



restaurant_cuina _ sushi bar _ teppanyaki_ postres_ take away_ catering

Aribau, 174 (prop de C/Paris)

08036 Barcelona

T : (+34) 93 676 34 07

reserva@ikibarcelona.com

www.ikibarcelona.com

Carta del restaurant

_Cuina	Pàg. 4
_Postres	Pàg. 9
_Menú degustació	Pàg. 12
_Vins, caves, cerveses i licors	Pàg. 14
_Sushi i sashimi, l'enginy i la senzillesa	Pàg. 20
_Teppanyaki, la gran planxa japonesa	Pàg. 29





proposat per:

Takayuki Iijima - Nabil Benhammou - Tomás Fuentes

Iki vol dir elegant, però senzill; discret, però funcional. Iki és una forma de ser, noble, honesta i valenta; un estil basat en els valors dels antics samurais: la senzillesa, la discreció i la valentia, valors fonamentals per afrontar la vida.

Iki significa elegante, pero sencillo; discreto, pero funcional. Iki es una forma de ser, noble, honesta y valiente; un estilo basado en los valores de los antiguos samurais: la sencillez, la discreción y la valentía, valores fundamentales para afrontar la vida.

本来、江戸時代に生まれた美意識のひとつ（いき）とは平仮名で表現されますが、粋（すい）の持つ文化的に通じている意も含ませ、粋IKIと致しました。慎みの中の優雅さ、心配り、遊び心、勇ましさ、江戸の粋な芸者やかつての侍のように。

cuina



Cuina tradicional japonesa amb estil iki

_ Cocina tradicional japonesa con estilo iki

Kobachis_ Aperitius_ *Aperitivos*

Els Kobachis són aperitius variats per anar picant. Es componen dels productes frescos que s'utilitzen diàriament a la cuina, els quals varien segons les compres del dia.

Los Kobachis son aperitivos variados para picar. Se componen de productos frescos que se utilizan diariamente en la cocina, los cuales varían según las compras del día.

Zensai_ Entrants_ *Entrantes*

Umi no salad

Amanida d'algues fresques i llagostí

Ensalada de algas frescas y langostino

8,50€

Misoshiru

Sopa de miso amb algues i tofu

Sopa de miso con algas y tofu

2,95€

Niku no tartar

Tartar de Vedella Gallega Suprema estil japonés

Tartar de Ternera Gallega Suprema estilo japonés

15,50€

Maguro tartar

Tartar de tonyina estil japonés

Tartar de atún estilo japonés

20,00€

Yakitori

Broqueta de pollastre a la brasa amb salsa teriyaki (2 peçes)

Broqueta de pollo a la brasa con salsa teriyaki (2 piezas)

4,65€

Horenso

Espinacs saltats amb bolets i flocs de bonítol sec

Espinacas salteadas con setas y copos de bonito seco

8,10€

Sakana foil yaki

Peix al forn de vapor amb salsa i bolets japonesos

Pescado al horno de vapor con salsa y setas japonesas

15,00€

Maguro Tataki

Tonyina soasada amb alls i tàperes

Atún soasado con ajos y alcaparras

21,00€

Gohan		
Arròs blanc- <i>Arroz blanco</i>		2,50€
Yakimeshi		
Arròs fregit amb llagostí i calamar- <i>Arroz frito con langostino y calamar</i>	12,50€	
Kimuchi Yakimeshi		
Arròs fregit amb carn i col picant- <i>Arroz frito con carne y col picante</i>	12,50€	
Yakisoba		
Fideus saltats amb carn, verdura, llagostí i calamar <i>Fideos salteados con carne, verdura, langostino y calamar</i>	11,00€	
Yakiudon		
Fideus saltejats amb carn i verdures <i>Fideos salteados con carne y verduras</i>	11,00€	
Kimuchi Yakiudon		
Tallarins saltejats amb carn i col picant. <i>Tallarines salteados con carne y col picante</i>	12,50€	
Okonomi no udon		
Tallarins en caldo al gust - <i>Tallarines en caldo al gusto</i>	consultar	
Tempura no moriawase		
Arrebossat japonés de llagostins, verdures i bolets <i>Rebozado japonés de langostinos, verduras y setas</i>	16,50€	
Ebi tempura		
Arrebossat japonés de llagostins <i>Rebozado japonés de langostinos</i>	13,50€	
Yasai tempura		
Arrebossat japonés de verdures i bolets <i>Rebozado japonés de verduras y setas</i>	11,00€	
Sukiyaki		
Fondue d'entrecot de Vedella Gallega Suprema, verdures, bolets, ou i tallarins. <i>Fondue de entrecot de Ternera Gallega Suprema, verduras, setas, huevo y tallarines.</i>	46,00€	
Yakiniku		
Entrecot de Vedella Gallega Suprema a la planxa amb salsa barbacoa japonesa <i>Entrecot de Ternera Gallega Suprema a la plancha con salsa barbacoa japonesa</i>	16,50€	

