

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

Delicioso cremoso de fruta de la 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

9.50€





THAI CAFÉ

Postre estrella / Star dessert at CDLC Barcelona  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 café...

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

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

10€





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

9.50€





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

11€





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 cruixent de gerds

.

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

12€





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€





AMAI MAKI

Cilindros crocantes rellenos con chocolate-aceite de oliva,
chocolate blanco-lima, mandarina y fruta de la pasión

.

Cilindres crocants farcits amb xocolata- oli d'oliva, xocolata blanca-llima,
mandarina i fruita de la passió

.

Crispy cylinders filled with chocolate - olive oil, white chocolate and lime,
mandarin, and passion fruit

9.50€





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 yogurt

.

La delicadesa del Japó reflexada en aquest seductor postre

Xocolata blanca, gelea de yuzu, brioix de tè verd matcha,
maduixes i cruixent de iogurt

.

The delicacy of Japan reflected in this seductive dessert

White chocolate, yuzu jelly, matcha green tea sponge cake,
Strawberries and crispy yogurt

11€





BANANA OLINDA

Mousse de banana rellena de toffee, crumble de azúcar
moscovado y perlas de mango

.

Mousse de banana farcit de toffee, crumble de sucre
mascavat i perles de mango

.

Banana mousse stuffed with toffee, muscovado sugar crumble
and mango pearls

11€





SAKURA

Un delicioso final con un toque de frescura...

Cremoso de especias, frutas tropicales infusionadas en caramelo,
sorbete de cerezas y amaretto

Un delicios final amb un punt de frescor...

Cremós d'especies, fruites tropicals infusionades en caramel,
xarrup de cireres i amaretto

A delightful end with a freshness touch...

Creamy spice, tropical fruits infused in caramel,
cherry sorbet and amaretto

12€





TABLA DE POSTRES

Un viaje sensorial para disfrutar a través de nuestros mejores postres.

•

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

•

A sensory trip to enjoy through our best desserts

45€



'ikibana

Japanese & Brazilian fusion

