

*CDLC Carpe Diem Barcelona se complace en ofrecerte  
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  
an experience through a fusion of the Asiatic, Arab  
and Indian gastronomy with the Mediterranean essence  
that will awaken all of your senses*

## COLD STARTERS

**ACEITUNAS** *Olives* 6€  
*Cóctel de aceitunas variadas Carpe Diem*  
*Carpe Diem Assorted Olives Cocktail*

**JAMÓN IBÉRICO** 33€  
*Iberian ham*  
*Jamón ibérico de bellota selección especial 5J pata negra con pan de cristal y tomate*  
*Iberian 5J Special Selection acorn-fed ham Pata Negra on cristal bread and tomato*

*Cinco Jotas*  
JABUGO 1879

GF **OSTRAS** *Oysters* 1un 6€ · 6un 33€ · 12un 60€  
*Ostras al natural con limón Natural oysters with lemon*

GF **CEVICHE DE PESCADO BLANCO Y GAMBA** 18€  
*White fish and prawn ceviche*  
*Ceviche de corvina marinada con mosto de gengibre y ajo, lima, cilantro, aguacate, maíz frito y cebolla roja*  
*Meagre ceviche marinated in grape juice with ginger and garlic, lime, coriander, avocado, fried corn and red onion*

**TARTAR DE ATÚN** *Tuna tartar* 19€  
*Tartar de atún con espuma de aguacate y cilantro, huevas de trucha y crujiente de wasabi*  
*Tuna tartar with avocado and coriander foam, trout roe and crispy wasabi*

V **ARABIAN** 13€  
*Hummus, baba ganush, mubammara y tabina con pan naan*  
*Houmous, baba ganoush, mubammara and tabina with naan bread*

**TIRADITO HAMACHI** 18€  
*Láminas de hamachi con vegetales, brotes, sorbete de cilantro y salsa de aji amarillo*  
*Hamachi slices with vegetables, sprouts, coriander sorbet and yellow chili sauce*

## HOT STARTERS

• **GYOZAS** 16€  
*Empanadas asiáticas de gambas con espinacas, castañas de agua, salsa de chili y cacahuètes*  
*Asian prawn patty with spinach, water chestnuts, chili sauce and peanuts*

**VIEIRAS** *Scallops* 18€  
*Vieiras a la plancha con vegetales, mantequilla de cilantro, aji amarillo, lima y chips de lomo ibérico*  
*Grilled scallops with vegetables, coriander butter, yellow aji, lime and iberian loin chips*

**TEMPURA DE GAMBAS Y MAITAKE** 17€  
*Prawns and maitake tempura*  
*Tempura de gambas tigre y setas maitake con salsa ponzu de naranja*  
*Tiger prawn tempura and maitake mushrooms with orange ponzu sauce*

**TEMPURA DE CANGREJO** 22€  
*Crab tempura*  
*Tempura de cangrejo real y cangrejo de concha blanda, mayonesa de yuzu, sésamo garrapiñado y miel de naranja-jengibre*  
*Tempura of crab real and crab of soft shell, yuzu mayonnaise, bottled sesame and ginger-orange honey*

**SPRING ROLL** 13€  
*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*

GF **BROCHETA CDLC SATAY** *CDLC satay Skewer* 15€  
*Brocheta de pollo con salsa de cacahuètes y cebolla tierna*  
*Chicken skewer with peanut sauce and tender onion*

<b>SUSHI NIGIRIS</b> 4 Piezas <i>Pieces</i>	<b>SHAKE</b>	<i>Salmón</i> <i>Salmon</i>	10€
	<b>MAGURO</b>	<i>Atún</i> <i>Tuna</i>	12€
	<b>TAI</b>	<i>Hamachi</i> <i>Hamachi</i> <i>Con salsa trufada original de Norcia</i> <i>With truffled sauce original Norcia</i>	12€
	<b>EBI</b>	<i>Langostino</i> <i>Prawn</i>	11€
	<b>NIGIRI SURTIDO</b> <i>Assortment</i> 10 piezas <i>pieces</i>	<i>Nigiris de salmón, atún, hamachi, langostinos y toro</i> <i>Salmon, tuna, hamachi, prawns and toro nigiris</i>	37€
<b>SASHIMI</b> 6 Piezas <i>Pieces</i>	GF <b>SALMÓN</b> <i>Salmon</i>	<i>Seis cortes de salmón fresco</i> <i>Six pieces of fresh salmon</i>	16€
	GF <b>ATÚN</b> <i>Tuna</i>	<i>Seis cortes de atún fresco</i> <i>Six pieces of fresh tuna</i>	20€
	● <b>SASHIMI SURTIDO</b> <i>Assortment</i> 20 piezas <i>pieces</i>	<i>Atún, salmón, pulpo, hamachi y langostino</i> <i>Tuna, salmon, octopus, hamachi and king prawn</i>	37€

