ikibana

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 pueblos 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.

Edamame
Judías verdes de soja con sal Maldon — 4’50 €

Shiki Sarada
Ensalada de 5 tipos de algas con salsa miso — 14’50 €

Ensalada Marisco Ikibana *(2 pax)*
Ensalada de marisco variado *(vieira, calamar, bogavante, langostino)* sobre un mezclum con salsa Ikibana — 16’00 €

Ceviche Atún
Atún macerado con lima, cebolla, cilantro, shichimi y leche de coco — 13’75 €

Ceviche Blanco
Pescado blanco macerado con lima, cebolla, cilantro y shichimi — 11’50 €

Ceviche Salmón
Salmón macerado con lima, cebolla, cilantro, shichimi y salsa de maracuyá — 10’75 €

Misoshiru
Sopa de miso con alga wakame, tofu y cebolla tierna — 4’50 €

Misoshiru Ikibana
Sopa de miso con alga wakame, tofu ahumado, cebolla tierna, setas shimeji y crujiente de pan de especias — 6’00 €

Gyozas
Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera, cebolla tierna y cilantro con un caldo de dashi y setas shiitake — 8’50 €

Coxinha
Coxinha rellena de pollo, shiitake, togarashi y queso crema de cilantro con salsa Yakitori de mandarina — 8’50 €

Foie
Foie a la plancha con anguila ahumada, mango especiado a la vainilla de Bahía, crujiente de wasabi y salsa Teriyaki — 15’50 €

Ebi Tempura
Tempura de langostinos con salsa tempura — 14’50 €

Agedashi Tofu
Tofu frito con salsa de soja caliente, cebolla tierna, daikon y copos de bonito seco — 8’50 €

Vegetariano Recomendación

URAMAKIS

ROLLOS DE HOJA DE ALGA NORI RECUBIERTO DE ARROZ RELLENOS DE DIFERENTES INGREDIENTES

	6 Ud.	8 Ud.
Bogavante Uramaki ...relleno de bogavante, pepino y mayonesa picante, envuelto en aguacate	16'50 €	21'00 €
Picanha Uramaki ...palmito, aguacate y mayonesa picante, envuelto en picanha de ternera y cebolla crujiente	12'00 €	14'50 €
Vieira Uramaki ...relleno de vieira, manzana, crema de queso, cilantro y apio, envuelto en aguacate con mango y mayonesa picante	13'50 €	15'50 €
Carnaval Uramaki ...salmón, crema de queso y aguacate, envuelto en kiwi	10'50 €	12'50 €
Paralelo Uramaki ...foie mi-cuit y chips de plátano, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa	17'00 €	19'50 €
Ikibana Uramaki ...tempura de langostino, aguacate y mayonesa picante, envuelto en huevas de pez volador	11'50 €	13'80 €
Ipanema Uramaki ...mango y queso crema, envuelto en salmón soasado y furikake con puerro crujiente	10'00 €	12'00 €
Copacabana Uramaki ...salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa Tare	10'50 €	13'50 €

	6 Ud.	8 Ud.
Kani Uramaki ...cangrejo con mayonesa y aguacate, envuelto en salmón	11'50 €	14'00 €
Wagyu Uramaki ...queso mozzarella, tomate seco y aguacate, envuelto en ternera de Wagyu	17'00 €	19'50 €
São Paulo Way Uramaki ...atún, pescado blanco y papaya, envuelto en aguacate, piña caramelizada y jalapeño	11'00 €	13'50 €
Tataki Uramaki ...tempura de langostinos, pepino y mayonesa picante, envuelto en tataki de atún y aguacate	11'50 €	14'00 €
Picasso Uramaki ...magret de pato, espárrago con foie micuit envuelto en aguacate, sésamo con cebolla y manzana caramelizada	11'75 €	12'75 €
Seppun Uramaki ...relleno de atún, huevas de pez volador y espárragos, envuelto en atún tataki y aguacate	11'00 €	12'15 €
Birimbau Uramaki ...langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada	11'50 €	13'50 €
Salmón Skin Uramaki ...piel de salmón crujiente, queso crema, pepino, aguacate y salmón	10'50 €	12'50 €

Vegetariano Recomendación

MAKIS

ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS EN HOJA DE ALGA NORI TEMPURIZADOS

Bubaloo Morango
...maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, palmito y jalapeño — 13’50 €

Bossa Nova
...futtomaki vegetariano, mayonesa de wasabi con guacamole y alga goma wakame — 11’50 €

Hokkai
...maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa Tare — 12’50 €

Hot Geisha Philadelphia Roll
...salmón con aguacate, queso crema, cebolla, rebozado en panko con salsa Ponzu — 12’00 €

Bruce Lee Spicy Maguro
...*(sin arroz),* de atún picante con espárragos verdes crujientes y salsa Ponzu — 17’50 €

