

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ikibana

Japanese & Brazilian fusion

Ikibana Sarrià
NEW YEAR'S EVE 2026

ikibana.com @ikibanabcn

OSTRAS OYSTERS

En salsa babiana y perlas de chili
In bayana sauce and chili pearls

TIRADITO DE TORO

Láminas de ventresca de atún Balfegó con trufa y aguacate
Balfegó tuna belly slices with truffle and avocado

ANGUILA EEL KABAYAKI

Sobre brioche, gel de mandarina y sésamo
On brioche, tangerine and sesame gel



LOBSTER GUN-KAN

Bogavante, aguacate, mayo-lima y caviar Osetra
Lobster, avocado, mayo-lime and Osetra caviar

NIGIRI KOBE D.O

Nigiri de Wagyu A5, foie gras y salsa tare
Wagyu A5 nigiri, foie gras and salsa tare

URAMAKI MIDORI TUNA

Envuelto en atún Balfegó, aguacate, mango, pistacho y caviar de frambuesa
Wrapped with Balfegó tuna, avocado, mango, pistachio, and raspberry caviar

•

MOMENTO FRESCO FRESH MOMENT

Lichi, lima y pomelo rosado Lychee, lime, and pink grapefruit

•

GINDARA

Bacalao negro de Alaska marinado en miso rojo
Alaskan black cod marinated in red miso

SOLOMILLO DE WAGYU

Solomillo de Wagyu a la brasa con yuca crujiente y Teriyaki trufada
Grilled Wagyu sirloin with crispy yuca and truffle Teriyaki



TEXTURAS DE CHOCOLATE

Con cremoso de avellanas, mango, tierra de cacao y especias
Chocolate textures, hazelnut cream, mango, cocoa soil, and spices

Trufas de te matcha Matcha tea truffles

PETIT FOURS & UVAS DE LA SUERTE

Vino blanco Sensacional DO. Rueda · Vino tinto Bocos Roble DO. Ribera del Duero

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT PARA 2 PERSONAS



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

240€

Live Act + Guest Dj

Dress code Chic&Elegant