*El ayer se fue. El mañana aún no ha llegado. Solo tenemos el hoy. Empecemos.  
Yesterday is gone. Tomorrow has not yet come. We have only today. Let us begin*



Mother Teresa



● Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

✓ Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

**TORO** •  
**VENTRESCA DE ATÚN**  
*Tuna Belly*

*La ventresca está situada en la parte inferior del atún. La podemos dividir en tres partes llamadas Harakami, Harakana 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 of three parts called Harakami, Harakana and Harashimo. Hara means belly, and parts rich in fat are called Toro*

**NIGIRI de TORO**      **4 Piezas Pieces**    20€  
**GF SASHIMI de TORO**    **6 Piezas Pieces**    28€

**URAMAKIS**  
**8 Piezas Pieces**

• **WAGYU**

*Tartar de wagyu, mayonesa picante, aguacate, chip de banana y tobiko*      24€  
*Wagyu tartare, spicy mayonnaise, avocado, tobiko and banana chips*

**HOKKAI**



*Relleno de aguacate y queso crema tempurizado, tartar de salmón, salsa teriyaki y togarashi*      19€  
*Stuffed with avocado and tempura cream cheese salmon, teriyaki and togarashi sauce*

**CDLC ROLL**

*Uramaki relleno de langostino en tempura, zanahoria y crema de queso, envuelto en atún, aguacate y hamachi*      20€  
*Uramaki stuffed with king prawn in tempura batter, carrot and cheese cream, wrapped in tuna, avocado and hamachi*

**CALIFORNIA**  
**SOFT SHELL CRAB**

*Uramaki relleno de cangrejo en tempura, aguacate, mayonesa con miso y togarashi*      20€  
*Uramaki stuffed with crab in tempura, avocado and mayonnaise with miso and togarashi*

**FURAY**

*Roll envuelto en aguacate relleno de langostinos empanados, mayonesa con togarashi y cebollino*      22€  
*Roll wrapped in avocado and stuffed with breaded king prawns, and mayonnaise with togarashi and spring onion*

**CRISPY TUNA**

*Roll relleno de atún, pepino, crema de queso con salsa miel, jengibre y caviar de chilli*      22€  
*Roll stuffed with tuna, cucumber, cheese cream with honey sauce, ginger and chilli caviar*

✓ **VEGGIE ROLL**

*Maki vegetariano envuelto en mango con cebolla crujiente, chips de boniato, aguacate y teriyaki de fresa*      18€  
*Vegetarian Maki wrapped in mango with crunchy onion, sweet potato chips, avocado and strawberry teriyaki*

• Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

✓ Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

**SUSHI  
TABLAS**

**AYAKASHI**

**16 Piezas** *Pieces*

36€

*Sashimi de atún y salmón, nigiris, uramaki de atún y hokkai*

*16 pieces of tuna and salmon sashimi, nigiri, tuna uramaki and hokkai*

**SHIKOME**

**24 Piezas** *Pieces*

52€

*Sashimi variado, nigiris, uramaki de atún y hokkai*

*24 pieces of assorted sashimi, nigiri, tuna uramaki and hokkai*

**UKEMOCHI**

**36 Piezas** *Pieces*

66€

*Sashimi variado, nigiris, uramaki de atún y hokkai*

*36 pieces of assorted sashimi, nigiri, tuna uramaki and hokkai*

**KYUSHU**

**70 Piezas** *Pieces*

165€

*Surtido de sashimi, nigiris, y una selección de nuestros mejores makis*

*70 pieces of assorted sashimi, nigiri and a selection of our best maki*

● **CDLC DELUXE**

**120 Piezas** *Pieces*

285€

*Surtido de 120 piezas con todos nuestros rolls, nigiris y sashimis*

*120 assorted pieces including all of our rolls, nigiris and sashimis*

*El para siempre esta compuesto de ahora  
Forever is composed of nows*



Emily Dickinson

● Sugerencias del chef  
*Chef's suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

V Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

## SOPAS

Soups

**GF SOPA THAI** *Thai soup* 15€  
*Con marisco, leche de coco y vegetales*  
*With shellfish, coconut milk and vegetables*

**Y SOPA MISO** *Miso soup* 9€  
*Sopa miso con alga wakame, fideos de arroz, tofu y cebolla tierna*  
*Miso soup with wakame seaweed, rice noodles, tofu and spring onion*

## ENSALADAS

Salads

**● BUDDHA BOWL DE ATÚN Y QUINOA** *Tuna and Quinoa Buddha bowl* 18€  
*Con quinoa roja, negra y blanca, aguacate, pepino, rabanito, mitzura, cilantro, nori y atún rojo marinado*  
*With red, black and white quinoa, avocado, cucumber, coriander and marinated red tuna with kale chips*

**ENSALADA DE GAMBAS** *Prawn salad* 15€  
*Hojas verdes con gambas, papaya, tomate cherry, aguacate, tirabeques, rabanito y crocante de philo*  
*Green leaf salad with prawns, papaya, cherry tomatoes, avocado, snow peas, wild radishes and crispy phyllo pastry*

**ENSALADA DE POLLO** *Chicken salad* 13€  
*Hojas verdes, pollo al chili grillado, pepino, zanahoria, tomate, cacahuètes y vinagreta de sésamo*  
*Green leaves, grilled chillied chicken, cucumber, carrot, tomato, peanuts and sesame vinaigrette*

**GF ENSALADA DE RÚCULA Y CABRA** *Rocket and goat's cheese salad* 17€  
*Hojas de rúcula, queso de cabra, higos, virutas de jamón ibérico, espárragos verdes, berenjena dulce, tomate seco original San Marzano y vinagreta de balsámico-mostaza*  
*Rocket, goat's cheese, figs, iberian ham shavings, green asparagus, dried tomato San Marzano original and balsamic mustard vinaigrette*

● Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

Y Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

## CAVIAR

*Caviar imperial con blinis, crème fraiche de lima y cebollino*  
*Imperial caviar with blinis, lime crème fraiche and spring onion*

**10grs** 70€  
**30grs** 200€  
**50grs** 280€

*Vive como si fueras a morir mañana. Aprende como si fueras a vivir para siempre*  
*Live as if you were to die tomorrow. Learn as if you were to live forever*



Mahatma Gandhi



## CURRIES & PASTA

- GF CURRY DE LANGOSTINOS** *King prawn curry* 24€  
*Curry amarillo de langostinos, cilantro, verduras y arroz al vapor*  
*King prawn yellow curry, coriander, vegetables and steamed rice*
- GF CURRY DE POLLO** *Chicken curry* 19€  
*Curry verde de pollo con brócoli, brotes soja, cilantro y arroz al vapor*  
*Chicken and broccoli green curry, soy shoots, coriander and steamed rice*
- **GF CURRY PANANG** *Panang curry* 23€  
*Curry de ternera con vegetales Thai, albahaca y arroz al vapor*  
*Beef curry with Thai vegetables and basil and steamed rice*
- GF SELECCIÓN DE CURRIES** *Curries selection* 34€  
*Degustación de los tres Curries servido con arroz al vapor*  
*A mixture of the three curries served with steamed rice*

● Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

✓ Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

## PAD THAI

*Fideos de arroz, gambas, calamar, vegetales, cacahuets, huevo y brotes de soja*  
*Rice noodles, prawns, squid, vegetables, peanuts, egg and soybean sprouts* 20€