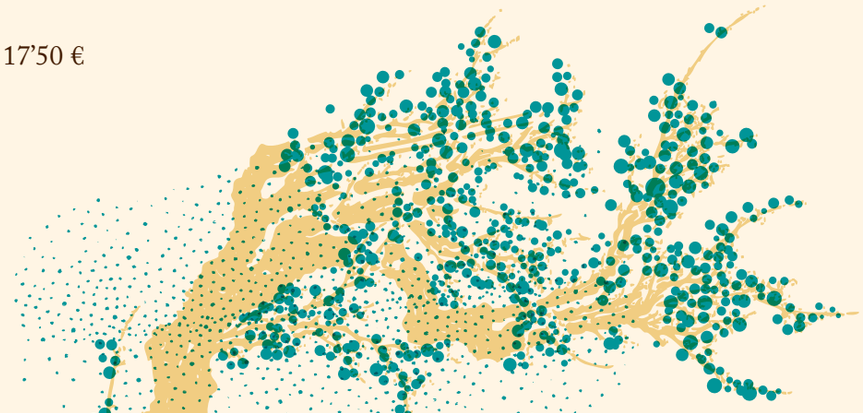
TATEMAKIS

ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS CON PAPEL DE SOJA RELLENOS DE DIFERENTES INGREDIENTES

6 Ud.

Tatemaki Samba Tropical
...de atún y papaya — 11’50 €

Tatemaki Rainbow Dragon
...de atún picante, cebollino y aguacate — 12’50 €



Vegetariano Recomendación

GUNKAN

BOLITAS DE ARROZ ENVUELTOS EN PESCADO O VERDURAS CON DIFERENTES RELLENOS

	2 Ud.
Gunkan Crujiente ...relleno de una explosiva mezcla crujiente, mayonesa picante y cebollino, envuelto en salmón y salsa Teriyaki	7'00 €
Gunkan Unagi ...relleno de anguila, envuelto en salmón y salsa Tare	9'50 €
Gunkan Salmón Samurai ...relleno de atún picante	9'50 €

SASHIMI Y VARIADOS

CORTE DE PESCADO FRESCO

Sashimi Sansei Variado de Sashimi de atún, salmón y pescado blanco con mango, papaya y pepino	*(12 cortes)* 23'00 € *(24 cortes)* 45'00 €
Sashimi Nisei Variado de 8 cortes de Sashimi de Toro con mango, papaya y pepino	30'00 €
Paulista Variado de Sushi y Sashimi *(28 piezas)* Sashimi de atún, salmón y pescado blanco Ikibana, Ipanema y Carnaval Uramaki Maki Bubaloo Morango	46'00 €
Kasatu Maru Variado de Sushi y Sashimi *(56 piezas)* Sashimi de atún, salmón y pescado blanco Birimbau, Tataki y Wagyu Uramaki Maki Hokkai y Tatemaki Samba Tropical	90'00 €

Vegetariano Recomendación

PLATOS IKIBANA

Udon
Fideos Udon salteados con gambas, calabacín, zanahoria, shiitake, pak choi, cebolla tierna, dátiles y salsa Ikibana — 12’50 €

Yakisoba
Fideos Soba salteados con pollo, vegetales y salsa Japonesa — 11’00 €

Yakimeshi
Arroz salteado con gambas, calamar, vegetales, palmito, coco tostado, lima y salsa Yakimeshi — 10’00 €

Tataki de Atún
Tataki de atún fresco rebozado en sésamo verde y farofa, palmito, rabanito, aguacate y cremoso de guisantes — 21’00 €

Muqueca de Bahía
Muqueca de Dorada con salsa de coco, pimientos, cilantro, aceite de chili, arroz jazmín y crema de yuca — 19’00 €

Gindara Salvaje de Alaska
Bacalao negro glaseado con miso, feijoada de judías azuki, calamar y naranja — 23’00 €

Tataki de Ternera
Tataki de ternera rebozado en una mezcla de pimientas, puré de boniato-wasabi y virutas de foie — 19’00€

Picanha de Ternera
Picanha de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre — 18’00€