Cuina lleugera japonesa _ *Cocina ligera japonesa*

Okara to cheese

Rotllet al forn amb verdures i crema de formatge

Rollito al horno con verduras y crema de queso 6,50€

Ingen to Torisasami no Gomaae

Niu de pollastre, mongetes verdes fines i pasta de sèsam

Nido de pollo, judias verde finas y pasta de sesamo 5,50€

Yasai no Namaharumaki

Rotllo de pasta d'arròs amb verdures i pasta de sèsam

Rollo de pasta de arroz con verduras y pasta de sesamo 8,25€

Tofu steak Kurumi miso zoe

Tofu rostit amb salsa nous i miso

Tofu asado con salsa de nueces y miso 7,80€

Cuina lleugera Iki de Barcelona _ *Cocina ligera Iki de Barcelona*

Escalivada amb sardina marinada, rúcula
i herbes aromàtiques amb confitura albercoc

*Escalibada con sardina marinada, rúcula
hierbas aromaticas con confitura de albaricoque* 6,50€



Especialitats Iki de Tokio

_Especialitats Iki de Tokio

Maguro tataki

Tataki de tonyina amb alls i tàperes

Tataki de atún con ajos y alcáparras

21,00€

Tetsukadon de filet

Niguiiri d'arròs amb filet de Vedella Gallega Suprema
i salsa de soia, alls i llimona

*Niguiiri de arroz con filete de Ternera Gallega Suprema
y salsa de soja, ajos y limón*

18,00€

Especialitats Iki de Barcelona

_Especialidades Iki de Barcelona

Bacallà gratinat,

amb all i oli de mel i confitura de tomàquet

Bacalao gratinado, con all i oli de miel y confitura de tomate

17,00€

Pallarda de pollastre,

farçada de llagostins, crema de formatge, llimona i alfàbrega
amb salsa de tomàquet

*Pallarda de pollo,
rellena de langostinos, crema de queso, limón y albahaca,
con salsa de tomate*

15,00€

Foié poêlé,

amb mermelada de navius i reducció de soia

*Foié poêlé,
con mermelada de arndanos i reducción de soja*

19,00€

Barcelona Steak,

Filet de Vedella Gallega Suprema a la graella
amb graten de patata trufada i escuma de shiitake

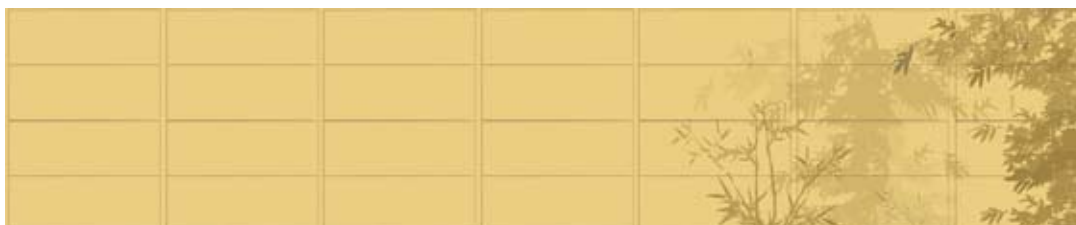
*Barcelona Steak,
Solomillo de Ternera Gallega Suprema a la parrilla
con graten de patata trufada y espuma de shiitake*

22,50€

Tempura de calçots,

Tempura de calçot (cebolla típica de la gastronomía catalana)

6,00€



postres



Postres_

Elaborades per nosaltres_ *Elaborados por nosotros*

Mousse de crema de formatge i ratafia amb gelat de Módena <i>Mousse de crema de queso i ratafia con helado de helado de Módena</i>	7,95€
Soufflé de festucs i lavanda - <i>Soufflé de pistachos y lavanda</i>	7,95€
Bescuit de xocolata a baixa temperatura amb mermelada d'albergínia fumada amb lavanda, vainilla i dolç de llet. <i>Bizcocho de chocolate a baja temperatura con mermelada de berenjena ahumada con lavanda, vainilla y dulce de leche.</i>	7,95€
Diversitat de cítrics, pa de pessic de yuzu(*) al vapor, mermelada de xocolata blanca amb yuzu, gelat de mandarina i aire de taronja. <i>Diversidad de cítricos, bizcocho de yuzu al vapor, mermelada de chocolate blanco con yuzu, helado de mandarina y aire de naranja.</i>	7,95€
Textures de xocolata amb sorbet de maracujà <i>Texturas de chocolate con sorbete de maracuyá</i>	7,95€
Fruita natural variada - <i>Fruta natural variada</i>	6,00€
Gelat fregit en crêpe de tempura - <i>Helado frito en crêpe de tempura</i>	5,95€
Plàtan fregit amb rom o mel - <i>Platano frito con ron o miel</i>	5,00€
Suc de taronja natural - <i>Zumo de naranja natural</i>	3,25€

Especialitats

Harumaki kudamono

Rollet de fruita fregit (kiwi, poma i plàtan) <i>Rollito de fruta frito, (kiwi, manzana y plátano)</i>	5,00€
Mousse de mel i mató amb gelat de Baileys <i>Mousse de miel y requesón con helado de Baileys</i>	7,95€

(*) *yuzu* (cítric japonès semblant a una mandarina)
(cítrico japonés similar a una mandarina)

Tradicionals japoneses seleccionades per nosaltres

_ Tradicionales japoneses seleccionados por nosotros

Daifuku

(o Mucci: Passtiset d'arròs farcit amb dolç)

(o Mucci: Pastelito de arroz relleno de dulce)

Mucci de castanya - *Mucci de castaña* o Mucci de te verd - *Mucci de té verde* 3,95€

Dorayaki

(el menjar preferit de Doraemon- *la comida preferida de Doraemon*)

