



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

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
aleshores. 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**

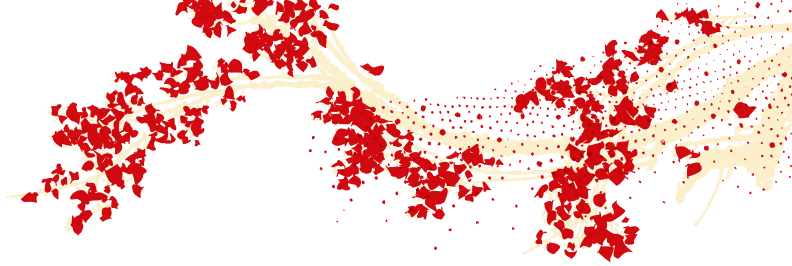
**Ikibana us proposa
una experiència diferent a cada plat**

Deixa't sorprendre...



PER COMENÇAR

-   **Edamame** 5,50€
Mongeta verda de soja amb sal Maldon
-   **Edamame Bode** 6,50€
Edamame fregit amb salsa picant de pebra Bode de Goias
-  **Amanida 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** 22,50€
Tartar de tonyina marinat en sèsam, mostassa, alga goma wakame, tobiko taronja i xips de plàtan
-  **Salmó Tartar** 13,75€
Tartar de salmó, avocat macerat en ponzu i kizami wasabi
-   **Ceviche de Corvina** 16,50€
Corvina marinada en llet de tigre, ceba vermella, llima, moniato coriandre i kikos
- Ebi tempura** 19,00€
Tempura de llagostins en salsa tempura
- Tempura kakiage** 11,50€
Tempura de vegetals (pastanaga, carabassó i ceba) amb salsa tempura



-   **Dadinho de tapioca** 9,00€
Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa, amb maionesa de ají groc i la nostra salsa picant
- Torino no carage** 11,75€
Trocets de pollastre crocants marinats en salsa de soja i gíngebre i maionesa japonesa
- Misoshiru** 7,50€
Sopa de miso amb alga wakame, tofu i ceba tendra
-  **Gioses** 11,00€
Gioses al vapor farcides de carn de vedella i ceba tendra amb un caldo de dashi i bolets shimeji
- Yakitori** 11,25€
Broqueta de pollastre amb ceba tendra a la graella i salsa yakitori
- Ebi no furai** 16,50€
Llagostins arrebossats amb panko i salsa Yakitori-mandarina
-  **Foie** 19,00€
Foie a la planxa amb anguila fumada, pa de wasabi, salsa de mango i salsa teriyaki

URAMAKIS

ROTLLES DE FULLA D'ALGA NORI
RECOBERTS D'ARRÒS I FARCITS
DE DIFERENTS INGREDIENTS

8un

- 🔥
🍷

Picanha Uramaki

Picanha de vedella, margalló, alvocat i maionesa picant embolicat en alvocat i ceba cruixent

15,75€

Carnaval Uramaki

Salmó, crema de formatge i alvocat, embolicat en kiwi i salsa de maracujà

15,50€

🍷
🍷

Paralelo Uramaki

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

19,75€

🔥

Ikibana Uramaki

Tempura de llagostins, alvocat i maionesa picant, embolicat en ous de peix volador

16,75€

🔥

Copacabana Uramaki

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

16,50€

🍷

Sake avocado Uramaki

Salmó, alvocat, ceba i poma caramelitzada

14,75€

🔥

Tataki Uramaki

Tempura de llagostins, cogombre i maionesa picant, embolicat en tataki de tonyina i alvocat

17,50€

Morango Uramaki

Crema de formatge, maduixa, llagostins en tempurai salsa teriyaki

16,00€

🔥

Birimbau Uramaki

Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko, embolicat en salmó semi rostit i ceba caramelitzada

