



ikibana

Japanese & Brazilian fusion

Wishing you a
**BRIGHT & BEAUTIFUL
CHRISTMAS
& A NEW YEAR**
that SHINES *with* HAPPINESS

22 - 26 / 12 CHRISTMAS 2025 MENU



DOCTOR FLEMING 11
08017 Barcelona
+34 935 481 312



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



PG. PICASSO 32
08003 El Born, Barcelona
+34 932 956 732

ikibana.com @ ikibanabcn

Wishing you a
BRIGHT & BEAUTIFUL
CHRISTMAS
& A NEW YEAR
that SHINES with HAPPINESS

VINO BLANCO
White wine SENSACIONAL
Verdejo
VINO TINTO
Red wine SOBREVINAS
Rioja

60€

22 - 26 / 12

P/P. IVA INCL.

PARA EMPEZAR
STARTERS

EDAMAME CON MANTEQUILLA DE TRUFA
Edamame with Truffle Butter

CEVICHE DE SALMÓN
*Dados de salmón marinados en leche de tigre, salsa ponzu de cítricos,
tobiko naranja y perlas de mango*
Diced salmon marinated in tiger's milk, citrus ponzu sauce, orange tobiko, and mango pearls

GYOZAS DE WAGYU
Cocinadas al vapor, servidas en dashi con cebolla tierna y setas shiitake
Steamed, served in dashi with spring onion and shiitake mushrooms

SUSHI

BUBALOO
Maki tempurizado con tartar de atún, peta zeta, fresa y salsa teriyaki
Tempura-battered maki with tuna tartare, popping candy, strawberry, and teriyaki sauce

PARALELO URAMAKI
Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa
Foie gras mi-cuit, plantain and date chips, wrapped in glazed foie gras and truffle caviar

FUTOMAKI
Relleno de langostinos en tempura, crema de queso y aguacate y alga goma wakame
Filled with tempura prawns, cream cheese and avocado, and wakame seaweed

PLATOS CALIENTES
HOT DISHES

SUQUET DE BAHÍA
Suquet de dorada con crustáceos y moluscos, aceite de chili-azafrán y arroz jazmin
Sea bream suquet with crustaceans and mollusks, chili-saffron oil, and jasmine rice

SOLOMILLO DE TERNERA
*Solomillo de ternera a la brasa con milhojas de patata,
cebolla caramelizada, salsa de miso y yakiniku*
Grilled beef tenderloin with mille-feuille Potato, caramelized onion, miso sauce, and yakiniku

POSTRE
DESSERT

MOUSSE
De turrón con naranja confitada, bizcocho de chocolate y toffee de vainilla
Nougat mousse with candied orange, chocolate sponge cake, and vanilla toffee

TURRONES · NOUGATS