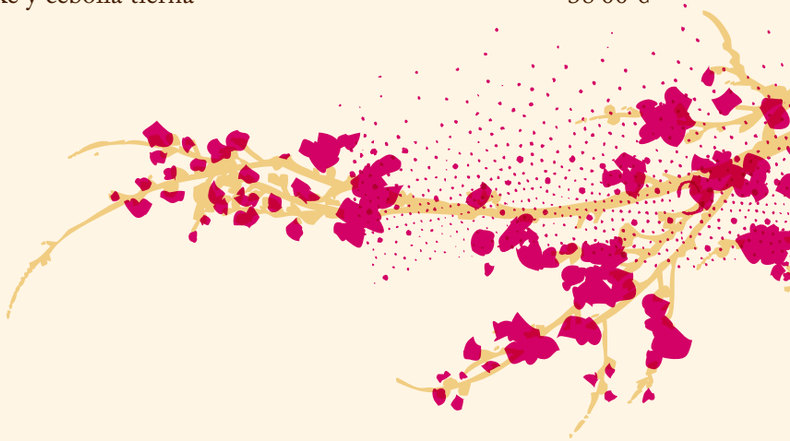
WAGYU

(Wa: Japón, Gyu: Ternera) Esta palabra identifica la generalidad de las razas de ganado vacuno originalmente existentes en Japón. Con sus características jugosa, tierna y saludable por contener ácidos grasos insaturados.

Entrecot de Wagyu
Entrecot de Wagyu, puré de yuca y celeri, crujiente de alga wakame y salsa de pimienta negra — 48’00 €

Solomillo de Wagyu
Solomillo de Wagyu, espárragos verdes, pak choi y puré de patata con yuzu — 46’00 €

Brisket de Wagyu
Pecho de Wagyu confitado con salsa Teriyaki, salteado de setas shiitake y cebolla tierna — 38’00 €



Vegetariano Recomendación

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

Menú 33

Coxinha
Coxinha rellena de pollo, shiitake, togarashi y queso crema de cilantro con salsa Yakitori de mandarina

Misoshiru Ikibana
Sopa de miso con alga wakame, tofu ahumado, cebolla tierna, setas shimeji y crujiente de pan de especias

São Paulo Way Uramaki
...atún, pescado blanco y papaya, envuelto en aguacate, piña caramelizada y jalapeño

Copacabana Uramaki
...salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa Tare

Tatemaki Rainbow Dragon
...atún picante, cebollino y aguacate

Yakisoba
Fideos Soba salteados con pollo, vegetales y salsa Japonesa

Muqueca de Bahía
Muqueca de Dorada con salsa de coco, pimientos, cilantro, aceite de chili, arroz jazmín y crema de yuca

Beijinho
Bizcocho de té verde matcha, lichis, crema de chocolate blanco y lima, coco tostado y frambuesa

Caramilho
Cremoso de caramelo y miso, chocolate con leche, confitura de mango-vainilla y crumble de kikos

Menú 48

Ceviche Blanco
Pescado blanco macerado con lima, cebolla, cilantro y shichimi

Gyozas
Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera, cebolla tierna y cilantro con un caldo de dashi y setas shiitake

Hokkai
...maki tempurizado con tartar de salmón, especias togarashi y salsa Tare

Wagyu Uramaki
...queso mozzarella, tomate seco y aguacate, envuelto en ternera de Wagyu

Kani Uramaki
...cangrejo con mayonesa y aguacate, envuelto en salmón

Muqueca de Bahía
Muqueca de Dorada con salsa de coco, pimientos, cilantro, aceite de chili, arroz jazmín y crema de yuca

Tataki de ternera
Tataki de ternera rebozado en una mezcla de pimientas, púre de boniato-wasabi y virutas de foie

Choco Petropolis
Mousse de chocolate y toffee, helado de plátano caramelizado con un toque de wasabi y salsa de cacao

Beijinho
Bizcocho de té verde matcha, lichis, crema de chocolate blanco y lima, coco tostado y frambuesa

Menú 68

Ebi Tempura
Tempura de langostinos con salsa tempura

Foie
Foie a la plancha con anguila ahumada, mango especiado a la vainilla de Bahía, crujiente de wasabi y salsa Teriyaki

Gunkan Crujiente
...relleno de una explosiva mezcla crujiente, mayonesa picante y cebollino, envuelto en salmón y salsa Teriyaki

Ikibana Uramaki
...tempura de langostino, aguacate y mayonesa picante, envuelto en huevas de pez volador

Bubaloo Morango
...maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, palmito y jalapeño

Gindara Salvaje de Alaska
Bacalao negro glaseado con miso, feijoada de judías azuki, calamar y naranja

Entrecot de Wagyu
Entrecot de Wagyu, puré de yuca y celeri, crujiente de alga wakame y salsa de pimienta negra

Azuki
Mousse de chocolate blanco, confitura de azuki y jalea de frutos rojos

"Cerveza"
Postre ganador de la 1ª feria de tapas de Barcelona.
Infusión de mandarina con cardamomo y canela, espuma de crema catalana al tomillo y crumble de malta

ikibana

Japanese & Brazilian fusion

Avinguda del Paral·lel 148 | 08015 | Barcelona
info@ikibana.com | **www.ikibana.com** | +34 934 244 648

ikibana

Japanese & Brazilian fusion

Avinguda del Paral·lel 148 | 08015 | Barcelona
info@ikibana.com | **www.ikibana.com** | +34 934 244 648