

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 Maracuya

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€







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€







Paçoca

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



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



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

8.00€







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€







Jardín Zen

Roll de fresa relleno de ganache de chocolate blanco y lima
sobre una tierra de té verde



Roll de maduixa farcit de ganache de xocolata blanc i llima
sobre una terra de te verd



Strawberry roll filled with ganache of white chocolate and lime
served on a bed of green tea crumble

8.00€







Pecados de chocolate

Bizcocho húmedo de chocolate y frambuesa, mousse de chocolate, sablée de cacao y crujiente de frambuesa



Pa de pessic humit de xocolata i gerds, mousse de xocolata, sablée de cacao i cruixent de gerds



Moist sponge chocolate and raspberry cake, chocolate mousse, cocoa sablée and crispy raspberry

9.50€







Tapioca

Tapioca con leche de coco y especias, bizcocho de
sésamo y sorbete de mango



Tapioca amb llet de coco i espècies, pa de pessic de
sèsam i sorbet de mango



Tapioca with coco milk and spices, sponge cake of sesame
and mango sorbet

9.50€







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 assorted fresh and exotic fruit with melted dark chocolate and cream

-To share 2 people-

14.00€







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

6.00€



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

Avinguda del Paral·lel 148 • 08015 | Barcelona | Spain

info@ikibana.com www.ikibana.com

+34 934 244 648