Pa de pessic farcit de pasta de mongeta vermella o de te verd

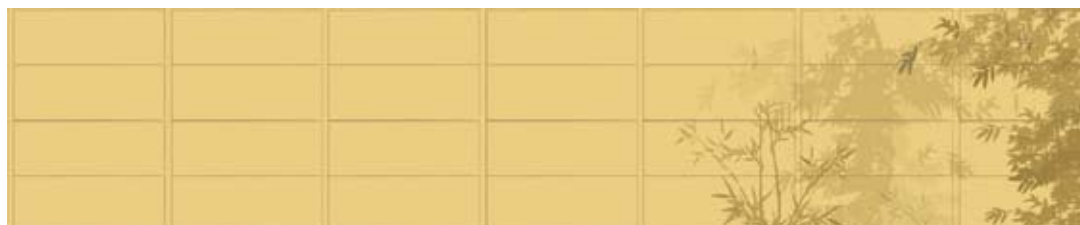
Bizcochito relleno de pasta de judia roja o de té verde 3,95€

Sorbet de yuzu *Sorbete de yuzu* 5,50€

Gelat de te verd - *Helado de té verde* 5,00€

Variat de gelats japonesos: sèsam negre, gingebre, te verd, wasabi i yuzu

Variado de helados japoneses: sésamo negro, jengibre, te verde, wasabi y yuzu 5,00€



menú degustació



Menú degustació

Homenatge Tokio-Barcelona

proposat per:

Takayuki Iijima

Nabil Benhammou

Tomás Fuentes

Copa de benvinguda
Copa de bienvenida

Aperitiu

Ou de guatlla poché amb tempura i salsa temtsuyu
Huevo de codorniz poché en tempura con salsa temtsuyu

Otsukuri

Sashimi de tonyina, salmó i letxa
Sashimi de atún, salmón y lecha

Kusiyaki

Yakitori, broqueta de pollastre a la graella amb ceba tendra i salsa teriyaki
Yakitori, pincho de pollo a la parrilla con cebolla tierna y salsa teriyaki

Yakisoba

Fideus saltats amb carn, verdura i llagostí
Fideos salteados con carne verdura y langostino

Gohanmono

Sushi i Uramaki, (variat de sushi, nigiri i uramaki, i sopa de misho amb tofu japonès)
Sushi y Uramaki, (variado de sushi, nigiri y uramaki, y sopa de misho con tofu japonés)

Postre

Kudamono no Harumaki

Rollet de fruita fregit (kiwi, poma i plàtan)
Rollito de fruta frito, (kiwi, manzana y plátano)

...més

Plat del dia suggerència del xef
Plato del día sugerencia del chef

37,00€ IVA inclòs, begudes apart



vins



Caves i Champagne_ *Cavas y Champagne*

Mas Fontallada Brut, Alsina & Sardà	10,40 €
Llopart Brut Rose Reserva	16,30 €
Aire de L'Origan Brut Nature	16,80 €
Llopart Integral Brut Nature	17,70 €
Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature	19,70 €
Recaredo Brut Nature Gran Reserva	22,30 €
Gramona Brut Imperial	22,90 €
André Clouet Grande Réserve Grand Cru, Champagne AOC	32,10 €
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne	38,60 €

Vins blancs_ *Vinos blancos*

Viña Esmeralda 37,5cl , Torres, Penedés	8,00 €
Ca N'estruc Blanc 2010, Catalunya	9,70 €
Blanc Pescador, Perelada	10,30 €
Verdeo, Verdejo, Rueda	10,80 €
Castillo San Diego, Barbadillo, Cadiz	11,10 €
Castell del Remei Blanc Planell, Costers Del Segre	11,50 €
Natureo, Torres, 0,5° d'alcohol i la meitat de calories que un blanc convencional	11,60 €
Martivilli, Verdejo, Rueda	12,50 €
El Perro Verde, Verdejo Rueda	13,60 €
Ermida D'espells, Juve & Camps, Penedés	14,00 €
Idoia blanc fermentat bota, Catalunya	14,10 €
Rupestris, Pardas, Penedés	14,20 €
Finca Nueva blanco fermentado en barrica, Rioja	14,20 €
Gaba Do Xil Verdejo, Rueda, Valdeorras	14,20 €
Oropéndola, Verdejo, Rueda	14,50 €
Viña Esmeralda, Torres, Catalunya	14,50 €
Clos Dels Fossils Chardonnay, Llopart, Penedés	14,70 €
Alta Vista Premium Torrontés, Argentina	15,60 €
Zárate Albariño, Rías Baixas	15,80 €
Tomàs Cusiné Auzells, Costers Del Segre	16,20 €
El Jardín de Lucía 2010 Albariño, Rías Baixas	16,80 €
Penfolds Koonunga Hill Chardonnay, Australia	16,80 €
Château-Fuisse Pouilly-Fuissé Tête de Cru, França	27,40 €

Vins rosats_ *Vinos rosados*

Ca N'estruc, Catalunya	9,90 €
Castillo De Monjardin, Merlot, Navarra	10,00 €
Finca Nueva, Rioja	11,40 €
Santa Digna, Cabernet Sauvignon, Chile	12,50 €
Augustus, Penedés	13,30 €

