

NUESTRA PASTELERÍA,
UNA PERFECTA COMBINACIÓN
DE SABORES, ESPECIAS
Y TEXTURAS

LA NOSTRA PASTISSERIA,
UNA COMBINACIÓ PERFECTA
DE SABORS, ESPÈCIES
I TEXTURES

OUR DESSERTS,
A PERFECT COMBINATION
OF INGREDIENTS, TASTES
AND TEXTURES



MOUSSE DE MARACUYÁ

Deliciosa mousse de fruta de la pasión y jalea de frutos rojos

.

Deliciosa mousse de fruita de la passió i gelea de fruits vermells

.

Delicious passion fruit mousse and red fruit jelly

9.50€





THAI CAFÉ

Disfruta de un toque oriental con el mágico Thai café, postre estrella
en **CDLC Carpe diem Barcelona**

Cremoso de chocolate con sake, mousse de mascarpone y cardamomo negro, espuma de café con polvo de almendras caramelizadas

.

Gaudeix d'un toc oriental amb el màgic Thai cafè, postre estrella
a **CDLC Carpe diem Barcelona**

Cremós de xocolata amb sake, mousse de mascarpone i cardamom negre, escuma de cafè amb pols d'ametlles caramelitzades

.

Enjoy an oriental touch with the magic Thai coffee, dessert star
at **CDLC Carpe diem Barcelona**

Creamy chocolate with sake, black cardamom and mascarpone mousse, topped with a lite coffee foam with a sprinkle of caramelised almonds

11€





PAÇOCA

Helado de coco con espuma de dulce de leche,
palomitas de maiz y paçoça

.

Gelat de coco amb escuma de 'dulce de leche',
crispetes i paçoça

.

Coconut ice cream with foam of dulce de leche,
popcorn and paçoça

9.50€



ikibana



TARTA CASERA

Delecte su paladar con nuestra tarta casera con queso cremoso
y frutas del bosque en una base de galleta crujiente

.

Delecti el seu paladar amb el nostre pastís casolà amb formatge cremós
i fruites del bosc sobre una base de galeta cruixent

.

Delight your palate with our homemade cake with cream cheese
and berries on a crunchy biscuit base

10€





MOCHI

Postre tradicional japonés de bolita de helado de crema
con coulant de fresa o té verde recubierto de pasta de arroz

.

Postre tradicional japonès de boleta de gelat de crema
amb coulant de maduixa o tè verd recobert de pasta d'arròs

.

Traditional japanese ice cream dessert coated in fine rice jelly.
Strawberry or green tea

13€





COULANT DE CHOCOLATE

Relleno de chocolate fundido

.

Farcit de xocolata fosa

.

Chocolate sponge coulant filled with melted chocolate

13€





DELICIOUS

Un verdadero éxtasis... disfruta de una mezcla de frutas frescas y exóticas con chocolate negro fundido y nata
-Para compartir 2 personas-

Un veritable èxtasi... disfruta d'una barreja de fruites fresques i exòtiques amb xocolata negra fòsa i nata
-Per compartir 2 persones-

A true state of ecstasy... enjoy an assortment of fresh and exotic fruit with melted dark chocolate and cream
-To share 2 people-

16€





HELADOS

Dos bolas de helados a escoger entre los siguientes sabores:
coco, té verde matcha, yuzu, mango, fruta de la pasión
y los clásicos chocolate, vainilla, limón y fresa

.

Dues boles de gelat a escollir entre els següents sabors:
coco, te verd matcha, yuzu, mango, fruita de la passió
i els clàssics xocolata, vainilla, llimona i maduixa

.

Two scoops of ice cream to choose from the following flavours:
coco, matcha green tea, yuzu, mango, passion fruit
or from the classics chocolate, vanilla, lemon and strawberry

8€





BROWNIE

Brownie casero servido con helado de vainilla

.

Brownie casolà servit amb gelat de vainilla

.

Homemade brownie served with vanilla ice cream

12€





CARAMILHO

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

.

Cremós de caramel i miso, xocolata amb llet, confitura de mango-vainilla
i crumble de kikos

.

Creamy caramel and miso, chocolate with milk, mango and vanilla confit
with crispy corn crumble

10.50€





TEMPURA ICE CREAM

Helado de vainilla y chocolate envuelto en creps tempurizadas y arroz crujiente

.

Gelat de vainilla i xocolata embolicat en creps temperades i arròs cruixent

.

Vanilla and chocolate ice cream wrapped in tempura creps and crispy rice

14€



ikibana

Japanese & Brazilian fusion