

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

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...



ENTRANTES

Edamame 🍷 🌱	5.50€
<i>Judías verdes de soja con sal Maldon</i>	
Edamame Bode 🍷 🌱	6.50€
<i>Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias</i>	
Pão de camarão	8.50€
<i>Pan de gambas con mayonesa picante y sésamo</i>	
Dadinho de tapioca 🍷 🌱	9.00€
<i>Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante</i>	
Misobiru Ikibana 🍷	7.50€
<i>Sopa de miso con alga wakame, tofu ahumado, cebolla tierna, setas shimeji y crujiente de pan de especias</i>	
Gyozas 🍷	12.00€
<i>Cocinadas al vapor, rellenas de ternera, servidas en dashi con cebolla tierna y setas shitake</i>	
Gyozas Black Cod 🍷	17.50€
<i>Gyozas de bacalao negro de Alaska, gambas, vegetales y salsa japonesa con toques picantes</i>	
Foie 🍷	19.00€
<i>Foie a la plancha con anguila ahumada, pan de wasabi y salsa Teriyaki</i>	
Ebi tempura	19.00€
<i>Tempura de langostinos con salsa Ponzu</i>	
Jardín de tomates 🌱	13.50€
<i>Ensalada de tomates cherris marinados con papaya, emulsión de perejil y pistachos caramelizados</i>	
Ensalada de bogavante 🍷 🍷	29.00€
<i>Bogavante, setas frescas encurtidas y mayonesa de miso claro</i>	
Japan sarada 🍷	11.50€
<i>Milhojas de lechuga, pistacho, frambuesa, reducción de piña caramelizada y virutas de parmesano</i>	

🍷 SUGERENCIA

🌱 VEGGIE

🍷

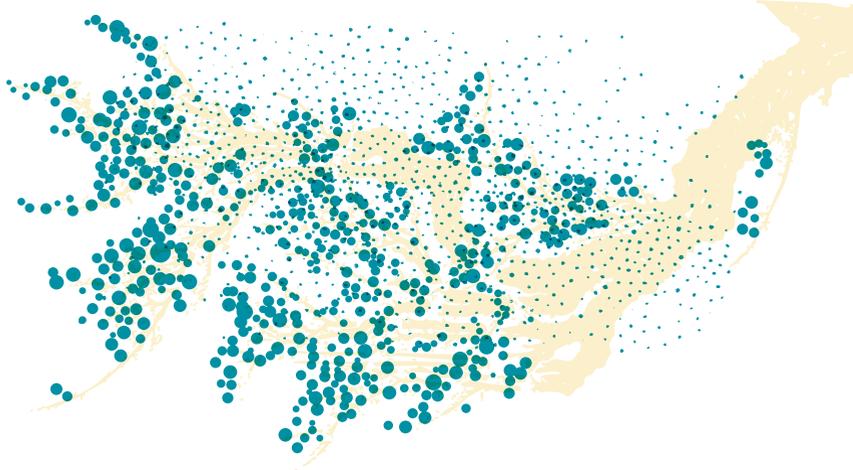
🍷 SIN GLUTEN

🍷

🍷

🍷 LIGERAMENTE PICANTE

🍷



OSTRAS

	3 Pcs	6 Pcs
<i>Ostras Al natural</i> 🍷	15.00€	27.00€
<i>Ostras Ponzu jengibre</i> 🍷	16.50€	29.00€
<i>Ostra Carioca con ají amarillo y maracuyá</i> 🍷	17.50€	30.50€

CRUDOS

<i>Ceviche blanco</i> 🍷 🍷 🍷	17.75€
<i>Corvina marinada en leche de tigre, cebolla roja, lima, boniato, cilantro y kikos</i>	
<i>Tiradito de Wagyu</i> 🍷	31.00€
<i>Ternera japonesa con kizami y ponzu-mostaza</i>	
<i>Tiradito de Salmón</i>	17.00€
<i>Fruta de la pasión, kumcuat y guindilla</i>	
<i>Tiradito de toro</i> 🍷	28.00€
<i>Láminas de ventresca de atún rojo con caviar de trufa, emulsión de aguacate y kizami wasabi</i>	
<i>Tartar de atún</i> 🍷	26.00€
<i>Atún rojo del Mediterráneo marinado en jengibre, soja y togarashi, yema curada, furikake, cebolla tierna japonesa y masago</i>	