Vins negres_ *Vinos tintos*

Ca N'estruc, Catalunya	10,20 €
Finca Nueva, Tempranillo, Rioja	11,40 €
El Sequé, Laderas de El Sequé, Alacant	11,90 €
Ramón Bilbao, Rioja	13,00 €
Emilio Moro Finca Resalso, Ribera Del Duero	13,30 €
Vizcarra Senda del Oro Roble, Ribera del Duero	13,50 €
Bestué, Otto Bestué, Somontano	13,50 €
Castell Del Remei, Costers Del Segre	13,50 €
Ca N'estruc Idoia, Catalunya	13,70 €
Augustus Cabernet Sauvignon Merlot, Penedés	14,80 €
Prima, Toro	14,90 €
Brunus, Montsant	16,80 €
Venta Las Vacas, Ribera Del Duero	16,80 €
Lequilibrista, Catalunya	16,80 €
Rívola, Abadia Retuerta, Castilla-León	17,20 €
Detrás De La Casa Syrah, Yecla	17,70 €
Pétalos Del Bierzo Desc. J.Palacios, Bierzo	18,20 €
Camins Del Priorat, Priorat	18,70 €
Protos Crianza, Ribera Del Duero	19,00 €
Allende Cosecha, Rioja	20,20 €
Remelluri Reserva 2006, Rioja	20,60 €
Marques De Murrieta Reserva 2005, Rioja	21,90 €
Confuron-Cotetidot Bourgogne Pinot Noir 2009, Borgoña -Vosne-Romanée, França	24,80 €

Cerveses de Barcelona_ Cervezas de Barcelona



Estrella Damm
Premium Quality Lager Beer

2,00€



Estrella Damm
Inedit (50 cl)

3,50€



Estrella Damm
Daura

2,25€



Voll-Damm
Doble Malta

2,40€



Bock-Damm
Cervesa negra estil Munich (25 cl)

1,90€



Free-Damm
Cervesa sense alcohol 0,0% (25 cl)

1,90€



Free-Damm Limón
Cervesa sense alcohol 0,0% (25 cl)

1,90€



A.K. Damm
Premium Quality Alsatian Style Beer

3,00€



Damm Lemon
Cervesa & Limona
Premium Quality Lager Beer & Mediterranean Lemons

2,00€



Damm Lemon
Cervesa Premium molt suau

2,00€

Cervezes de Japó_ *Cervezas de Japón*



Kirin, Ichiban Shibori
Premium lager, cervesa japonesa

2,40€



Asahi, Super Dry
Premium lager, cervesa japonesa

2,40€

Vins i Licors japonesos_ Vinos y Licores japoneses

Sake

Vins d'arròs _ *Vinos de arroz*

Calent o fred_ <i>Frio o caliente</i>	6,00 €
Taruzake (300ml)	
Criança en bota de cedre_ <i>Crianza en barrica de cedro</i>	11,00 €
Espumós (molt suau)_ <i>Espumoso (muy suave)</i> 250ml	12,50 €
Dolç (molt suau) _ <i>Dulce (muy suave)</i> 300ml	12,50 €
Junmai (licor d'arròs una mica dolç) _ <i>(licor de arroz un poco dulce)</i> 180ml	12,50 €
Junmai (licor d'arròs una mica dolç) _ <i>(licor de arroz un poco dulce)</i> 720ml	12,50 €

Shochu

Aiguardents secs _ *Aguardientes secos*

Imo (moniato_ <i>boniato</i>) copa	7,00 €
Imo (moniato_ <i>boniato</i>) 720ml	25,00 €
Mugi (cibada_ <i>cebada</i>) copa	6,00 €
Mugi (cibada_ <i>cebada</i>) 300ml	14,00 €
Kome (arròs_ <i>arroz</i>) copa	6,50 €
Kome (arròs_ <i>arroz</i>) 700ml	22,00 €

Umeshu

Vi dolç _ *Vino dulce*

Umeshu (pruna_ <i>ciruela</i>) copa	6,00 €
--------------------------------------	--------

sushi



Sushi

peix cru amb arròs pescado crudo con arroz

Sushi no moriawase

Variat de sushi (6 peçes de makis i 7 peçes de niguiris)
(2 p.tonyina, 1 p.salmó, 2 p.peix blanc, 2 p. peix blau)

Variado de sushi (6 piezas de makis y 7 piezas de niguiris)
(2 p.atún, 1p.salmón, 2p.pescado blanco, 2p. pescado azul)

22,00€

Sushi no moriawase especial

Variat de sushi especial (6 peçes de makis i 8 peçes de niguiris)
(1 p.ventresca tonyina, 1 p.tonyina, 1 p.vieira, 1 freses de salmó, 1 p.anguila,
1 p. peix blau i 2 p. peix blanc)

Variado de sushi especial (6 piezas de makis y 8 piezas de niguiris)
(1 p.ventresca atún, 1 p.atún, 1p.vieira, 1 huevas de salmón, 1p.anguila,
1 p. pescado azul y 2 p. pescado blanco)

28,50€

Sashimi

peix cru pescado crudo

Sashimi no moriawase

Variat de sashimi - (20 peçes amb 5 varietats de peix)
(4 p.tonyina, 4 p.salmó, 8 p. peix blanc, 8 p. peix blau)

Variado de sashimi - (20 piezas con 5 variedades de pescado)
(4 p. de atún, 4 p.de salmón, 8 p. pescado blanco y 8p. pescado azul)

