

El chef **Alfonso Aranda** os ofrece una cocina de las culturas, una cocina ecléctica donde podrás degustar la fusión de la cocina árabe, india y asiática, con la esencia mediterránea. Nuestros platos maridan a la perfección con una selecta carta de vinos procedentes de las mejores Bodegas del mundo. El arte culinario te hará soñar y despertar todos tus sentidos, disfrutando de una experiencia única e inolvidable en Carpe Diem.

MAKI SUSHI

Atún	Atún, pepino y salsa picante	18 €
Salmón	Salmón y aguacate	17 €

SUSHI ROLL

California roll	8 Piezas Kani-kama, aguacate, pepino y mayonesa picante envuelto en ciboulette	18 €
Philadelphia roll	Salmón, aguacate y queso Philadelphia envuelto en semillas de sésamo	18 €

NIGIRI SUSHI

Shake	4 Piezas Salmón	10 €
Maguro	Atún	11 €
Hamachi	Lecha	9 €
Ebi	Langostino	9 €
Unagi	Anguila ahumada	10 €

TORO

	Ventresca de atún	
	Nigiri de Toro (4 piezas)	18 €
	Sashimi de Toro (6 piezas)	26 €

MENU SUSHI COMBINADO

Aperitivo	Tempura de langostinos	
Principal	Selección de 12 piezas de sushi; Philadelphia roll, California roll, nigiris de salmón, atún, hamachi y langostino, sashimi de atún y salmón.	35 €
Postre	Mousse de té Chai con jalea de frutos rojos, gelatina de melocotón de viña y crujiente de pan de especias.	

ESPECIAL SUSHI ROLL

Baku	8 Piezas Roll de sushi relleno de salmón, atún y aguacate envuelto en sésamo blanco y tobiko.	18 €
CDLC roll	Langostino en tempura, zanahoria, queso Philadelphia envuelto en atún, aguacate y hamachi.	19 €
Otei	Roll de sushi relleno de langostino, tobiko, queso Philadelphia y pepino envuelto en aguacate y mayonesa de wasabi.	18 €
Orochi	Roll de sushi relleno de anguila ahumada y pepino, envuelto en aguacate y atún con salsa teriyaki.	19 €
Foie roll	Roll de sushi relleno de queso crema, higos, chips de banana, envuelto en foie a la plancha y salsa de oporto.	19 €



sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%

SASHIMI

Sashimi (20 piezas)	Atún, salmón, hamachi y langostino.	32 €
Sashimi de salmón (6 piezas)	Seis cortes de salmón fresco.	14 €
Sashimi de atún (6 piezas)	Seis cortes de atún fresco.	18 €

TABLA DE SUSHI Y SASHIMI

Ayakashi (12 piezas)	Maki de atún, maki de salmón y California roll. Sashimi de atún y salmón.	26 €
Kojiki (16 piezas)	Nigiri de salmón, atún y hamachi. Philadelphia roll y maki de salmón. Sashimi de atún.	34 €
Izanami (18 piezas)	Nigiri de salmón, atún y langostino. Maki de atún y Philadelphia roll. Sashimi de atún, salmón y hamachi.	38 €
Shikomé (28 piezas)	Nigiri de salmón, atún, hamachi y langostino. Maki de atún, maki de salmón y California roll. Sashimi de atún, salmón y hamachi.	46 €
Ukemochi (36 piezas)	Nigiris salmón, atún, hamachi y langostino. Maki de atún, salmón, California roll y Philadelphia roll. Sashimi de salmón, de atún y hamachi.	58 €
Kyushu (70 piezas)	Nigiris salmón, atún, hamachi y langostino. Maki de atún, salmón, California roll y Philadelphia roll. Sashimi de salmón, atún, hamachi y cigala. CDLC roll.	150 €
CDLC Deluxe (120 piezas)	Nigiris de salmón, atún, hamachi y langostino. Makis de atún, salmón, California roll y Philadelphia roll. Sashimi de salmón, atún, hamachi y cigala. CDLC roll, Orochi y foie roll.	260 €



sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%

APERITIVOS

Arabian
(Selección de tapas árabes)

Hummus, babaganoush, muhammara con pan naan, falafel con salsa de yogur y menta pakora de vegetales con salsa de tamarindo y anís. **18 €**

Mumbai
(Selección de tapas hindúes)

Shami kebab con salsa de yogur y menta, wonton frito relleno de cangrejo y vegetales, brocheta de pollo tikka masala y papadoum con queso crema de cilantro. **18 €**

Sukhothai
(Selección de tapas asiáticas)

Roll vietnamita: Rollitos de papel de arroz rellenos de cangrejo, vegetales, cilantro y salsa de coco agridulce. Inari Sushi: Bolitas de tofu frito rellenas de arroz, vegetales, setas shiitake y salsa de miso. Yakitori: Brochetas de pollo y cebolla tierna con salsa yakitori. **19 €**



Tao
(Selección de tapas japonesas)

Brochetas de rape asadas y salsa de especias shichimi togarashi. Brochetas de ternera con una mezcla de pimientas y mayonesa wasabi. Roll de soja relleno de espárragos verdes, salmón zanahoria y melón. **19 €**

ENTRANTES

Spring roll

Rollito estilo vietnamita relleno de ternera, verduras, fideos, brotes de soja y salsa agridulce. **11 €**