🍷 SUGERENCIA

🍷 VEGGIE

🍷 SIN GLUTEN

🍷 LIGERAMENTE PICANTE

SASHIMI

	3Pcs	6Pcs
Salmón · Lomo de salmón	8.50€	16.00€
Atún · Bluefin del Mediterráneo	11.00€	19.00€
Hamachi · Pescado blanco de origen japonés	12.00€	20.00€
Toro · Ventresca de atún	14.00€	24.00€

Sashimi Sansei ————— 12Pcs 31.00€
Salmón, atún y hamachi

Sashimi Sansei Especial — 15Pcs 39.00€
Salmón, atún, hamachi y anguila ahumada

NIGIRI

2Pcs **Sake** ☒ 7.00€
Salmón con cebolla caramelizada

Maguro ☒ 8.50€
Atún rojo con mango y jengibre

Wagyu ☒ 12.50€
De solomillo de wagyu con ponzu y criolla

Hamachi 9.50€
Pescado blanco de origen japonés con mayonesa de ají amarillo

Foie ☒ 11.50€
De foie glaseado con caviar de trufa y reducción de Pedro Ximenez

Toro ☒ 13.50€
Ventresca de atún rojo con jengibre, mango y coco

Unagi 13.00€
Anguila fresca glaseada con salsa Unagi y sésamo



Kobe D.O. 27.00€
 Carne de origen japonés de producción exclusiva certificada D.O KOBE (Terberos novillos unicamente)

Tabla de Nigiris ————— 5Pcs 22.00€
Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu

Tabla de Nigiris ————— 10Pcs 39.00€
Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu

SUGERENCIA

VEGGIE



SIN GLUTEN



LIGERAMENTE PICANTE



SUSHI VARIADO

Sao Paulo way ————— 24Pcs 59.00€
*Los makis clásicos de ikibana en una tabla
 Hokkai, Paral.lel, Morango y Carnaval*

Paulista ————— 28Pcs 69.00€
*Variado de makis, uramakís, sashimi y nigiris
 Sashimi de atún, salmón y pescado blanco. Morango y Wagyu uramaki
 Maki Hokkai. Gunkan Unagi. Nigiri de atún, salmón, hamachi y toro*

Kasato Maru ——— 56Pcs 125.00€
*Variado de makis, uramakís, sashimis y nigiris
 Sashimi de atún, salmón y pescado blanco. Birimbau, Carnaval
 Wagyu uramaki, Bubaloo. Nigiri de atún, salmón y pescado blanco*

URAMAKIS 8Pcs

Carnaval uramaki 16.50€
*Salmón, crema de queso y aguacate, envuelto en kiwi
 y salsa de maracuyá*

Toro uramaki 🌶️ 21.50€
*Uramaki de atún picante, espárrago verde rebozado
 en farofa y pera caramelizada. Envuelto en ventresca
 de atún -toro-, katsobushi y salsa de coco*

Paralelo uramaki 🍷 20.75€
*Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto
 en foie glaseado y caviar de trufa*

Copacabana uramaki 🌶️ 17.50€
*Salmón crujiente, mayonesa picante,
 pepino envuelto en anguila ahumada y salsa Tare*

Wagyu uramaki 🍷 19.00€
*Queso mozzarella rebozado en panko, espárragos,
 envuelto en ternera de Wagyu*

Morango uramaki 16.50€
Crema de queso, fresa, langostinos en tempura y salsa Teriyaki

Birimbau uramaki 🌶️ 17.50€
*Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko,
 envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada*

Tataki Spicy Tuna 19.50€
De atun picante, manzana, aguacate y perlas de mango

Ikibana uramaki 16.75€
*Tempura de langostino, aguacate y mayonesa picante,
 envuelto en huevos de pez volador*

