

*CDLC Carpe Diem Barcelona se complace en ofrecerte
nuestra carta, una experiencia única e inolvidable
a través de la fusión de la gastronomía Asiática, Árabe
e Hindú con la esencia del Mediterráneo que despertará
todos tus sentidos*

*CDLC Carpe Diem Barcelona is pleased to offer you
our menu, an experience through a fusion
of the Asiatic, Arab and Indian gastronomy with the
Mediterranean essence that will awaken
all of your senses*

OSTRAS Oysters*Ostras de Normandía al natural**Natural Normandy oysters***1/7€ 6/40€ 12/80€***Ostras con lychee y jengibre**Lychee and ginger oysters***1/7€ 6/40€ 12/80€****CAVIAR 10grs/50€ 30grs/140€ 50grs/230€***Caviar Osetra con blinis, crème fraîche de lima y cebollino**Osetra caviar with blinis, lime crème fraîche and spring onion***CEVICHE 21.50€***Corvina marinada con gambas, pulpo, aguacate, boniato, cilantro, maíz crocante, cebolla roja y leche de tigre**Sea bass marinated with prawns, octopus, avocado, sweet potato, coriander, crispy corn, red onion and tiger milk***TIRADITO DE HAMACHI 21.50€***Pescado blanco japonés con aguachile de maracuyá, mayonesa de yuzu, mango y crema de aguacate**Japanese white fish with passion fruit aguachile, yuzu mayonnaise, mango and avocado cream***TARTAR DE ATÚN Tuna tartar 26.50€***Tartar de atún con aguacate, huevas de trucha y tostadas de wasabi**Tuna tartar with avocado, trout roe and wasabi toast***JAMÓN IBÉRICO 5J PATA NEGRA 5J Iberian ham 29€***Jamón ibérico de bellota selección especial pata negra Extra de pan de cristal con tomate + 5€**Iberian special selection acorn-fed ham Pata Negra Extra cristal bread and tomato***HUMMUS CON PAN NAAN Hummus with Naan bread 12€***Crema de garbanzos con pan Naan y queso**Chickpea cream with Naan bread and cheese***SPRING ROLL 14€***Rollito estilo vietnamita relleno de ternera, verduras, fideos, brotes de soja y salsa agridulce**Vietnamese-style roll stuffed with beef, vegetables, noodles, soybean sprouts and sweet and sour sauce***GYOZAS 16€***Gyozas de rape y tartar de gamba roja con menta y salsa de cilantro, soja y jengibre**Monkfish gyozas and shrimp tartare with mint and coriander, soy and ginger sauce***BROCHETA SATAY CDLC Satay skewer 16.50€***Brocheta de pollo con salsa de cacahuets y cebolla tierna**Chicken skewer with peanut sauce and spring onion*

Cinco Jotas

TEMPURA DE CANGREJO Crab tempura 29.50€

Tempura de cangrejo real y cangrejo de concha blanda, mayonesa de yuzu, sésamo garrapiñado y miel de naranja-jengibre
Royal crab tempura and soft shell crab, yuzu mayonnaise, sugar-coated sesame and ginger-orange honey

TEMPURA DE GAMBAS Y MAITAKE Prawns and maitake tempura 19€

Tempura de gamba tigre con setas maitake, hoja de shiso y salsa ponzu-naranja
Tiger prawn tempura and maitake mushrooms, shiso leaf and orange-ponzu sauce

TOM KHA GAI 12€**Sopa thai con pollo · thai chicken soup**

Pollo, crema de coco, vegetales, cilantro y aromas del sudeste asiático
Chicken, coconut cream, vegetables, coriander and aromas from southeast asia

SOPA MISO Miso soup 8.50€

Sopa miso con alga wakame, fideos de arroz, tofu y cebolla tierna
Miso soup with wakame seaweed, rice noodles, tofu and spring onion

NIGIRIS 2 Piezas · Pieces

SAKE 8€

*Salmón soasado con salsa teriyaki
Seared salmon with teriyaki sauce*

MAGURO 10€

*Atún con jengibre y cebolla tierna
Tuna with ginger and tender onion*

TAI 10€

*Hamachi con rayadura de lima
Hamachi with lime zest*

EBI 9.50€

*Langostino con aji amarillo y cilantro
Shrimp with yellow chili pepper and coriander*

UNAGI 10€

*Anguila kabayaki con sésamo y cebolla tierna
Kabayaki eel with sesame and spring onion*

TORO 14.50€

*Ventresca de atún con wasabi kizami
Toro tuna with kizami wasabi*

SURTIDO DE NIGIRIS 10 piezas 39€

Nigiri assortment 10 pcs
*Selección de nuestros mejores nigiris
Our selection of best nigiris*

