



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 nipo-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...

PARA COMPARTIR

EDAMAME BODE 6.5€

Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias

PÃO DE QUEIJO 8€

Pan artesanal brasileño con mantequilla de shiso

DADINHOS DE TAPIOCA 9.5€

Cubos de tapioca crujiente en panko y farofa con emulsion de aji y guayaba rosa

JARDÍN DE TOMATES 13.5€

Cherris marinados con papaya, emulsión de perejil y pistacho caramelizados

JAPAN SARADA 12€

Ensalada de milhojas de lechuga, con pistacho, piña caramelizada, frambuesa y parmesano

BRIOCHE DE STEAK TARTAR 16€

Tartar de solomillo de ternera, mayonesa de piparras-chalotas y emulsión de mandarina

TIRADITO DE WAGYU 29€

Láminas de wagyu japonés con rábano encurtido y salsa de ponzu mostaza

EBI TEMPURA 19€

Langostinos en tempura con salsa ponzu

GYOZAS 13.5€

Empanadilla japonesa rellena de ternera en dashi cebolla tierna y shitakes

GYOZAS BLACK COD 17.5€

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

COXINHAS DE FRANGO 10.5€

Rellenas de pollo con mayonesa ligera de yuzu

FOIE IKIBANA 19€

Foie gras a la plancha sobre brioche, anguila ahumada, confitura de mango y teriyaki



RAW BAR

NUESTRA SELECCIÓN
DE PRODUCTOS FRESCOS DE MAR

OSTRAS NORMANDIE

AL NATURAL	1 un. 4.5€	6 un. 24€
PONZU JENGIBRE	1 un. 4.9€	6 un. 26€
CAVIAR REAL OSETRA	1 un. 18€	

CEVICHE 17.75€

Corvina marinada en leche de tigre, cebolla, lima, boniato, cilantro y maíz crocante

TIRADITO DE TORO 28€

Ventresca de atún balfego con caviar de trufa, emulsion de aguacate y kizami wasabi

AKAMI TARTAR 26€

Lomo alto de atún balfego marinado con soja blanca, jalapeño encurtido y pan carasau

SAKE TARTAR 16€

Salmón marinado estilo japonés con mango, aguacate y chips de plátano crocante

DESDE NUESTRA BARRA

SASHIMI 3pcs

SALMÓN 9.5€

ATÚN 12€

TORO 15€

NIGIRI 2pcs

SALMÓN *Con mayo, aji amarillo, ikura* 8€ ☒

ATÚN *Con kizami jengibre* 9€ ☒

WAGYU *Con salsa Ponzu y chalotas* 15.5€ ☒

FOIE *Con caviar de trufa* 11.5€ ☒

TORO *Con mayo y yuzu* 13.5€ ☒

UNAGI *Anguila fresca con salsa Tare* 13€

KOBE D.O *Carne de origen japonés de producción exclusiva certificada D.O Kobe* 27€ ☒
(terneros novillos únicamente)

TABLA DE NIGIRIS 10pcs 39€

Sake, Maguro, Toro, Hamachi y Wagyu



URAMAKI 8pcs

CARNAVAL URAMAKI 16.5€ 

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

PARALELO URAMAKI 21.5€  

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

COPACABANA URAMAKI 17.5€  

Salmón soasado, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa Tare

ACEVICHADO 18.5€ 

Corvina marinada en leche de tigre, aguacate y boniato crujiente

MORANGO URAMAKI 16.5€

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

BIRIMBAU URAMAKI 17.5€ 

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

SPICY TUNA 19.5€  

De atún picante, manzana, aguacate y perlas de mango

WAGYU URAMAKI 19.5€ 

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

TEMPURA MAKI 8pcs

HOKKAI 17.75€ 

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

BUBALOO 19.5€ 

Maki en tempura con atún, fresa, palmito y jalapeño

BOSSANOVA 15.5€  

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

FLEMING 21€  

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

GUN KAN 2pcs

CRUJIENTE DE SALMÓN 10€ 🔥 🍴

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

KING CRAB CON CAVIAR 28€ 🍴

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

VARIADOS 🍴

PAULISTA 28pcs 69€

Variado de makis, uramakis, sashimi y nigiris

Sashimi de atún, salmón y pescado blanco. Morango y Paralelo uramaki Hokkai. Carnaval uramaki. Nigiri de atún, salmón y hamachi