27,00€

Sashimi de maguro

Tonyina, especial 15 peçes - *Atún, especial 15 piezas* 24,00€

Sashimi de shake

Salmó, especial 15 peçes - *Salmón especial 15 piezas* 16,00€

Sashimi de toro

Ventresca de tonyina especial 15 peçes
Ventresca de atún, especial 15 piezas 27,00€

Sushi Sashimi no moriawase

Variat de sushi i sashimi -

1 peça tonyina, 1p.salmó, 1p.peix blau, 3 filetets tonyina, 2 f.salmó, 2 f. p.blau,
2 uramaki i 3 maki

Variado de sushi i sashimi 1 pieza atún, 1p.salmón, 1p.pescado azul,
3 filetes atún, 2 f.salmón, 2 f. pescado azul,
2 uramaki y 3 maki

29,50€

Sashimi
 _6 filetets de peix cru
 _ 6 filetitos de pescado crudo

Maguro - Tonyina - <i>Atún</i>	12,50€
Toro - Ventresca de Tonyina - <i>Ventresca de Atún</i>	14,50€
Shake - Salmó - <i>Salmón</i>	7,50€
Suzuki - Llobarro - <i>Lubina</i>	12,50€
Hamachi - Lecha - <i>Lecha</i>	12,50€
Katsuo - Bonítol - <i>Bonito</i>	11,00€
Tamago - Truita japonesa - <i>Tortilla japonesa</i>	2,50€
Aji - Sorell - <i>Jurel</i>	7,10€
Tako - Pop - <i>Pulpo</i>	9,70€
Ika - Calamar - <i>Calamar</i>	10,30€
Ebi - Langostino - <i>Llagostí</i>	8,70€
Hotate - Petxina de pelegrí - <i>Vieira</i> (Sashimi 2 peces 6 cortes) (<i>Sashimi 2 piezas 6 cortes</i>)	10,70€
Mategai - Navalla - <i>Navaja</i> (Sashimi 2 peces) (<i>Sashimi 2 piezas</i>)	11,90€
Unagi - Anguila - <i>Anguila</i>	15,00€
Ikura - Freses de salmó - <i>Huevas de salmón</i> Sashimi 40gr.	10,30€
Tobiko - Freses de peix volador - <i>Huevas de pez volador</i> Sashimi 40gr.	10,30€

Aquestes varietats depenen de la disponibilitat del mercat
Estas variedades dependen de la disponibilidad del mercado

Tai - Daurada - <i>Dorada</i>	12,50€
Hirame - Turbo - <i>Rodaballo</i>	12,50€
Saba - Verat - <i>Caballa</i>	12,50€
Iwashi - Seitó - <i>Boquerón</i>	7,10€

Niguri

- _1 peça de peix cru amb arròs
- _ 1 *pieza de pescado crudo con arroz*

Maguro - Tonyina - <i>Atún</i>	3,50€
Toro - Ventresca de Tonyina - <i>Ventresca de Atún</i>	3,90€
Shake - Salmó - <i>Salmón</i>	2,00€
Suzuki - Llobarro - <i>Lubina</i>	3,20€
Hamachi - Lecha - <i>Lecha</i>	3,70€
Katsuo - Bonítol - <i>Bonito</i>	2,75€
Tamago - Truita japonesa - <i>Tortilla japonesa</i>	2,50€
Aji - Sorell - <i>Jurel</i>	2,00€
Tako - Pop - <i>Pulpo</i>	2,40€
Ika - Calamar - <i>Calamar</i>	2,40€
Ebi - Langostino - <i>Llagostí</i>	2,40€
Hotate - Petxina de pelegrí - <i>Vieira</i>	2,40€
Mategai - Navalla - <i>Navaja</i>	5,00€
Unagi - Anguila - <i>Anguila</i>	3,20€
Ikura - Freses de salmó - <i>Huevas de salmón</i>	5,10€
Sashimi 40gr.	
Tobiko - Freses de peix volador - <i>Huevas de pez volador</i>	5,10€
Sashimi 40gr.	

Aquestes varietats depenen de la disponibilitat del mercat
Estas variedades dependen de la disponibilidad del mercado

Tai - Daurada - <i>Dorada</i>	3,20€
Hirame - Turbo - <i>Rodaballo</i>	3,20€
Saba - Verat - <i>Caballa</i>	2,00€
Iwashi - Seitó - <i>Boquerón</i>	3,50€