SASHIMI 6 Piezas · Pieces

SALMÓN Salmon 19€

*Seis cortes de salmón fresco
Six pieces of fresh salmon*

ATÚN tuna 27.50€

*Seis cortes de atún fresco
Six pieces of fresh tuna*

TAI HAMACHI 24€

*Seis cortes de hamachi japonés
Six pieces of japanese hamachi*

SASHIMI SURTIDO 20 piezas 42€

Sashimi Assortment 20 pcs
*Atún, salmón, hamachi y langostino
Tuna, salmon, hamachi and king prawn*



LA VENTRESCA ESTÁ SITUADA EN LA PARTE INFERIOR DEL ATÚN.
LA PODEMOS DIVIDIR EN TRES PARTES LLAMADAS HAKAKAMI, HAKAKANA Y HARASHIMO
HARA QUIERE DECIR ABDOMEN, Y LAS PARTES RICAS EN GRASA SE DENOMINAN TORO

*Belly is located at the bottom of tuna. We can divide it into three parts called Harakami, Harakana and Harashimo.
Hara means belly, and parts rich in fat are called Toro*

NIGIRI de TORO

2 Piezas · Pieces

14.50€

SASHIMI de TORO

6 Piezas · Pieces

32€

TEMAKI DE TORO ESPECIAL

4 Piezas · Pieces

*Temaki especial con la mejor parte de la ventresca de atún rojo Bluefin, soasado y con setas shimeji
Special temaki with the best part of Bluefin tuna belly, roasted and topped with shimeji mushrooms*

22€

8 Piezas · Pieces**HOKKAI 19€**

Roll tempurizado relleno de aguacate y queso crema, tartar de salmón, salsa teriyaki y togarashi
Tempurized roll stuffed with avocado, cream cheese, salmon tartar, teriyaki sauce and togarashi

**SPICY TUNA 25.50€**

Uramaki relleno de tataki de atún y spicy mayo envuelto en láminas de atún Bluefin Balfegó
Uramaki stuffed with tuna tataki and spicy mayo wrapped in Bluefin Balfegó tuna slices

CDLC ROLL 21.50€

Uramaki relleno de langostino en tempura, zanahoria y crema de queso, envuelto en atún, aguacate y hamachi
Uramaki stuffed with king prawn in tempura batter, carrot and cheese cream, wrapped in tuna, avocado and hamachi

CALIFORNIA KING CRAB 26.50€

Uramaki relleno de cangrejo real, aguacate, envuelto en papaya, ikura y mayonesa de ají amarillo
Uramaki stuffed with crab, avocado and spicy mayonnaise, wrapped in papaya and ginger and honey sauce

FURAY ROLL 20.50€

Roll envuelto en aguacate relleno de langostinos empanados, mayonesa con togarashi y cebollino · opción veggie ·
Roll wrapped in avocado and stuffed with breaded king prawns and mayonnaise with togarashi and spring onion · Veggie option ·

VEGGIE ROLL 16€

Maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate y manzana, envuelto en pera
Vegetarian maki with bimi, asparagus, avocado and apple, wrapped in pear

PHILADELPHIA WAKAME 19€

Uramaki relleno de queso crema con alga wakame goma, aguacate, cilantro, ikura, envuelto en salmón
Uramaki stuffed with cream cheese with wakame rubber seaweed, avocado, coriander, ikura, wrapped in salmon

AYAKASHI**18 Piezas · Pieces**

Sashimi de atún y salmón, nigiris (algunas piezas contienen gamba), uramaki de atún y hokkai
Tuna and salmon sashimi, nigiri (some pieces contain prawns), tuna uramaki and hokkai

39 €**SHIKOME****28 Piezas · Pieces**

Sashimi variado, nigiris (algunas piezas contienen gamba), uramaki de atún y hokkai
Assorted sashimi (some pieces contain prawns), nigiri, tuna uramaki and hokkai

59 €**KYUSHU****70 Piezas · Pieces**

Surtido de sashimi, nigiris, y una selección de nuestros mejores makis (algunas piezas contienen gamba)
70 pieces of assorted sashimi, nigiri and a selection of our best maki (some pieces contain prawns)

175 €**CDLC DELUXE****120 Piezas · Pieces**

Surtido de 120 piezas con todos nuestros rolls, nigiris y sashimis (algunas piezas contienen gamba)
120 assorted pieces including all of our rolls, nigiris and sashimis (some pieces contain prawns)