KASATO MARU 56pcs 129€

Variado de makis, uramakis, sashimis y nigiris

Sashimi de atún, salmón y pescado blanco. Birimbau, Carnaval

Acevichado, Bubaloo. Nigiri de atún, salmón y pescado blanco. Nigiri de toro y Nigiri de Wagyu



DESDE NUESTRA COCINA

YAKIMESHI DE POLLO SATAY 15€

Muslo deshuesado a la brasa josper con salsa cacahuets sobre arroz frito y huevo a baja temperatura

IKISOBA 19€

Solomillo tataki sobre pasta artesana con cebolla, jengibre y frutos secos

MUQUECA BAHIANA 27€

Clásico de la cocina Brasileña con corvina, langostinos, arroz de coco y yuca frita

GINDARA 38€



Bacalao negro de Alaska marinado en miso rojo, cremoso de yuzu y espárragos grillados

DESDE NUESTRA BRASA

ENTRECOT DE ANGUS 35€



A la brasa Josper con pimientos asados y chimichurri

PICANHA DE WAGYU 52€



A la brasa Josper con patatas y padrón, demi_glaze de mostaza y pimienta Sancho

SOLOMILLO DE WAGYU 67€



A la brasa Josper con yuca frita y salsa Teriyaki trufada

KOBE D.O 80€



80g. cortados en láminas para cocinar en la mesa acompañado de pimiento asado y patatas

ENTRANTES

EDAMAME

Judías verdes de soja con sal Maldon

DADINHO

Cubos de tapioca crujiente en panko y farofa con emulsion de aji y guayaba rosa

SALMON CHIPS

Salmón, aguacate macerado en ponzu y kizami wasabi

URAMAKI SUSHI

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

ACEVICHADO

Corvina marinada en leche de tigre, aguacate y boniato crujiente

MORANGO URAMAKI

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

PLATOS CALIENTES

ENTRECOT DE TERNERA

A la brasa Josper con pimientos asados y chimichurri

DULCE

MOUSSE DE MARACUYÁ

Delicioso cremoso de fruta de pasión, jalea de frutos rojos y crema batida

MERENGUINHO

Merengue crujiente con crema de vainilla, fresas, jalea de lima y polvo de oro

ENTRANTES

EDAMAME BODE

Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias

CEVICHE

Corvina marinada en leche de tigre, cebolla, lima, boniato, cilantro y maíz crocante

GYOZAS BLACK COD

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

EBI TEMPURA

Langostinos en tempura con salsa ponzu

URAMAKI SUSHI

HOKKAI

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

PARALELO URAMAKI

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

COPACABANA URAMAKI

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

ACEVICHADO

Corvina marinada en leche de tigre, aguacate y boniato crujiente

PLATOS CALIENTES

PICANHA DE WAGYU

A la brasa Josper con patatas y padrón, demi-glacé de mostaza y pimienta Sancho

DULCE

COULANT DE TÉ MATCHA

Coulant de té verde matcha, crema de chocolate blanco y helado de pistacho

COTTON LEMON PIE

Bizcocho japonés coronado con crema cítrica de limón y merengue tostado

ENTRANTES

OSTRAS NORMANDIE

TIRADITO DE TORO

Ventresca de atún balfego con caviar de trufa, emulsion de aguacate y kizami wasabi

FOIE IKIBANA

Foie gras a la plancha sobre brioche, anguila ahumada, confitura de mango y teriyaki

SUSHI

NIGIRI KOBE DO

NIGIRI TORO

NIGIRI FOIE

PARALELO URAMAKI

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

BUBALOO

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

BIRIMBAU

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

PLATOS CALIENTES

GINDARA

*Bacalao negro de Alaska marinado en miso rojo,
cremoso de yuzu y espárragos grillados*

SOLOMILLO DE WAGYU

A la brasa Jospier con yuca frita y salsa Teriyaki trufada

DULCE

BANANA MISO BLISS

El dulzor natural de la banana de Brasil combinados con la intensidad salada del miso tradicional

PECADO DE CHOCOLATE

Chocolate amargo de Brasil, notas suaves de caramelo y crocante de avellana





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

ikibana.com

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

 Ligeramente picante

 Sin glúten

 Veggie

 Sugerencia