Maki

_6 Rollets embolicats amb algues

_ 6 Rollitos envueltos en algas

Tekka maki

Tonyina - *Atún* 8,00€

Maguro abocado maki

Tonyina i alvocat - *Atún y aguacate* 8,00€

Shake maki

Salmó - *Salmón* 5,85€

Shake abocado maki

Salmó i alvocat - *Salmón y aguacate* 5,85€

Shiromi maki

Peix blanc - *Pescado blanco* 7,05€

Negi toro maki

Ventresca de tonyina i cebeta tendra 8,80€
Ventresca de atún y cebolleta

Ika tobiko maki

Calamar i freses de peix volador - *Calamar y huevas de pez volador* 7,70€

Ikura maki

Freses de salmó - *Huevas de salmón* 9,20€

Kappa maki

Cogombre - *Pepino* 4,65€

Alvocat maki

Alvocat - *Aguacate* 5,00€

Ebi maki

Llagostí - *Langostino* 6,20€

Ebi abocado maki

Llagostí i alvocat - *Langostino y aguacate* 6,20€

Unagi maki

Anguila - *Anguila* 9,20€

Kani maki

Cranc real - *Cangrejo real* 10,05€

Temaki

_ Cucurutxo d'alga amb arròs

_ Cucurucho de alga con arroz

Maguro temaki

Tonyina - *Atún* 8,00€

Maguro abocado temaki

Tonyina i alvocat - *Atún y aguacate* 8,00€

Shake temaki

Salmó - *Salmón* 5,85€

Shake Abocado temaki

Salmó i alvocat - *Salmón y aguacate* 5,85€

Negi toro temaki

Ventresca de tonyina i cebeta tendra
Ventresca de atún y cebolleta 8,80€

Ika Tobiko temaki

Calamar i freses de peix volador
Calamar y huevas de pez volador 7,70€

Ikura temaki

Freses de salmó - *Huevas de salmón* 9,20€

Tappa temaki

Cogombre - *Pepino* 4,65€

Abocado temaki

Alvocat - *Aguacate* 5,00€

Ebi temaki

Llagostí - *Langostino* 5,85€

Ebi abocado temaki

Llagostí i alvocat - *Langostino y aguacate* 6,20€

Unagui Temaki

Anguila - *Anguila* 7,60€

Unagui Abocado Temaki

Anguila i alvocat - *Anguila y aguacate* 7,90€

Kani temaki

Cranc real - *Cangrejo real* 10,05€

Uramaki
_8 Rollets invertits de sushi
_8 Rollitos invertidos de sushi

Maguro spicy roll

Tonyina amb salsa picant - *Atún con salsa picante* 10,80€

Shake spicy roll

Salmó amb salsa picant - *Salmón con salsa picante* 9,60€

Hotate spicy roll

Petxina de pelegri amb salsa picant - *Vieira con salsa picante* 10,20€

Fring fish roll

Tonyina soasada, dorada arrebossada amb salsa tàrtara, alvocat, sèsam, cebeta fregida.

Atún soasado, dorada rebozada con salsa tártara, aguacate, sésamo y cebolleta frita. 15,00€

Flor roll

Uramaki amb forma de flor.

Tonyina, letxa, cogombre, alvocat i cebeta.

Uramaki con forma de flor.

Atún, lecha, pepino, aguacate y cebolleta. 15,00€

Ebi abocado roll

Llagostí amb Alvocat_ *Langostino con Aguacate* 6,50€

Unagui abocado roll

Anguila amb alvocat_ *Anguila con aguacate* 9,50€

Maguro abocado roll

Tonyina amb alvocat_ *Atún con aguacate* 8,50€

Shake abocado roll

Salmó amb alvocat_ *Salmón con aguacate* 8,50€

Especialitats Iki de Barcelona

Especialidades Iki de Barcelona

Sr. Wilson,

Rotllet de filet de vedella i flor de carbassa en tempura

Rollito de filete de ternera y flor de calabaza en tempura

14,00€

Meló amb pernil,

Rotllet amb meló i pernil i tomàquet natural amb oli i sal

Rollito de melón con jamón y tomate natural con aceite y sal

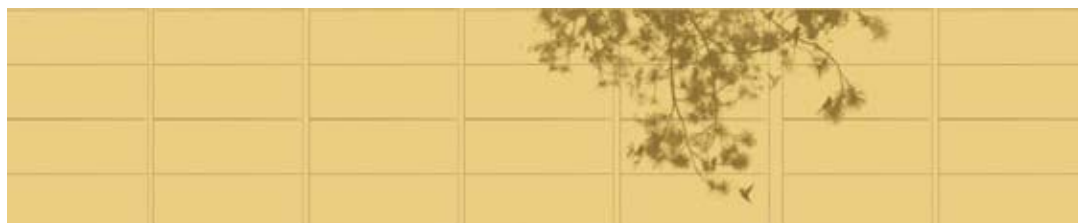
12,00€

Hotate & Ebi Aurora Sauce

Petxina de pelegri soasada i llagostí amb salsa brava

Vieira soasada y langostino con salsa brava

14,50€



Especialitats Iki de Tokio

Especialidades Iki de Tokio

Yaki dako Oporto sauce

Pop amb salsa d'Oporto

Pulpo con salsa de Oporto

9,00€

Otsunami 3 shu mori

Variat de tres aperitius: tonyina macerada, anguila i cogombre, i cebiche de lecha

Variado de tres aperitivos: atún macerado, anguila y pepino, y cebiche de lecha

15,00€

Ika to suzuki no usuzukuri

Calamar i lubina laminats amb salsa ponzu i pruna

Calamar y lubina laminados con salsa ponzu y ciruela

14,50€

Temari zushi "Bolita Bonita"

Variat de 5 boletes de sushi: tonyina, salmó, dorada, calamar amb freses de peix volador i petxina de pelegri soasada

Variado de 5 bolitas de sushi: atún, salmón, dorada, calamar con huevas de pez volador y vieira soasada