🍷 SUGERENCIA

🌱 VEGGIE



🚫 SIN GLUTEN

🌶️ LIGERAMENTE PICANTE

TEMPURA MAKIS

8Pcs

Hokkai 🍷

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa Tare

17.75€

Bubaloo 🌶️

Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, palmito y jalapeño

19.50€

Fleming 🌶️ 🍷

Maki en tempura con tartar de Wagyu, aguacate, sesamo, y ponzu con mayonesa picante y cebolla tierna

21.00€

Bossanova 🌶️ 🌿

Futomaki vegetariano, mayonesa de wasabi con guacamole y alga goma wakame

15.50€

TEMAKI NIGIRI

2Pcs

Wagyu temaki

Steak tartar japonés con yema curada y cebolla crujiente

11.00€

Unagi temaki

Anguila fresca a la brasa con salsa eel

12.00€

GUNKAN

2Pcs

Gunkan crujiente 🌶️ 🍷

Relleno de una explosiva mezcla crujiente, mayonesa picante y cebollino, envuelto en salmón y salsa Teriyaki

9.00€

Gunkan tuna y mango

Tartar de atún envuelto en mango con perlas de oliva

14.00€

King crab Gunkan con caviar

Relleno de cangrejo real y mayonesa japonesa envuelto en aguacate y real caviar

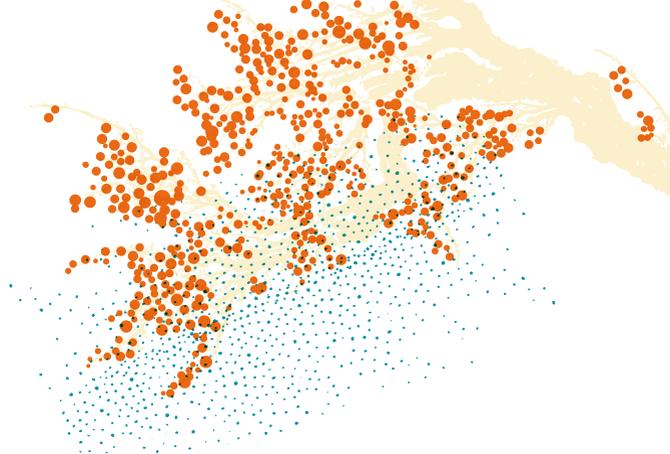
27.00€

🍷 SUGERENCIA

🌿 VEGGIE

🚫 SIN GLUTEN

🌶️ LIGERAMENTE PICANTE



GRILL/ROBATA

La robata es una técnica de cocina japonesa que implica asar a la parrilla alimentos como mariscos, carnes y verduras sobre carbón caliente. Esta técnica resalta la calidad natural de los ingredientes a través de una sencilla preparación, realzando los sabores naturales de los alimentos

2Pcs	Pollo <i>Marinado con sweet chilli, cebolla tierna y cacahuete</i>	11.00€
	Langostinos tigre <i>Cocinado a la brasa con salsa X.O.</i>	14.00€
	Berenjena asada <i>Con salsa de miso rojo y sésamo</i>	8.50€

Muqueca de Bahia 59.00€

Plato típico de Bahia, Brasil. Se caracteriza por su sabor afrutado y su combinación única de ingredientes frescos.

Lubina cocinada en hoja de plátano a la brasa Jospser, yuca, arroz con coco y farofa
-Para compartir-

Gindara salvaje de Alaska 34.50€
Bacalao negro glaseado con salsa de miso rojo, cremoso de celeri-yuzu y espárragos verdes a la parrilla

Salmón teriyaki 24.50€
Lomo de salmón a la plancha, verduras al wok y salsa Teriyaki

SUGERENCIA

VEGGIE

SIN GLUTEN

LIGERAMENTE PICANTE



YAKIS

Yakisoba

Fideos Soba salteados con pollo, vegetales
y salsa Yakisoba

14.50€

Veggie 13.50€

Yakimeshi 🍌

Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja
temperatura, kimchi, cebolla tierna y salsa Yakimeshi

