



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 nipo-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...



ENTRANTS

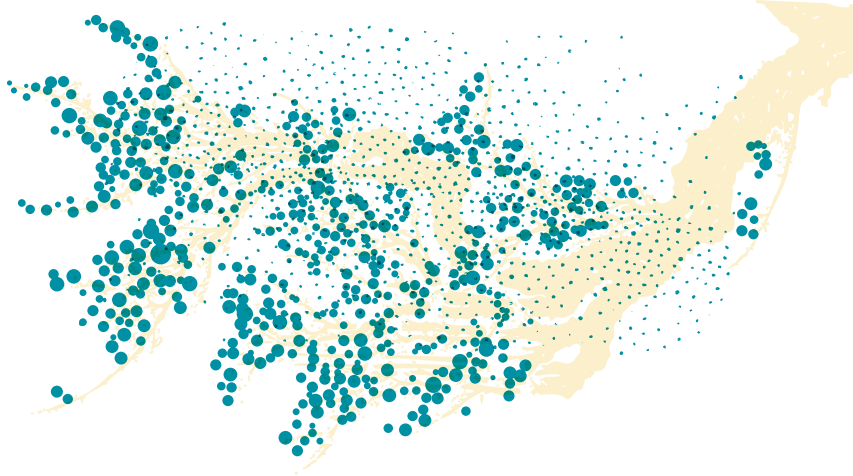
Edamame ☒ 🌱	5.50€
<i>Mongetes verdes de soja amb sal Maldon</i>	
Edamame Bode 🌶️ 🌱	6.50€
<i>Edamame fregit amb salsa picant de pebre Bode de Goias</i>	
Pão de camarão	8.50€
<i>Pa de gambes amb maionesa picant i sèsam</i>	
Dadinho de tapioca 🌶️ 🌱	9.00€
<i>Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa amb maionesa d'ají groc i la nostra salsa picant</i>	
Misoshiru Ikibana 🌶️	7.50€
<i>Sopa de miso amb alga wakame, tofu fumat, ceba tendra, bolets shimeji i cruixent de pa d'espècies</i>	
Gioses ☒	12.00€
<i>Cuinades al vapor, farcides de vedella servides amb dashi, ceba tendra i bolets shitake</i>	
Gioses Black Cod 🌶️	17.50€
<i>Gioses de bacallà negre d'Alaska, gambes, vegetals i salsa japonesa amb tocs picants</i>	
Foie ☒	19.00€
<i>Foie a la planxa amb anguila fumada, pa de wasabi i salsa Teriyaki</i>	
Ebi tempura	19.00€
<i>Tempura de llagostins amb salsa Ponzu</i>	
Jardí de tomàquets 🌱	13.50€
<i>Amanida de tomàquets cherris marinats amb papaia, emulsió de julivert i festucs caramel·litzats</i>	
Amanida de llamàntol ☒ ☒	29.00€
<i>Llamàntol, bolets frescos confitats i maionesa de miso clar</i>	
Japan sarada ☒	11.50€
<i>Milfulls d'enciam, festuc, gerds, reducció de pinya caramel·litzada i encenalls de parmesà</i>	

☒ SUGGERIMENT

🌱 VEGGIE

☒ SENSE GLUTEN

🌶️ LLEUGERAMENT PICANT



OSTRES

	3 Pcs	6 Pcs
<i>Ostres Al natural</i> 	15.00€	27.00€
<i>Ostres Ponzu gíngebre</i> 	16.50€	29.00€
<i>Ostre Carioca amb ají groc i maracujà</i> 	17.50€	30.50€