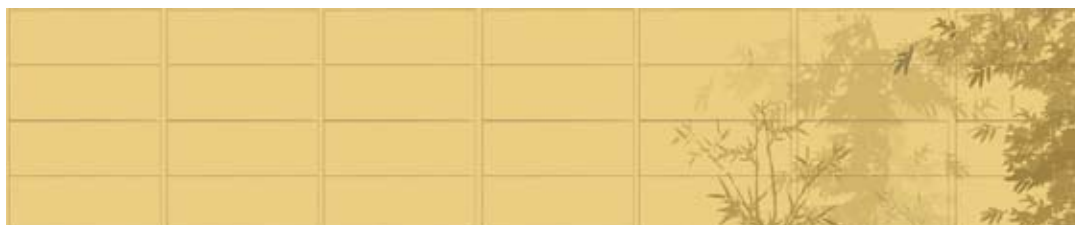
18,00€

Honjitsu no osusume

Suggerencia del SushiMan

Sugerencia del SushiMan

consultar



TEPPANYAKI_*La gran planxa japonesa*_La gran plancha japonesa

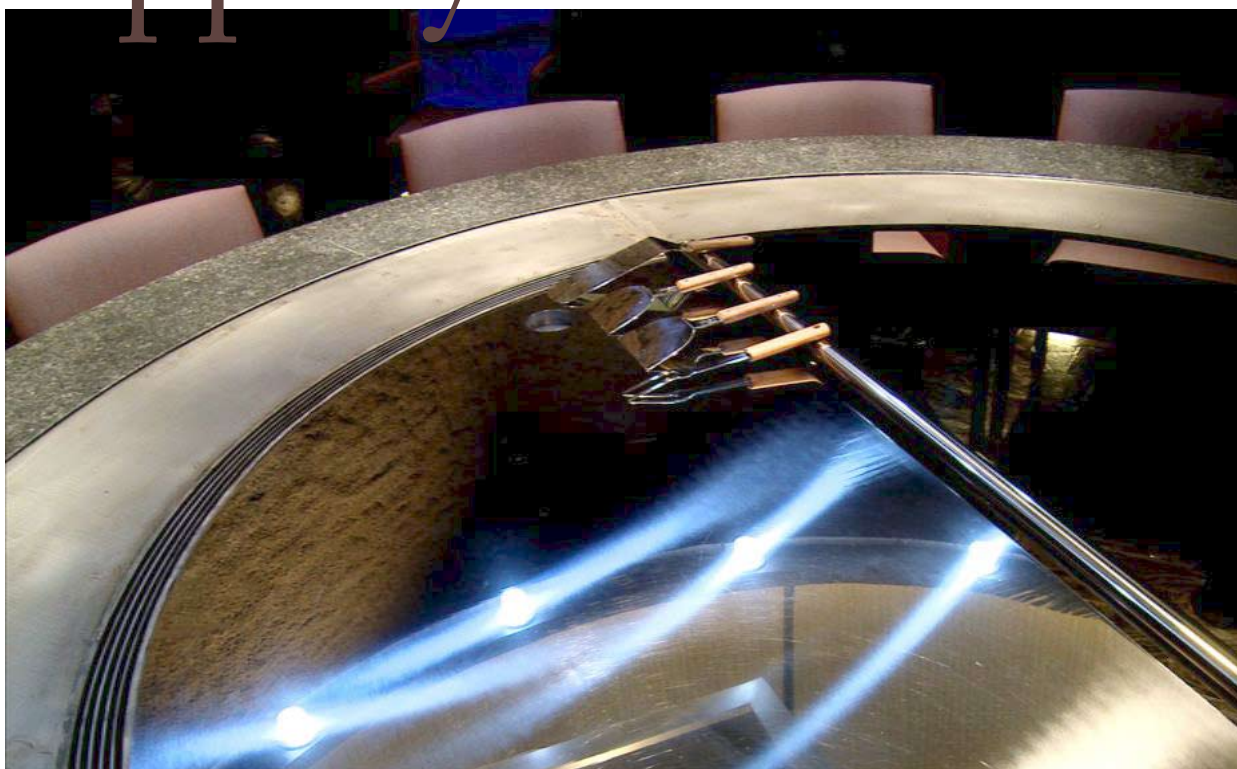
A Iki Barcelona proposem dinar o sopar al *teppanyaki*, és una planxa de cromvanadi de 4cm de gruix on es cuinen els ingredients just a l'instant.

Normalment s'hi cuina, carn, peix, marisc, vegetals, verdures, fideus o arròs. Els plats poden variar sensiblement en funció del mercat i de la temporada. Un ambient apropiat per a petits grups. És convenient reservar.

En Iki Barcelona proponemos comer o cenar en el teppanyaki, es una plancha de cromo vanadio de 4 cm de grosor donde se cocinan los ingredientes justo al instante.

Normalmente se cocina, carne, pescado, marisco, vegetales, verduras, fideos o arroz. Los platos pueden variar sensiblemente en función del mercado y de la temporada. Es un ambiente apropiado para pequeños grupos y es conveniente reservar.

