

*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

SUSHI NIGIRIS 4 Piezas <i>Pieces</i>	SHAKE	<i>Salmón</i> <i>Salmon</i>	10€
	MAGURO	<i>Atún</i> <i>Tuna</i>	12€
	TAI	<i>Hamachi</i> <i>Hamachi</i> <i>Con salsa trufada original de Norcia</i> <i>With truffled sauce original Norcia</i>	12€
	EBI	<i>Langostino</i> <i>Prawn</i>	11€
	NIGIRI SURTIDO <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€
SASHIMI 6 Piezas <i>Pieces</i>	GF SALMÓN <i>Salmon</i>	<i>Seis cortes de salmón fresco</i> <i>Six pieces of fresh salmon</i>	16€
	GF ATÚN <i>Tuna</i>	<i>Seis cortes de atún fresco</i> <i>Six pieces of fresh tuna</i>	20€
	● SASHIMI SURTIDO <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, cacahuetes 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*

CDLC CLUB SANDWICH <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€
WRAP DE POLLO <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€
CARPE DIEM BURGER <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€
VEGGIE BURGER <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€
QUESADILLA DE TERNERA <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€
WAGYU BURGER <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.