## PESCADOS

### Fish

- LUBINA** *Sea bass* 27€  
*Lubina salvaje a baja temperatura con puré de espárragos, setas, ensalada de brotes, ajo negro y salsa de coco*  
*Slow-baked wild sea bass and asparagus purée with wild mushrooms, sprouts salad, black garlic and coconut sauce*
- **GINDARA** 33€  
*Bacalao negro salvaje de Alaska glaseado con miso dulce, puré de alcachofas y espárragos verdes*  
*Wild black Alaskan cod glazed in sweet miso, artichoke puree and green asparagus*
- CARRILLERA DE ATÚN** *Tuna ridge* 28€  
*Atún braseado con puré de chirivía y jengibre, setas y salsa teriyaki de fresa*  
*Tuna braised with mashed parsnip and ginger, mushrooms and strawberry teriyaki sauce*
- TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE** 27€  
*Con pulpo, gambas y almejas* con bogavante (opcional) 47€  
*With octopus, prawns and clam* w. lobster (optional)
- GF **SEAFOOD BBQ · Precio/Price x pers · Min 2 pers ·** 35€  
*Gambas, pulpo, bogavante, vieira, espárragos verdes, setas y salsa barbacoa thailandesa*  
*Prawns, octopus, lobster, scallops, green asparagus, mushrooms and thai BBQ sauce*

## CARNES

### Meat

De nuestra parrilla de carbón  
From our charcoal grill



- GF **CHULETÓN DE NEBRASKA** *Nebraska steak* 67€  
*Entrecot de 400grs a la parrilla con tartar de tomate kumato y bastones de yuca*  
*400g grilled entrecote, kumato tartare and yuca sticks*
- SOLOMILLO DE TERNERA** *Beef Sirloin Steak* 28€  
*Solomillo de ternera sobre mil hojas de patatas y foie, salsa de miso-mostaza y chips de filo*  
*Beef sirloin steak on a bed of potato and foie gras millefeuille, miso-mustard sauce and philo chips*
- POLLO VIETNAMITA** *Vietnamese Chicken* 19€  
*Muslos de pollo deshuesados marinados estilo vietnamita, arroz salteado con huevo, vegetales y frutos secos*  
*Vietnamese-style marinated boned chicken thighs and sautéed rice with egg, vegetables and dried fruit and nuts*
- MOROCCO** 23€  
*Tagine de cordero con cous-cous, dátiles, verduras, salsa picante harissa, hierbas y almendras tostadas*  
*Lamb tagine with cous-cous, dates, vegetables, spicy harissa sauce, herbs and toasted almonds*
- TIKKA MASALA** 23€  
*Pollo tikka masala con berenjena, calabacín, cilantro, almendras, jengibre y arroz basmati con pan naan*  
*Chicken with aubergines, courgettes, coriander, almonds and basmati rice with naan bread*

● Sugerencias del chef  
Chef suggestions

GF Sin gluten Gluten free

✓ Vegetariano Vegetarian

IVA INCLUIDO  
VAT included



## KOBE



*Carne de origen Japonés de producción exclusiva certificada D.O. KOBE (terneros novillos únicamente) que se les proporciona la mejor alimentación (paja de arroz, maíz, cebada e. o.) y beben únicamente agua dulce. Solo aquellos que satisfacen la calificación más exigente y otras condiciones imprescindibles, se les puede denominar KOBE Beef: una sublime textura con un sabor inconfundible*

*Exclusively produced with certified Denomination of Origin D.O. Kobe Japanese meat (Calve Steers available only). Raised in natural habitats and only fed on rice straw corn and barley and they only drink fresh sweet water. Only those that satisfy the rigorous and demanding quality of the board can only be given the KOBE Beef D.O. Resulting in a sublime texture and an unmistakable taste.*

**ENTRECOT DE KOBE · 120grs Kobe entrecote 120€**

## WAGYU



*Wa: Japón, Gyu: Ternera*

*Esta palabra identifica la generalidad de las razas de ganado vacuno originalmente existentes en Japón. Con sus características jugosa, tierna y saludable por contener ácidos grasos insaturados*

*Wa: Japan, Gyu: beef*

*It generally refers to cattle originally from Japan. The meat is juicy, tender and healthy as it contains insaturated fatty acids*