CRÚS

<i>Ceviche blanc</i>   	17.75€
<i>Corvina marinada en llet de tigre, ceba vermella, llima, moniato, coriandre i kikos</i>	
<i>Tiradito de Wagyu</i> 	31.00€
<i>Vedella japonesa amb kizami i ponzu-mostassa</i>	
<i>Tiradito de Salmó</i>	17.00€
<i>Fruita de la passió, kumcuat i bitxo</i>	
<i>Tiradito de toro</i> 	28.00€
<i>Làmines de ventresca de tonyina vermella amb caviar de tòfona, emulsió d'advocat i kizami wasabi</i>	
<i>Tartar de tonyina</i> 	26.00€
<i>Tonyina vermella de la Mediterrània marinada en gíngebre, soja i togarashi, rovell curat, furikake, ceba tendra japonesa i massago</i>	

● SUGGERIMENT

● VEGGIE

● SENSE GLUTEN

● LLEUGERAMENT PICANT

SASHIMI

	3Pcs	6Pcs
Salmó · Llom de salmó	8.50€	16.00€
Tonyina · Bluefin del Mediterràni	11.00€	19.00€
Hamachi · Peix blanc d'origen japonès	12.00€	20.00€
Toro · Ventresca de tonyina	14.00€	24.00€
Sashimi Sansei ————— 12Pcs		31.00€
Salmó, tonyina i hamachi		
Sashimi Sansei Especial — 15Pcs		39.00€
Salmó, tonyina, hamachi i anguila fumada		

NIGIRI

2Pcs	Sake ☒	7.00€
	Salmó amb ceba caramelitzada	
	Maguro ☒	8.50€
	Tonyina vermella amb mango i gingebre	
	Wagyu ☒	12.50€
	De vedella de wagyu amb ponzu i criolla	
	Hamachi	9.50€
	Peix blanc d'origen japonès amb maionesa d'aji groc	
	Foie ☒	11.50€
	De foie glacejat amb caviar de tòfona i reducció de Pedro Ximenez	
	Toro ☒	13.50€
	Ventresca de tonyina vermella amb gingebre, mango i coco	
	Unagi	13.00€
	Anguila fresca glacejada amb salsa Unagi i sèsam	
	 Kobe D.O.	27.00€
	Carn d'origen japonès de producció exclusiva certificada D.O KOBE (vedells únicament)	

Taula de Nigiris ————— 5Pcs	22.00€
Sake, Maguro, Toro, Hamachi i Wagyu	
Taula de Nigiris ————— 10Pcs	39.00€
Sake, Maguro, Toro, Hamachi i Wagyu	

SUSHI VARIAT

Sao Paulo way ————— 24Pcs 59.00€
*Els makis clàssics d'ikibana en una taula
 Hokkai, Paral.lel, Morango i Carnaval*

Paulista ————— 28Pcs 69.00€
*Variat de makis, uramakis, sashimi i nigiris
 Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc. Morango i Wagyu uramaki
 Maki Hokkai. Gunkan Unagi. Nigiri de tonyina, salmó, hamachi i toro*

Kasato Maru ——— 56Pcs 125.00€
*Variat de makis, uramakis, sashimis i nigiris
 Sashimi de tonyina, salmó i peix blanc. Birimbau, Carnaval
 Wagyu uramaki, Bubaloo. Nigiri de tonyina, salmó i peix blanc*

URAMAKIS 8Pcs

Carnaval uramaki 16.50€
*Salmó, crema de formatge i alvocat, embolicat en kiwi
 i salsa de maracujà*

Toro uramaki 21.50€
*Uramaki de tonyina picant, espàrrec verd arrebossat
 en farofa i pera caramel·litzada. Embolicat en ventresca
 de tonyina -bou-, katsobushi i salsa de coco*

Paralelo uramaki 20.75€
*Foie mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat
 en foie glacejat i caviar de tòfona*

Copacabana uramaki 17.50€
*Salmó cruixent, maionesa picant,
 cogombre embolicat amb anguila fumada i salsa tare*

Wagyu uramaki 19.00€
*Formatge mozzarella arrebossat en panko, espàrrecs,
 embolicat amb vedella de Wagyu*

Morango uramaki 16.50€
Crema de formatge, maduixa, llagostins en tempura i salsa Teriyaki

