

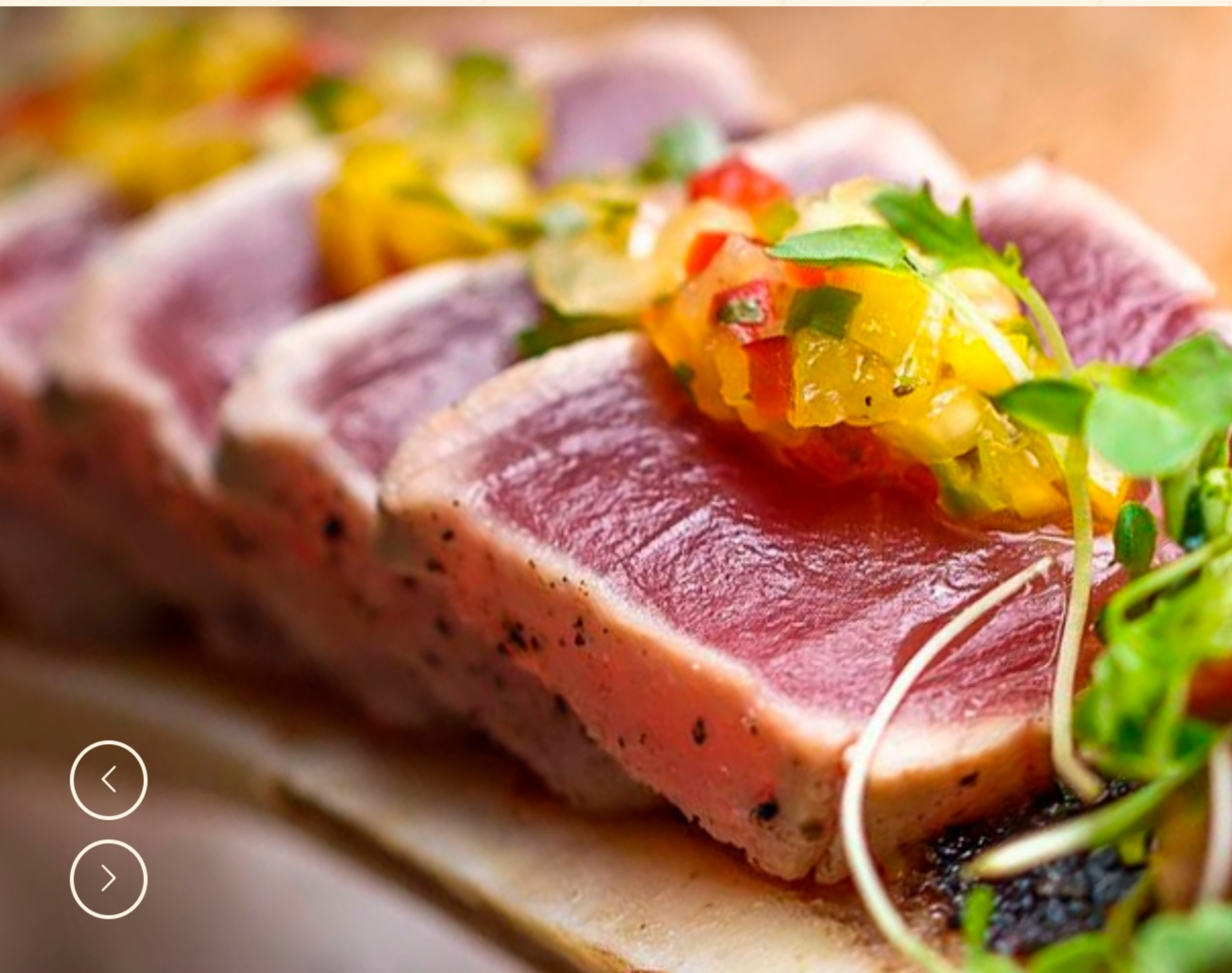
# El restaurante



Basándose en la cocina clásica nipona y manejando ingredientes de primera, IKIBANA saca máximo provecho de la fusión de Japón y Brasil para extraer sabores únicos.

Sus **sashimis** variados, **tempuras** inigualables en presentación y ligereza, **makis** sorprendentes por sus toques tropicales, **sobas** originales y **gunkans** rompedores en texturas y provocaciones picantes.

Comer en IKIBANA se convierte en toda una experiencia y cada detalle está pensado para estimular los sentidos. Colores, texturas, obras de arte mural, paredes con mosaicos de cristal, imágenes y vídeos, y una cuidada selección musical proporcionan un sinfín de sensaciones memorables.



Cocina



Cocktails y vinos

## La carta

Un viaje gastronómico por las culturas brasileña y japonesa en el cual descubrirás diferentes sabores, texturas, aromas y técnicas culinarias originarias de cada país a través de una fusión que respeta la sobriedad, meticulosidad y técnica japonesa con la explosión de sabores, colores y productos autóctonos brasileños.

[Ver toda la carta](#)

Un mundo dulce

Degustación

# Eventos



## Cenas de grupo

La carta ofrece una amplia variedad de propuestas fáciles de compartir, lo que la hace idónea para comidas y cenas en grupo, donde se multiplica la posibilidad de probar y disfrutar platos y sabores muchas veces novedosos.



## Reserva tu isla privada

Las islas en forma de cuenco, se conciben como si se tratara de piezas de fruta, con un exterior oscuro y un interior cálido y colorido. Su amplitud permite que en su interior se ubiquen varias mesas, pudiendo modularse en función de si se trata de un grupo de comensales o una pareja.



## Eventos para empresas

Con 260 m2 interiores y un aforo de 100 comensales sentados en mesas altas, islas y barra, es un espacio muy versátil para la organización de eventos privados.