

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

LA NOSTRA PASTISSERIA,  
UNA COMBINACIÓ PERFECTA  
DE SABORS, ESPÈCIESI TEXTURES

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





## MOUSSE DE MARACUYÁ

*Delicioso cremoso de fruta de pasión, jalea de frutos rojos  
y crema batida*

*Deliciosa mousse de fruita de la passió, gelea de fruits vermells  
i crema batuda*

*Delicious passion fruit mousse, red fruit jelly  
and whipped cream*

8,5€





## THAI CAFÉ

POSTRE ESTRELLA/STAR DESSERT AT



*CDLC Barcelona  
Restaurant Club*

*Disfruta de un toque oriental con el mágico Thai café...*

*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...*

*Cremós de xocolata amb sake, mousse de mascarpone i cardamom negre,  
escuma de cafè amb pols d'ametlles caramel.litzades .*

*Enjoy an oriental touch with the magic Thai coffee...*

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

9 , 5 €





## PAÇOCA

*Helado de coco con espuma de dulce de leche, palomitas de maíz 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*

9 €





## TARTA CASERA

*Deleite 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 crujent*

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

9,5€





## COULANT DE CHOCOLATE

*Relleno de chocolate fundido*

*Farcit de xocolata fosa*

*Chocolate sponge coulant filled with melted chocolate*

11,5€





## DELICIOUS

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

*Un veritable èxtasi... gaudeix d'una barreja de fruitesfresques i exòtiques  
amb xocolata negre fosa 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-*

17 €





## 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*

9 €





## 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*

8 , 5€





## TEMPURA ICE CREAM

*Helado de vainilla y chocolate envuelto en creps tempurizadas y arroz crujiente*  
*-Para 2 personas-*

*Gelat de vainilla i xocolata embolicat en creps temperades i arròs crujent*  
*-Per a 2 persones-*

*Vanilla and chocolate ice cream wrapped in tempura creps and crispy rice*  
*-For 2 people-*

14 €





# ikibana

Japanese & Brazilian fusion