Birimbau uramaki 17.50€
*Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko,
 embolicat amb salmó semi rostit i ceba caramel·litzada*

Tataki Spicy Tuna 19.50€
De tonyina picant, poma, alvocat i perles de mango

Ikibana uramaki 16.75€
*Tempura de llagostí, alvocat i maionesa picant,
 embolicat en ous de peix volador*

SUGGERIMENT

VEGGIE

SENSE GLUTEN

LLEUGERAMENT PICANT



TEMPURA MAKIS

8Pcs

Hokkai 🍣

*Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó,
crema de formatge i salsa Tare*

17.75€

Bubaloo 🍣

*Maki de tonyina tempuritzada, tàrtar de tonyina,
maduixa, margalló i jalapenyo*

19.50€

Fleming 🍣 🍱

*Maki en tempura amb tàrtar de Wagyu, alvocat,
sesamo, i ponzu amb maionesa picant i ceba tendra*

21.00€

Bossanova 🍣 🌱

*Futomaki vegetarià, maionesa de wasabi
amb guacamole i alga goma wakame*

15.50€

TEMAKI NIGIRI

2Pcs

Wagyu temaki

Steak tàrtar japonès amb rovell curat i ceba cruixent

11.00€

Unagi temaki

Anguilla fresca a la brasa amb salsa eel

12.00€

GUNKAN

2Pcs

Gunkan crujiente 🍣 🍱

*Farcit d'una explosiva barreja cruixent, maionesa
picant i cibulet, embolicat amb salmó i salsa Teriyaki*

9.00€

Gunkan tuna y mango

Tàrtar de tonyina embolicat en mango amb perles d'oliva

14.00€

King crab Gunkan amb caviar

*Farciment de cranc real i maionesa japonesa
embolicat en alvocat i real caviar*

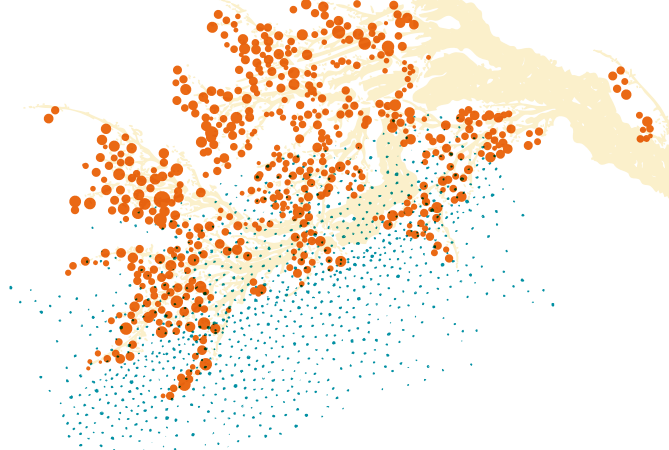
27.00€

🍱 SUGGERIMENT

🌱 VEGGIE

🚫 SENSE GLUTEN

🔥 LLEUGERAMENT PICANT



GRILL/ROBATA

La robata és una tècnica de cuina japonesa que implica rostir a la graella aliments com marisc, carns i verdures sobre carbó calenta. Aquesta tècnica ressalta la qualitat natural dels ingredients a través d'una senzilla preparació, realçant els sabors naturals dels aliments

2Pcs

Pollo

11.00€

Marinat amb sweet chilli, ceba tendra i cacauet

Llagostins tigre

14.00€

Cuinat a la brasa amb salsa X.O.

Albergínia rostida

8.50€

Amb salsa de miso vermell i sèsam

Muqueca de Bahia

59.00€

Plat típic de Bahia, Brasil. Es caracteritza per el seu sabor afruitat i la combinació única d'ingredients frescos.