15.75€

Veggie 14.00€

NUESTRAS CARNES SELECCIÓN ESPECIAL

Entrecot de ternera ecológica

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

31.00€

Entraña de Wagyu

Ternera japonesa a la brasa, boniato asado y mantequilla de shiso

44.00€

Solomillo de Wagyu

Solomillo de Wagyu a la brasa con yuca crujiente
y Teriyaki trufada

59.00€

Kobe D.O 🍌 **Certificado A5**

Entrecot de Kobe con setas Shitake glaseadas
a la brasa y patatas confitadas con aji panca

60grs 58.00€

120grs 98.00€



🍌 SUGERENCIA

🌱 VEGGIE



🍷 SIN GLUTEN



🌶️ LIGERAMENTE PICANTE





MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

THE GARDEN

45€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

IN BETWEEN

Dadinhos de tapioca

*Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa
con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante*

Jardín de tomates

*Ensalada de tomates cherris marinados con papaya, emulsión de perejil
y pistachos caramelizados*

SUSHI

Nigiri de aguacate

Bossanova

Futomaki vegetariano, mayonesa de wasabi con guacamole y alga goma wakame

Sashoku

Maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate y manzana, envuelto en pera

PRINCIPAL

Brocheta de berenjena

Con salsa de miso rojo y sésamo

Yakisoba Vegetariano

fideos salteados con vegetales y salsa Yakisoba

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Tapioca

MENÚ DEGUSTACIÓN

OMAKASE

52€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Dadinho de tapioca

Dados crujientes de tapioca rebozados en panko y farofa con mayonesa de ají amarillo y nuestra salsa picante

IN BETWEEN

Gyozas

Cocinadas al vapor, rellenas de ternera servidas en dashi con cebolla tierna y setas shitake

Tiradito de salmón

Fruta de la pasión, kumcuat y guindilla

SUSHI

Wagyu uramaki

Queso mozzarella rebozado en panko, espárragos, envuelto en ternera de wagyu

Hokkai

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa Tare

Carnaval uramaki

Salmón, crema de queso y aguacate, envuelto en kiwi y salsa de maracuyá

Morango uramaki

Crema de queso, fresa, langostinos en tempura y salsa Teriyaki

HOT DISH

Entrecot de ternera ecológica

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

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Merenguiño

MENÚ DEGUSTACIÓN

KOUFUKU

68€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame

Judías verdes de soja con sal Maldon

Ceviche de pescado blanco

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

IN BETWEEN

Gyozas black cod

Gyozas de bacalao negro de Alaska, gambas, vegetales y salsa japonesa con toques picantes

Ebi tempura

Tempura de langostinos con salsa Ponzu

SUSHI

Hokkai

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa Tare

Paralelo uramaki

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

Copacabana uramaki

Salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila abumada y salsa Tare

HOT DISH

Salmón teriyaki

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

Entraña de Wagyu

Ternera japonesa a la brasa, boniato asado y mantequilla de shiso

POSTRES

Nuvem de queijo · Coulant de té verde

MENÚ DEGUSTACIÓN

HAKKODA

98€

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS

STARTER

Edamame Bode  

Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias

Ostra Carioca

con ají amarillo y maracuyá

IN BETWEEN

Tiradito de Toro

Láminas de ventresca de atún rojo con caviar de trufa, emulsión de aguacate y kizami wasabi

Foie

Foie a la plancha con anguila ahumada, pan de wasabi y salsa Teriyaki

NIGIRI

Nigiri de Kobe

Carne de origen japonés de producción exclusiva
certificada D.O KOBE (Terneros novillos únicamente)



URAMAKI SUSHI

Bubaloo

Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, palmito y jalapeño

Paralelo uramaki

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

Birimbau uramaki

Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada

MAIN

Gindara salvaje de Alaska

Bacalao negro glaseado con salsa de miso rojo, cremoso de celeri-yuzu y espárragos verdes a la parrilla

Solomillo de Wagyu

Solomillo de Wagyu a la brasa con yuca crujiente y Teriyaki trufada

POSTRES

Piña Paradise · Yuzu blanc





AV. PARALLEL 148
08015 Barcelona
+34 934 244 648

info@ikibana.com
ikibana.com



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