275 €

BUDDHA BOWL DE SALMÓN Y QUINOA Salmon and Quinoa Buddha bowl 18€

Con quinoa roja, negra y blanca, tofu, tomate, aguacate, pepino, rabanito, mitzura, cilantro, nori y salmón
With red, black and white quinoa, tofu, tomato, avocado, cucumber, wild radish, mitzura, coriander and salmon

CDLC CESAR SALAD 17.50€

Clásica ensalada de pechuga de pollo sobre lechuga, con salsa Cesar, croutons y espuma de parmesano
Classic chicken breast salad on lettuce, Cesar sauce, croutons and parmesan foam

CALAMARI THAI 18.50€

Ensalada de calamar y pulpo con vegetales crocantes, papaya verde, menta, cilantro y cacahuete
Squid and octopus salad with crispy vegetables, green papaya, mint, coriander and peanuts

AGUACATE POKE BOWL Poke bowl avocado 16€

Aguacate laminado con mitzuna, berros, pepino, zanahoria, hierbas frescas, anacardos, tofu frito y sésamo
con mayonesa de lima y miel de jengibre
Sliced avocado on mitzuna, watercress, cucumber, carrot, fresh herbs, cashews, fried tofu and sesame seeds
with lime mayonnaise and ginger honey

CURRY AMARILLO TAILANDÉS Thai yellow curry 23€

Curry tailandés suave con lubina, langostinos, calamar, cacahuètes, cilantro, piña, lima de kaffir y lemongrass

-Acompañado de arroz

Mild Thai curry with sea bass, prawns, squid, peanuts, coriander, pineapple, kaffir lime, and lemongrass

-Served with rice

NASI GORENG 21€

Pollo estilo indonesio con vegetales, cebolla frita, cilantro, menta, brotes de soja, huevo a baja temperatura,

sésamo garrapiñado y cacahuètes

Indonesian-style chicken with vegetables, fried onion, coriander, mint, bean sprouts, low temperature egg,

candied sesame seeds, and peanuts

TIKKA MASALA 22€

Pollo Tikka Masala con berenjena, cilantro, almendras, jengibre, yogurt y menta

Chicken Tikka Masala with eggplant, coriander, almonds, ginger, yogurt and mint

+ arroz al vapor + steamed rice

MOROCCO 23€

Tagine de cordero con cous-cous, ciruela seca, verduras, salsa picante harissa, hierbas y almendras tostadas

Lamb tagine with cous-cous, dried plum, vegetables, spicy harissa sauce, herbs, and toasted almonds

WAGYUSOBA 26€

Cortes de ternera de Wagyu a la brasa con fideos estilo japonés de nuestro obrador y frutos secos

Breaststroke Wagyu Beef Cuts with our handmade Japanese-Style Noodles and Nuts

ARROZ MEDITERRÁNEO Mediterranean rice 25.50€

Arroz con pulpo a la brasa, allioli de pimiento del piquillo, espárragos y sepia
Rice with grilled octopus, piquillo pepper allioli asparagus and cuttlefish

LUBINA Sea bass 29€

Lubina cocinada a baja temperatura sobre láminas de calabacín, edamames, menta, crema de sake y jengibre con caviar de oliva extra virgen.
Acompañada con arroz al vapor
Sea bass cooked at low temperature on zucchini slices, pea salad, sake and ginger cream with extra virgin olive caviar. Served with steamed rice

BOGAVANTE RIGATONI 38€

Pasta italiana con tomates Datterino confitados, aceite de oliva extra virgen, albahaca y bogavante
Italian pasta with confit Datterino tomatoes, extra virgin olive oil, basil, and lobster

GINDARA 32€

Bacalao negro salvaje de Alaska glaseado con miso, crema de chirivía y jengibre, ensalada sunomono de pepino y semillas de sésamo blanco
Wild black Alaskan cod glazed in sweet miso, cream of parsnip and ginger, sunomono salad of cucumber and white sesame seeds

ATÚN TATAKIA Tuna tataki 29€

Láminas de atún Balfegó con cremoso de wasabi, caviar de chili, masago arare, brotes de cilantro y salsa tare
Balfego tuna slices with creamy wasabi, chili caviar, masago arare, coriander sprouts and tare sauce

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA Iberian corn fed shoulder cut 23€
Corte de cerdo 100% ibérico de bellota a la brasa. Jospes con crema de zanahoria, tomillo y jengibre
Jospes grilled acorn-fed 100% Iberian pork cut with carrot, thyme and ginger cream

SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA Beef Sirloin eco Steak 29€
Solomillo de ternera ecológica sobre millojas de patata, salsa de miso-mostaza y chips de raté
Organic beef tenderloin on potato millefeuille, miso-mustard sauce and raté chips