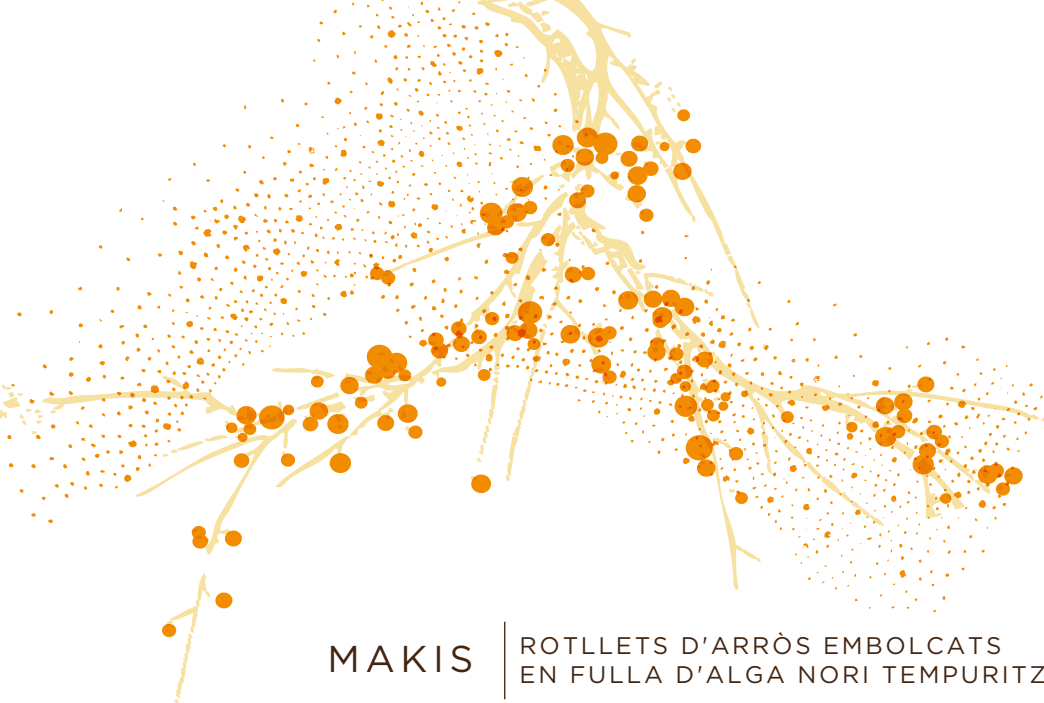
17,00€

🌱

Veggie roll

Maki vegetarià amb bimi, espàrrecs, alvocat i poma, embolicat en pera

12,00€



MAKIS

ROTLLETS D'ARRÒS EMBOLCATS
EN FULLA D'ALGA NORI TEMPURITZATS

8 un



Bubaloo

18,50€

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



Bossanova

14,75€

*Futomaki vegetarià, amb guacamole
i alga goma wakame*



Hokkai

16,75€

Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó i salsa tare

6 un

Hot Geisha Philadelphia roll

12,50€

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



Lleugerament picant



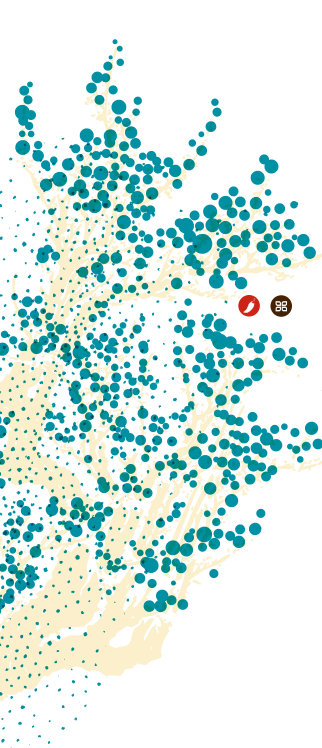
Sense gluten



Vegetarià



Suggeriment



GUNKAN

BOLETES D'ARRÒS EMBOLICADES
I FARCIDES DE DIFERENTS
INGREDIENTS

2un



Gunkan Crujiente

9,00€

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 MAKIS, NIGIRIS I SASHIMI

TALLS DE PEIX FRESC

Issei

33,00€ -14 peces-

Variat de Sashimi i Nigiris

Paulista

64,00€ -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

Sao Paulo way

59,00€ -24 peces-

Els makis preferits d'ikibana en una taula

Hokkai, Paral.lel, Morango i Carnaval

Kasato Maru

118,00€ -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'ARRÒS CUBERTES
DE DIFERENTS INGREDIENTS

