

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





## Coulant de Chocolate

Relleno de chocolate fundido



Farcit de xocolata fosa



Moist chocolate sponge filled with hot melted chocolate

10.50€







## Caramilho

Cre moso 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 and crispy corn crumble

8.00€







## Mochi

Postre tradicional japonés de pasta de arroz relleno de helado de fresa o té verde



Postres tradicional japonès de pasta d'arròs farcit de gelat de maduixa o te verd



Traditional japanese dessert. Sticky rice cakes filled with strawberry or green tea ice cream

10.50€









### Mousse de Maracuyá

Deliciosa mousse de fruta de la pasión, jalea de frutos rojos  
y crujiente de merengue



Deliciosa mousse de fruita de la passió, gelea de fruits vermells  
i cruixent de merenga



Delicious passion fruit mousse, red fruit jelly  
and crunchy meringue

8.00€







### New York Brownie

Brownie casero servido con helado de vainilla



Brownie casolà servit amb gelat de vainilla



Home made brownie served with vanilla ice cream

8.00€







### Nuestra tarta casera

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



Sedueixi 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 tart with creamy cheese and forest fruits on a base of crunchy biscuit

7.75€







### Tempura Ice Cream

Helado de vainilla y/o chocolate envuelto en unas crêpes,  
frito en una sabrosa tempura de crispies de arroz



Gelat de vainilla i/o xocolata embolicat en unes creps, fregit  
tot en una saborosa tempura de crispies d'arròs



Vanilla and/or chocolate ice cream wrapped in freshly  
cooked crêpes, fried in a tasty corn flakes tempura mix

9.75€









## Thai café

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

Creinoso 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 café, postre estrella a CDLC Carpe diem Barcelona.

Creinós de xocolata amb sake, mousse de mascarpone i cardamom negre, espuma de café 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

9.00€







## 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-*



True ecstasy... Delve into a blend of fresh, exotic fruit with melted dark chocolate and cream

*-To share between 2 people-*

13.50€







### Helados tradicionales

Dos bolas de helados a escoger entre los siguientes sabores:  
Jengibre, wasabi, rosas, té verde y los clásicos  
chocolate, vainilla y fresa



Dues boles de gelat a escollir entre els següents sabors:  
Gingebre, wasabi, roses, te verd i els clàssics  
xocolata, vainilla i maduixa



Two scoops of ice cream to choose from the following flavours:  
ginger, wasabi, roses, green tea  
or from the classics chocolate, vanilla and strawberry

7.00€



The logo for 'ikibana' features a stylized white square icon to the left of the word 'ikibana' in a bold, lowercase, sans-serif font.

Japanese & Brazilian fusion

Passeig Picasso 32 • 08003 | Barcelona | Spain

[info@ikibana.com](mailto:info@ikibana.com) [www.ikibana.com](http://www.ikibana.com)

+34 932 956 732