ENTRECOT DE TERNERA ECOLÓGICA 500grs Organic veal ribeye 62€
Entrecot de ternera ecológica con patatas raté y pimientos de padrón
Organic beef entrecote with ratte potatoes and Padrón peppers



LOMO DE KAGOSHIMA 95€
Lomo alto de Wagyu de Kagoshima, nacido y criado en Japón.
Láminas finas para cocinar en la mesa -100grs.- acompañado de setas Maitake
High loin Wagyu from Kagoshima, born and raised in Japan.
Thin slices to cook at the table -100grs.- accompanied by Maitake mushrooms

CDLC CLUB SANDWICH 16.50€

Sándwich doble relleno de pollo, mozzarella abumada, tomate, frutos secos, rúcula, pimientos asados y mayonesa especiada con curry y chips de patata

Double sandwich stuffed with chicken, smoked mozzarella cheese, tomato, nuts, rocket, roast peppers and spicy curry mayonnaise and chips

WRAP DE POLLO Chicken wrap 16.50€

Wrap de pollo con queso cheddar, cebolla caramelizada pimiento rojo y mayonesa picante

Chicken wrap with cheddar cheese, caramelized red pepper chilli and spicy mayonnaise

WAGYU BURGER 21.50€

Hamburguesa de ternera Wagyu al estilo 'kobe' con queso scamorza chutney de chili, cebolla crujiente y mayonesa de curry

Kobe-style Wagyu beef burger with scamorza cheese, chilli chutney, crispy onion and curry mayonnaise

LOBSTER BRIOCHE 29.50€

Bocadillo de bogavante cocinado en mantequilla servido en nuestro pan brioche con ensalada de hinojo y mayonesa de eneldo . Acompañado de boniato frito

Lobster sandwich cooked in butter served on our brioche bread with fennel salad and dill mayonnaise

. With sweet potato fries

VEGGIE BURGER 16€

Hamburguesa de setas, guisantes y soja 100% vegana con tomate, lechuga, pepino y salsa siracha . Opción vegetariana con queso .

Mushrooms, peas and soy burger 100% vegan with tomato, lettuce, cucumber and siracha sauce

. Vegetarian option with cheese .

PECADO DE CHOCOLATE Chocolate sins 12€

*Bizcocho húmedo de chocolate y frambuesa, mousse de chocolate, sablée de cacao y crujiente de frambuesa
Moist chocolate and raspberry cake, chocolate mousse, cocoa sablée and crispy raspberry*

OREO PASIÓN Oreo Passion 11€

*Mousse de chocolate blanco, galletas oreo y crema de mango-fruta de la pasión
White chocolate mousse, Oreo biscuits and mango-passion fruit sauce*

DELICIOUS 24€

*Un verdadero éxtasis... Mezcla de frutas frescas y exóticas con chocolate negro fundido y nata
True ecstasy... Assorted fresh and exotic fruit with melted dark chocolate and cream*

THAI CAFÉ 11€

*Cremoso de chocolate con sake, mousse de mascarpone y cardamomo negro,
espuma de café con polvo de almendras caramelizadas
Creamy chocolate dessert with sake, mascarpone and black cardamom mousse,
coffee foam with caramelised almond powder*

PIÑA COCADA Cocada pineapple 12€

*Piña a la brasa sobre bizcocho de ron, con crema de jengibre y espuma de coco
Grilled pineapple on rum sponge cake, with ginger cream and coconut foam*

COULANT DE TÉ MATCHA Matcha tea coulant 12€

*Con helado de pistacho de nuestro obrador y crema de chocolate blanco
With pistachio ice cream from our workshop and white chocolate cream*

AUTÉNTICO GELATO ITALIANO ARTESANO

ELABORADO EN NUESTRO PROPIO OBRADOR

Authentic Italian artisan gelato produced in our own workshop

CHOCOLATE · COCO · PISTACHO · FRESA · LIMÓN · VAINILLA

Chocolate · Coconut · Pistachio · Strawberry · Lemon · Vanilla

2 BOLAS 2 ice cream scoops 9€

TABLA SURTIDA DE POSTRES Dessert assorted table 58€

*Surtido especial de postres con helado artesanal y frutas tropicales
Special assortment of desserts with artisanal ice cream and tropical fruits*



En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, CDLC Barcelona tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

In fulfilment of the regulation (UE) No 1169/2011 and to enable us to ease the information to the consumer, DCLC Barcelona has to your disposal updated information on allergens of all our products.



info@cdlcbarcelona.com
vipservice@cdlcbarcelona.com

cdlcbarcelona.com @ f d c dlcbarcelona

Dom Pérignon

