salsa de Oporto*
-  **Ikibana Uramaki** **16,75€**  
*Tempura de langostino, aguacate y mayonesa picante,  
envuelto en huevas de pez volador*
-  **Copacabana Uramaki** **16,50€**  
*Salmón crujiente, mayonesa picante,  
pepino envuelto en anguila ahumada y salsa tare*
-  **Sake avocado Uramaki** **14,75€**  
*Salmón, aguacate, cebolla y manzana caramelizada*
-  **Tataki Uramaki** **17,50€**  
*Tempura de langostinos, pepino y mayonesa picante,  
envuelto en tataki de atún y aguacate*
- Morango Uramaki** **16,00€**  
*Crema de queso, fresa, langostino en tempura y salsa teriyaki*
-  **Birimbau Uramaki** **17,00€**  
*Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko,  
envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada*
-  **Veggie roll** **12,00€**  
*Maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate,  
manzana y tamarindo, envuelto en pera*



## MAKIS | ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS EN HOJA DE ALGA NORI TEMPURIZADOS

	8ud
 <b>Bubaloo</b> <i>Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, peta zetas y salsa Taré</i>	<b>18,50€</b>
 <b>Bossanova</b> <i>Futomaki vegetariano, con guacamole y alga goma wakame</i>	<b>14,75€</b>
 <b>Hokkai</b> <i>Maki tempurizado con tartar de salmón, y salsa tare</i>	<b>16,75€</b>
	6ud
<b>Hot Geisha Philadelphia roll</b> <i>Salmón con aguacate, queso crema, cebolla, rebozado en panko con salsa ponzu</i>	<b>12,50€</b>



## GUNKAN

BOLITAS DE ARROZ ENVUELTAS  
Y RELLENAS DE DIFERENTES  
INGREDIENTES

2ud



### **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 de sésamo*

**11,00€**

## VARIADO DE MAKI, NIGIRIS Y SASHIMI

CORTE DE PESCADO FRESCO

### **Issei**

*Variado de sashimi y nigiris*

**33,00€ -14 piezas-**

### **Paulista**

*Variado de Sushi, Sashimi y Nigiri  
Sashimi de atún, salmón y pescado blanco  
Ikibana y Carnaval Uramaki. Maki Hokkai  
Nigiri de atún y de salmón*

**64,00€ -28 piezas-**

### **Sao Paulo way**

*Los makis favoritos de ikibana en una tabla  
Hokkai, Paral.lel, Morango y Carnaval*

**59,00€ -24 piezas-**

### **Kasato Maru**

*Variado de Sushi, Sashimi y Nigiri  
Sashimi de atún, salmón y pescado blanco  
Birimbau, Tataki y Carnaval uramaki  
Maki Bubaloo  
Nigiri de atún, salmón y pescado blanco*

**118,00€ -56 piezas-**

# NIGIRIS

BOLITAS DE ARROZ CUBIERTAS  
DE DIFERENTES INGREDIENTES

		2ud	
⊗	<b>Sake Nigiri</b> <i>De salmón</i>	6,00€	
⊗	<b>Maguro Nigiri</b> <i>De atún, mango y jengibre</i>	8,00€	
⊗	<b>Thai Nigiri</b> <i>De pescado blanco</i>	6,00€	
⊗	<b>Unagi Nigiri</b> <i>De anguila ahumada y salsa tare</i>	11,00€	
⊗	☞ <b>Foie Nigiri</b> <i>De foie glaseado con caviar de trufa y salsa de oporto</i>	11,50€	
	<b>Ebi nigiri</b> <i>De langostino tigre, mayonesa de aji amarillo y brotes de cilantro</i>	10,00€	
		5ud	10ud
	<b>Tabla de Nigiris</b> <i>Variado de nigiris: Sake, Maguro, Unagi, Foie y Ebi</i>	21,00€	39,00€



## YAKIS

### **Yakisoba**

*Fideos Soba salteados con pollo, vegetales y salsa yakisoba*

**12,75€**

**Vegetariano 11,75€**



### **Yakimeshi**

*Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna salsa yakimeshi*

**13,75€**

**Vegetariano 12,75€**

## IKIBANA CURRY

(Nuestra selección de curry)