**SOLOMILLO DE WAGYU · 180grs Wagyu sirloin 69€**

**ENTRECOT DE WAGYU · 180grs Wagyu entrecote 68€**

● Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

✓ Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

*Los platos de Kobe y Wagyu vienen acompañados con patata con trufa de Norcia, tuétano grillado y tres salsas: mostaza-miso, tartar de tomate kumato y aceite de hierbas*

*Kobe and Wagyu dishes come with potato with truffle of Norcia, grilled marrow bones and three sauces: miso-mustard, kumato tartare and herb-infused oil*

## **BOCADILLOS** *Sandwiches*

<b>CDLC CLUB SANDWICH</b> <i>Sándwich doble relleno de pollo, queso mozzarella ahumada, tomate, rúcula, pimientos asados y mayonesa especiada con curry y chips de patata</i> <i>Double sandwich stuffed with chicken, smoked mozzarella cheese, tomato, rocket, roast peppers and spicy curry mayonnaise and chips</i>	14€
<b>WRAP DE POLLO</b> <i>Chicken wrap</i> <i>Wrap de pollo, tomate, pimientos, cebolla roja, queso fundido, salsa picante y patatas fritas</i> <i>Chicken wrap with tomato, peppers, red onion, melted cheese, spicy sauce and chips</i>	14€
<b>CARPE DIEM BURGER</b> <i>Hamburguesa de ternera con queso, tomate, mezclum, pan de mostaza a la antigua y mayonesa de wasabi a las hierbas</i> <i>Veal hamburger with cheese, tomato, spring salad, old-style mustard bread and wasabi herb mayonnaise</i>	15€
<b>VEGGIE BURGER</b> <i>Hamburguesa de lentejas con queso, tomate, pepinillo y hojas de mostaza</i> <i>. opción vegana sin queso .</i> <i>Lentils burger with cheese, tomato, pickle and mustard leaves</i> <i>. Vegan option without cheese .</i>	14€
<b>QUESADILLA DE TERNERA</b> <i>Beef 'quesadilla'</i> <i>Quesadilla de ternera con vegetales , queso fundido, guacamole y salsa criolla</i> <i>Beef 'Quesadilla' with vegetables, melted cheese, guacamole and criolla sauce</i>	14€
<b>WAGYU BURGER</b> <i>Hamburguesa de ternera Wagyu al estilo 'Kobe' con queso scamorza, chutney de chili, cebolla crujiente y mayonesa de curry</i> <i>Kobe-style Wagyu beef burger with scamorza cheese, chilli chutney, crispy onion and curry mayonnaise</i>	20€

● Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

V Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

*El horario de servicio de bocadillos será exclusivamente de 12.00h a 19.00h. Elija también cualquier otro plato de la carta*  
*Sandwiches are served exclusively from 12 noon to 7pm. Please choose any dish from our menu too*

## POSTRES

Desserts

- 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*
- 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*
- CRUMBLE DE ARÁNDANOS** *Blueberries crumble* 10€  
*Pastel tibio de arándanos y frutos secos con crema de miel y helado de vainilla*  
*Warm cranberry, and dried fruit and nut cake with honey cream and vanilla ice cream*
- **PISTACHO MIDORI** *Pistaccio midori* 11€  
*Bizcocho aireado de pistacho, crema de chocolate blanco-yuzu, frambuesas y helado de pistacho*  
*A light pistachio sponge, white chocolate and yuzu cream, raspberry and pistachio ice cream*
- GF **DELICIOUS** · Precio/Price x pers · Min 2 pers · 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*
- **TABLA DE POSTRES** *Dessert Board* 45€  
*Surtido de postres, frutas y variedad de helados*  
*A selection of desserts, fruit and assorted ice cream*
- HELADOS** *Ice cream* 8€  
*Vainilla, chocolate belga, chocolate blanco, macadamia, coco y fresa. Sorbetes de limón y maracuyá*  
*Vanilla, belgian chocolate, white chocolate, macadamia, coconut and strawberry. Lemon and passion fruit sorbet*

● Sugerencias del chef  
*Chef suggestions*

GF Sin gluten *Gluten free*

V Vegetariano *Vegetarian*

**IVA INCLUIDO**  
*VAT included*

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

*Diríjase a nuestro personal para solicitar dicha información.*

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

*For more information direct yourself to one of our staff.*