Llobarro cuinat en fulla de plàtan a la brasa Josper, iuca, arròs amb coco i farofa

-Per compartir-

Gindara salvatge d'Alaska 🍷

34.50€

Bacallà negre glacejat amb salsa de miso vermell, cremós de celeri-yuzu i espàrrecs verds a la graella

Salmó teriyaki

24.50€

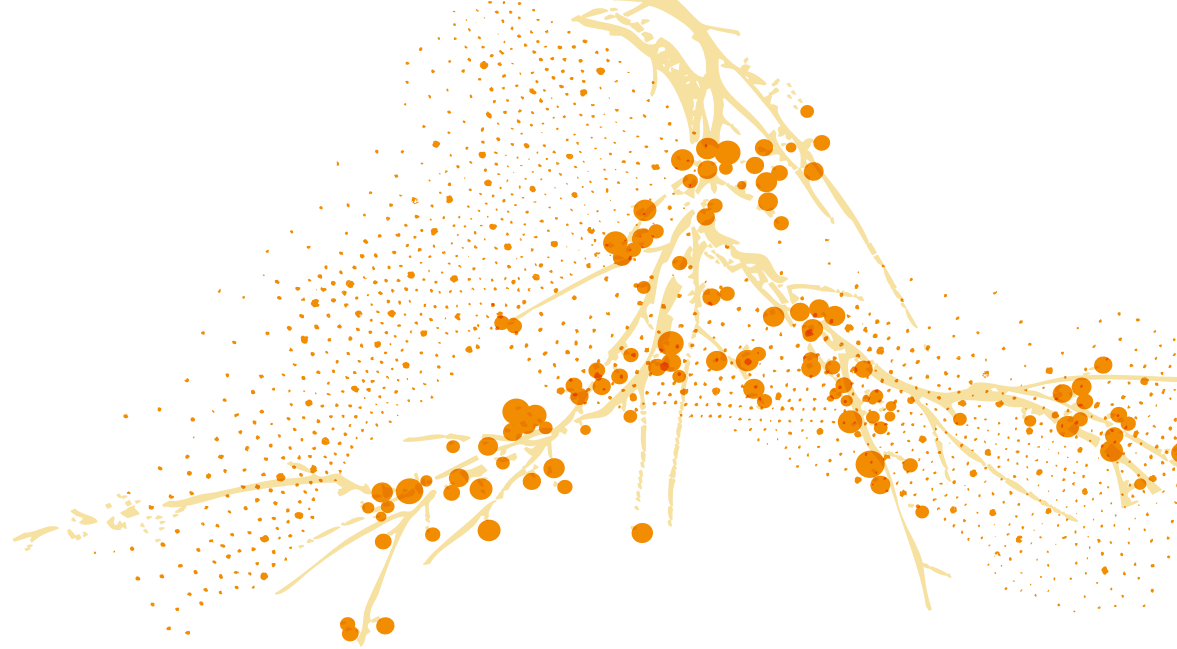
Llom de salmó a la planxa, verdures al wok i salsa Teriyaki

🍷 SUGGERIMENT

🌱 VEGGIE

🚫 SENSE GLUTEN

🔥 LLEUGERAMENT PICANT



YAKIS

Yakisoba

*Fideus Soba saltejats amb pollastre, vegetals
i salsa Yakisoba*

14.50€

Veggie 13.50€

Yakimeshi

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

15.75€

Veggie 14.00€

LES NOSTRES CARNS SELECCIÓ ESPECIAL

Entrecot de vedella ecològica

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

31.00€

Entranya de Wagyu

Vedella japonesa a la brasa, moniato rostit i mantega de shiso

44.00€

Filet de Wagyu

*Filet de Wagyu a la brasa amb iuca cruixent
i Teriyaki trufada*

59.00€

Kobe D.O **Certificat A5**

*Entrecot de Kobe amb bolets Shitake glacejats
a la brasa i patates confitades amb aji panca*

60grs 58.00€

120grs 98.00€



● SUGGERIMENT

● VEGGIE

● SENSE GLUTEN

● LLEUGERAMENT PICANT



MENÚ DEGUSTACIÓ VEGETARIÀ

THE GARDEN

45€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

IN BETWEEN

Dadinhos de tapioca

*Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa
amb maionesa d'ají groc i la nostra salsa picant*