SALSA CREMOSA KARÉ CASERO CON VARIEDAD DE VERDURAS Y ESPECIAS DE MEDIO MUNDO

**Katsu Karé** *Clásico curry de Japón con salsa kare, pollo katsu y arroz*

**17,00€**

**Ebi Kiro** *Curry amarillo, langostino tigre, piña, crema de coco, cacahuets y cilantro*

**18,50€**

**Veggie green** *Curry verde vegano, crema de coco, pac choy a la brasa, anacardos, hierba fresca y brotes de soja*

**16,50€**

## PLATOS IKIBANA

- 🔥** **ⓧ** **Muqueca de Babía** **23,00€**  
*Muqueca de corvina con salsa de coco, yuca frita, cilantro, farofa, aceite de chili y arroz jazmín*
- ⓧ** **Salmón teriyaki** **22,75€**  
*Lomo de salmón a la plancha, verduras al wok y salsa teriyaki*
- Tataki de atún** **24,50€**  
*Tataki de atún sobre tuétano a la brasa, katsuobushi, furikake, brotes tiernos y salsa criolla tropical*
- BB** **Entrecot de ternera ecológica** **31,00€**  
*Entrecot de ternera a la brasa con vegetales, salsa de mostaza miso y yakiniku*
- Picanba de ternera** **17,50€**  
*Picanba de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre*
- Chicken katsu** **11,50€**  
*Escalopa de pollo rebozada con salsa tonkatsu*





## MENÚ DEGUSTACIÓN

38€

PRECIO POR PERSONA  
MÍNIMO 2 PERSONAS

### ENTRANTES

#### *Edamame*

*Judías verdes de soja con sal Maldon*

#### *Ceviche Blanco*

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

#### *Gyozas*

*Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera, cebolla tierna con un caldo de dashi y setas shimeji*

### URAMAKI SUSHI

#### *Hokkai*

*Maki tempurizado con tartar de salmón y salsa tare*

#### *Copacabana Uramaki*

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

#### *Morango Uramaki*

*Crema de queso, fresa, langostino en tempura y salsa teriyaki*

### HOT DISHES

#### *Yakimeshi*

*Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna salsa yakimeshi*

#### *Salmón teriyaki*

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

### POSTRES

#### *Brownie*

*Brownie casero servido con helado de vainilla*

#### *Mousse de Maracuyá*

*Deliciosa mousse de fruta de la pasión y jalea de frutos rojos*

## MENÚ DEGUSTACIÓN

48€

PRECIO POR PERSONA  
MÍNIMO 2 PERSONAS

### ENTRANTES

#### *Edamame*

*Judías verdes de soja con sal Maldon*

#### *Ebi Tempura*

*Tempura de langostinos con salsa tempura*

#### *Tartar de Salmón*

*Tartar de salmón, aguacate macerado en ponzu y kizami wasabi*

### URAMAKI SUSHI

#### *Copacabana Uramaki*

*Salmón crujiente, mayonesa picante, envuelto en anguila abumada y salsa tare*

#### *Paralelo Uramaki*

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

#### *Birimbau Uramaki*

*Langostino en tempura, mayonesa picante, tobiko envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada*

### HOT DISHES

#### *Muqueca de Bahía*

*Muqueca de corvina con salsa de coco, yuca frita, cilantro, farofa, aceite de chili y arroz jazmín*

#### *Picanha de ternera*

*Picanha de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre*

### POSTRES

#### *Thai Café*

*Cre moso de chocolate con sake, mousse de mascarpone y cardamomo negro, espuma de café con polvo de almendras caramelizadas*

#### *Tempura Ice cream*

*Helado de vainilla y chocolate envuelto en crep tempurizada y arroz crujiente*



## MENÚ DEGUSTACIÓN

68€

PRECIO POR PERSONA  
MÍNIMO 2 PERSONAS

### ENTRANTES

#### *Foie*

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

#### *Ebi Tempura*

*Tempura de langostinos con salsa tempura*

#### *Tartar de atún*

*Tartar de Atún marinado en sésamo, mostaza, alga goma-wakame, tobiko naranja y chip de plátano*

### URAMAKI SUSHI

#### *Bubaloo*

*Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa y peta zetas*

#### *Paralelo Uramaki*

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

#### *Tabla de Nigiris*

*Variado de nigiris (6 un): Unagi, Foie y Ebi nigiri*

### HOT DISHES

#### *Entrecot de ternera ecológica*

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

#### *Tataki de atún*

*Tataki de atún sobre tuétano a la brasa, katsuobushi, furikake, brotes tiernos y salsa criolla tropical*

### POSTRES

#### *Coulant de té verde*

*Coulant de te verde matcha y helado de pistacho*

#### *Delicious*

*Un verdadero éxtasis... disfruta de una mezcla de frutas frescas y exóticas con chocolate negro fundido y 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**