			2un
ⓧ	Sake Nigiri <i>De salmó</i>		6,00€
ⓧ	Maguro Nigiri <i>De tonyina, mango i gíngebre</i>		8,00€
ⓧ	Thai Nigiri <i>De peix blanc</i>		6,00€
ⓧ	Unagi Nigiri <i>D'anguila fumada i salsa tare</i>		11,00€
ⓧ Ⓢ	Foie Nigiri <i>De foie glacejat amb caviar de tòfona i salsa de porto</i>		11,50€
	Ebi nigiri <i>De llagostí tigre, maionesa d'ají groc i brots de coriandre</i>		10,00€
		5un	10un
	Taula de Nigiris	21,00€	39,00€
	<i>Variat de nigiris: Sake, Maguro, Unagi, Foie i Ebi</i>		



YAKIS

Yakisoba

*Fideus Soba saltats amb pollastre, vegetals
i salsa yakisoba*

12,75€

Vegetarià 11,75€



Yakimeshi

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

13,75€

Vegetarià 12,75€

IKIBANA CURRY

(La nostra selecció de curry)

SALSA CREMOSA KARÉ CASOLANA 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 Clàssic curri del Japó amb salsa kare,
cacaquets i coriandre

18,50€

Veggie green Curri verd vegà, crema de coco, pac choy
a la brasa, anacardos, hierba fresca y brotes de soja

16,50€



Lleugerament picant



Sense gluten



Vegetarià



Suggeriment

PLATS IKIBANA

-   **Muqueca de Bahía** 23,00€
Muqueca de corbina con salsa de coco, yuca fregida, coriandre, farofa, oli de xili i arròs gesamí
-  **Salmó teriyaki** 22,75€
Llom de salmó a la planxa, verdures al wok i salsa teriyaki
- Tataki de tonyina** 24,50€
Tataki de tonyina sobre moll a la brasa, katsuobushi, furikake, brots tendres i salsa criolla tropical
-  **Entrecot de vedella ecològica** 31,00€
Entrecot de vedella a la brasa amb vegetals, salsa de mostassa miso i yakiniku
- Picanha de vedella** 17,50€
Picanha de vedella, tatsoy, plàtan fregit, bolets shimeji i salsa de llimona-gíngebre
- Chicken katsu** 11,50€
Escalopa de pollastre arrebossada amb salsa tonkatsu



MENÚ DEGUSTACIÓ

38€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Ceviche Blanc

*Corvina marinada amb llet de tigre,
ceba vermella, llima, moniato, coriandre i kikos*

Gioses

Gioses al vapor farcides de carn de vedella, ceba tendra amb un brou de dashi i bolets shimeji

URAMAKI SUSHI

Hokkai

Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó i salsa tare

Copacabana Uramaki

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

Morango Uramaki

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

HOT DISHES

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
MÍNIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Ebi Tempura

Tempura de llagostins amb salsa tempura

Tartar de Salmó

Tàrtar de salmó, alvocat macerat a ponzu i kizami wasabi

URAMAKI SUSHI

Copacabana Uramaki

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

Paralelo Uramaki

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

Birimbau Uramaki

Llagostí en tempura, maionesa picant, tobiko embolicat amb salmó soasat i ceba caramel·litzada

HOT DISHES

Muqueca de Bahía

Muqueca de corbina amb salsa de coco, iuca fregida, coriandre, farofa, oli de xili i arròs gessamí

Picanha de vedella

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

POSTRES

Thai Café

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 envoltat de crep tempuritxada i arròs cruixent



MENÚ DEGUSTACIÓ

68€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

ENTRANTS

Foie

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

Ebi Tempura

Tempura de llagostins amb salsa tempura

Tàrtar de tonyina

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

URAMAKI SUSHI

Bubaloo

Maki de tonyina tempuritxada, tàrtar de tonyina, maduixa i peta zetes

Paralelo Uramaki

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

Taula de Nigiris

Variat de nigiris (6 un): Unagi, Foie i Ebi nigiri

HOT DISHES

Entrecot de vedella ecològica

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

Tataki de tonyina

Tataki de tonyina sobre moll a la brasa, katsuobushi, furikake, brots tendres i salsa criolla tropical

POSTRES

Coulant de tè verd

Coulant de tè verd matxa 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**