Jardí de tomàquets

*Amanida de tomàquets cherris marinats amb papaia, emulsió de julivert
i festucs caramel·litzats*

SUSHI

Nigiri d'alvocat

Bossanova

Futomaki vegetarià, maionesa de wasabi amb guacamole i alga goma wakame

Sashoku

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

PRINCIPAL

Broqueta d'albergínia

Amb salsa de miso vermell i sèsam

Yakisoba Vegetarià

fideus saltats amb vegetals i salsa Yakisoba

POSTRES

Mousse de Maracuyá · Tapioca

MENÚ DEGUSTACIÓ

OMAKASE

52€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Dadinho de tapioca

Daus cruixents de tapioca arrebossats en panko i farofa amb maionesa d'ají groc i la nostra salsa picant

IN BETWEEN

Gioses

Cuinades al vapor, farcides de vedella servides amb dashi amb ceba tendra i bolets shitake

Tiradito de salmó

Fruita de la passió, kumcuat i bitxo

SUSHI

Wagyu uramaki

Formatge mozzarella arrebossat en panko, espàrrecs, embolicat en vedella de wagyu

Hokkai

Maki tempuritzat amb tàrtar de salmó, crema de formatge i salsa Tare

Carnaval uramaki

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

Morango uramaki

Crema de formatge, maduixa, llagostins en tempura i salsa Teriyaki

HOT DISH

Entrecot de vedella ecològica

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

POSTRES

Mousse de Maracujà · Merenginho

MENÚ DEGUSTACIÓ

KOUFUKU

68€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame

Mongetes verdes de soja amb sal Maldon

Ceviche de peix blanc

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

IN BETWEEN

Gioses black cod

Gioses de bacallà negre d'Alaska, gambes, vegetals i salsa japonesa amb tocs picants

Ebi tempura

Tempura de llagostins amb salsa Ponzu

SUSHI

Hokkai

Maki tempuritxat amb tàrtar de salmó, crema de formatge i salsa Tare

Paralelo uramaki

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

Copacabana uramaki

Salmó cruixent, maionesa picant, cogombre embolicat amb anguila fumada i salsa Tare

HOT DISH

Salmó teriyaki

Llom de salmó a la planxa, verdures al wok i salsa Teriyaki

Entranya de Wagyu

Vedella japonesa a la brasa, moniato rostit i mantega de shiso

POSTRES

Nuvem de queijo · Coulant de tè verd

MENÚ DEGUSTACIÓ

HAKKODA

98€

PREU PER PERSONA
MÍNIM 2 PERSONES

STARTER

Edamame Bode

Edamame fregit amb salsa picant de pebre Bode de Goias

Ostra Carioca

amb aji groc i maracuià

IN BETWEEN

Tiradito de Toro

Làmines de ventresca de tonyina vermella amb caviar de tòfona, emulsió d'alvocat i kizami wasabi

Foie

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

NIGIRI

Nigiri de Kobe

Carn d'origen japonès de producció exclusiva
certificada D.O KOBE (vedells únicament)



URAMAKI SUSHI

Bubaloo

Maki de tonyina tempuritxada, tàrtar de tonyina, maduixa, margalló i jalapenyo

Paralelo uramaki

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

Birimbau uramaki

Llagostins en tempura, maionesa picant, tobikko, embolicat amb salmó soasat i ceba caramel·litzada

MAIN

Gindara salvatge d'Alaska

Bacallà negre glacejat amb salsa de miso vermell, cremós de celeri-yuzu i espàrrecs verds a la graella

Filet de Wagyu

Filet de Wagyu a la brasa amb iuca cruixent i Teriyaki trufada

POSTRES

Piña Paradise · Yuzu blanc





AV. PARAL. LEL 148
08015 Barcelona
+34 934 244 648

info@ikibana.com
ikibana.com



ikibanabcn