

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





NUVEM DE QUEIJO

*Nuestra versión de la tarta de queso con helado de galleta,
jalea de yuzu, confitura de açai y espuma de queso*

*La nostra versió del pastís de formatge amb gelat de galeta,
gelea de yuzu, confitura d'açai i escuma de formatge*

*Our version of cheesecake with cookie ice cream, yuzu jelly,
açai jam and cheese foam*

8,75€





PIÑA PARADISE

*Piña infusionada con vainilla, jengibre, bizcocho de ron
y espuma de coco*

*Pinya infusionada amb vainilla, gingebre, pa de pessic de rom
i escuma de coco*

*Pineapple infused with vanilla, ginger, rum sponge cake
and coconut foam*

12€





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 €





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

10€





MERENGUINHO

*Merengue crujiente con crema de vainilla, fresas, jalea de lima
y polvo de oro*

*Merenga cruixent amb crema de vainilla, maduixes, gelea de llima
i pols d'or*

*Crunchy meringue with vanilla cream, strawberries, lime jelly
and gold dust*

8 , 5 €





TARTA BAHIANA

*Rellena de confitura de mango-vainilla, crema de limón
y una suave ganache de mascarpone*

*Farcida de confitura de mango-vainilla, crema de llimona
i una suau ganache de mascarpone*

*Filled with mango-vanilla jam, lemon cream
and a soft mascarpone ganache*

9 €





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 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-*

16€





YUZU BLANC

*La delicadeza de Japón reflejada en este seductor postre
Chocolate blanco, jalea de yuzu, bizcocho de té verde matcha,
fresas y crujiente de yogur*

*La delicadesa del Japó reflexada en aquest seductor postre
Xocolata blanca, gelea de yuzu, brioix de tè verd matcha,
maduixes i crujent de iogurt*

*The delicacy of Japan reflected in this seductive dessert
White chocolate, yuzu jelly, matcha green tea sponge cake,
Strawberries and crispy yogurt*

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 €





COULANT DE TÉ MATCHA

*Coulant de té verde matcha, crema de chocolate blanco
y helado de pistacho*

*Coulant de te verd matxa, crema de xocolata blanca
i gelat de pistatxo*

*Matcha green tea coulant, white chocolate cream
and pistachio ice cream*

9,75€





PECADO DE CHOCOLATE

*Bizcocho húmedo de chocolate y frambuesa, mousse de chocolate,
sableé de cacao y crujiente de frambuesa*

*Pà de pessic humit de xocolata i gerds, moussede xocolata,
sablée de cacau i crujent de gerds*

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

9 , 5 €





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*

7 €

Kibana



TABLA DE POSTRES

Viaje sensorial para disfrutar a través de nuestros mejores postres

-Para 4 personas-

Un viatge sensorial per disfrutar a través de les nostres millors postres

-Per a 4 personnes-

A sensory trip to enjoy through our best desserts

-For 4 people-

55€