teppanyaki



Carta Teppanyaki_Carta Teppankay

Peix blanc amb salsa de mantega i confitura de navius <i>Pescado blanco con salsa de mantequilla y confitura de arandanos</i>	19,00€
Gambes vermelles del Mediterrani <i>Gambas rojas del Mediterraneo</i>	consultar
Calamar amb cebeta i pernil confitats, amb all tendre <i>Calamar con cebolleta y jamón confitados, con ajo tierno</i>	16,00€
Entrecot de Vedella Gallega Suprema amb graten de patata (200gr) <i>Entrecot de Ternera Gallega Suprema con graten de patata (200gr)</i>	26,90€
Filet de Vedella Gallega Suprema amb salsa de tomàquet, pebre negre i flan de shiitake <i>Filete de Ternera Gallega Suprema con salsa de tomate , pimienta negra y flan de shiitake</i>	22,50€
Maguro tataki amb alls i tàperes <i>Atún tataki con ajos y alcaparras</i>	21,00€
Verdures amb shiitake i <i>shimehi</i> pebrot vermell, pebrot verd, i ceba tendra <i>Verduras con shiitake y shimehi pimiento rojo, pimiento verde i cebolleta tierna</i>	9,00€
Arròs amb favetes de soia, ou i ceba tendra <i>Arroz con habitas de soja, huevo i cebolla tierna</i>	9,00€
Yakisoba Fideus saltejats amb carn, verdura, llagostí, calamar i marisc segons mercat <i>Fideos salteados con carne, verdura, langostino y calamar i marisco según mercado</i>	consultar

Especialitats_Especialidades

Foié poêlé, amb mermelada de navius i reducció de soia <i>Foié poêlé con mermelada de arndanos i reducción de soja</i>	19,00€
Calamar amb cebeta i pernil confitats, amb all tendre <i>Calamar con cebolleta y jamón confitados, con ajo tierno</i>	16,00€

Menú teppanyaki 1

APERITIU_APERITIVO

Ou poché de guatlla en tempura
Huevo poché de codorniz en tempura

Cebiche de peix blanc
Cebiche de pescado blanco

ÀPAT_COMIDA

Peix blanc a la salsa de mantega i navius
Pescado blanco a la salsa de mantequilla y arandanos

Verdures, shiitake, shiimeji, pebrot vermell, verd i groc
Verduras, shiitake, shiimeji, pimiento rojo, verde y amarillo

Gambes llagostineres amb Brunoise de verdures
Gambas langostineras amb Brunoise de verduras

Entrecot de Vedella Gallega Suprema amb salsa de pebre i escuma de patata
Entrecot de Ternera Gallega Suprema con salsa de pimienta y espuma de patata

Arròs amb favetes de soia, ou i vedella amb salsa de sèsam
Arroz con habitas de soja, huevo y ternera con salsa de sésamo

POSTRE D'ELABORACIÓ PRÒPIA_POSTRE DE ELABORACIÓN PRÓPIA

Pa de pessic de peres amb mel, crema pastissera i gelat de farigola
Bizcocho de peras con miel, crema pastelera y helado de tomillo

50,00€ IVA inclòs, begudes apart



Menú teppanyaki 2

APERITIU_APERITIVO

Ou poché de guatlla en tempura
Huevo poché de codorniz en tempura

Crema de iogur fumat amb rúcula
Crema de yogur ahumado con rúcula

Cebiche de peix blanc
Cebiche de pescado blanco

ÀPAT_COMIDA

Peix blanc a la salsa de mantega i navius
Pescado blanco a la salsa de mantequilla y arandanos

Calamar amb cebeta i pernil confitats, amb all tendre
Calamar con cebolleta y jamón confitados, con ajo tierno

Gambes llagostineres amb Brunoise de verdures
Gambas langostineras amb Brunoise de verduras

Arròs amb favetes de soia i vedella amb salsa de sèsam
Arroz con habitas de soja y ternera con salsa de sésamo

Filet de Vedella Gallega Suprema amb salsa de tomàquet i graten de patata
Filete de Ternera Gallega Suprema con salsa de tomate y graten de patata

POSTRE D'ELABORACIÓ PRÒPIA_POSTRE DE ELABORACIÓN PRÓPIA

Mousse de formatge i vainilla amb ratafia
Mousse de queso y vainilla con ratafia

70,00€ IVA inclòs, begudes apart



Menú teppanyaki 3

APERITIU_APERITIVO

Ou poché de guatlla en tempura
Huevo poché de codorniz en tempura

Tataki de salmó amb gerds i vodka
tataki de salmón con frambuesas y vodka

Petxina de pelegrí amb salsa d'aufàbrega
Vieira con salsa de albahaca

ÀPAT_COMIDA

Foié poêlé amb coulis de navius i reducció de soia
Foie poêlé con coulis de arndanos i reducción de soja

Maguro tataki amb alls i tàperes
Atún soasado con ajos y alcaparras

Calamar amb llagosti, pernil i cebeta
acompanyat de compota de castanya
*Calamar con langostino, jamón y cebolleta
acompañado de compota de castaña*

Filet de Vedella Gallega Suprema amb salsa de tomàquet
i gratén de patata i ceps amb oli fumat
*Filete de Ternera Gallega Suprema con salsa de tomate
y garten de patata y ceps con aceite ahumado*

Garrí deshosat, confitat amb taronja al Cointreau,
cebeta echalote caramelitzada i canyella amb oli de trufa blanca
*Cochinillo deshuesado, confitado con naranja al Cointreau,
cebolla echalote caramelizada y canela con aceite de trufa blanca*

POSTRE D'ELABORACIÓ PRÒPIA_POSTRE DE ELABORACIÓN PRÒPIA

Textures de xocolata
Texturas de chocolate

90,00€ IVA inclòs, begudes apart





cuina _ barra sushi _ teppanyaki_ postres_ take away_ catering

Aribau, 174 (prop de C/Paris)
08036 Barcelona
T : 93 676 34 07
reserva@ikibarcelona.com
ikibarcelona.com