Hamachi

Sashimi de pescado blanco japonés con caviar de tierra, salsa de fruta de la pasión y aceite de cilantro. **16 €**



Foie

Foie a la plancha glaseado con naranja sobre crujiente de romero, setas confitadas con salsa de soja y sésamo. **20 €**

Jamón Ibérico

Jamón Ibérico de bellota con pan de payés y tomate. **24 €**

Carpaccio de atún

Láminas de atún fresco con tartar de semillas de tomate raf, huevas de tobiko y salsa thailandesa de coco. **16 €**

Carpaccio de ternera Wagyu

Láminas finas de ternera Wagyu al estilo "Kobe" con ensalada de canónigos, champiñones, piñones garrapiñados al curry y reducción de teriyaki balsámico. **17 €**

Ostras

Ostras marinadas con cítricos y cilantro, erizo de mar y helado de gintonic sobre mar de especias. **5 € 1ud.**
25 € 6ud.
50 € 12ud.

CAVIAR
Caviar Imperial

Caviar imperial con blinis de tomillo, crème fraiche de lima y mantequilla
Lata de 10 gr **65 €**
Lata de 30 gr **180 €**
Lata de 50 gr **220 €**



sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%

ENSALADAS

Ensalada Fez

Ensalada de hojas verdes, semillas de granada, dátiles, pasas, naranja, hinojo, cebolla roja, menta, almendras tostadas y vinagreta de naranja especiada. **12 €**

Ensalada de rúcula

Hojas de rúcula, higos al Oporto, piñones, virutas de jamón ibérico, tomate seco, espárragos verdes y vinagreta de cereza. **11 €**

Ensalada thai

Hojas verdes, fideos de arroz, atún fresco, brotes, mandarina, tofu, shiitake y vinagreta de soja. **13 €**



Ensalada queso de cabra

Hojas verdes, queso de cabra, judías verdes, dátiles, tomates secos y vinagreta de mostaza. **11 €**

Ensalada de pollo

Mezclum, pollo al chili crujiente, piña, pimientos, cebolla roja, tomate, cacahuets y vinagreta de miel. **12 €**

Ensalada de langostinos

Langostinos, lichi, mango, melón, aguacate, palmito, maíz baby, anacardos y vinagreta de lima. **13 €**

PASTAS Y ARROCES

Ravioli

Ravioli relleno de espinaca y ricotta con tomate seco, tatsoy, virutas de queso parmesano y mantequilla de salvia. **18 €**

Gnocchi

Gnocchi de patata con ragout de verduras, setas shiitake, crema de albahaca y queso parmesano. **15 €**


Arroz negro

Arroz negro con calamar, pulpo confitado, tomate cherry, mango asado y rúcula. **18 €**




sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%

PESCADOS


Gindara	Bacalao negro glaseado con miso dulce, puré de tupinambo, judías verdes y endivia roja.	25 € 
Tataki de atún	Tataki de atún rebozado en algas con espárragos blancos, cremoso de yuzu, perlas de curry verde y germinados.	25 €
Lubina	Lubina a la plancha, crujiente de patata y pistacho, ensalada de algas, hinojo y manzana con salsa de limón y jengibre.	24 €
Rodaballo	Rodaballo a la plancha con cremoso de espárragos verdes, salteado de chipirones, brócoli y salsa de azafrán.	22 €

CARNES

Morocco	Tagine de cordero con cous cous, dátiles, verduras, salsa picante harissa y especias marroquíes.	21 € 
Tandoori	Pechuga de pollo asada al tandoori, wok de berenjena especiada, arroz jazmín de coco tostado y salsa tandoori.	19 €
Solomillo	Solomillo de ternera envuelto en pimienta, ravioli crujiente de patata, bacon y queso mozzarella, pimientos de Padrón y salsa de mostaza.	25 €

CARNE DE KOBE



Entrecôte de Kobe	Entrecôte de buey Wagyu estilo Kobe, brotes de soja, pak choi, setas shiitake, espárragos verdes y salsa teriyaki.	58 €
Solomillo de Kobe	Solomillo de buey Wagyu estilo Kobe, puré de celeri-jengibre y ravioli de calabacín relleno de setas shiitake.	59 €
Kobe especial	400 gr de entrecôte de buey Wagyu estilo Kobe, milhojas de patata y chili chipotle, cebolla caramelizada y vegetales.	130 € 
Premium Kobe	Chuletón de 1,300 Kg. de ternera Wagyu, patatas violet confitadas al tomillo limón y chili con ensalada de brotes tiernos.	180 €



sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%



MENU DEL CHEF

Un sorprendente menú de cinco platos procedentes de la fusión de Oriente y Occidente. 50 € 

WOK

Yakimeshi	Arroz frito con langostinos, pollo, maíz baby, cebolleta, guisantes, tofu, brotes y salsa de soja.	15 €
Curry Matsaman	Curry de pato al estilo Matsaman con berenjena thai, tatsoy, litchi, maíz, cilantro y arroz jazmín.	17 €
Curry de langostinos	Langostinos salteados al curry amarillo, verduras, frutas tropicales y arroz jazmín sobre una hoja de banano.	17 €
Pad thai	Fideos de arroz, gambas, calamar, vegetales, cacahuetes, shiitake y brotes de soja.	16 €
Wok de pollo	Salteado de pollo, vegetales, pak choi, dátiles, anacardos, arroz jazmín y salsa de soja.	16 €

SANDWICHES

Carpe Diem club sandwich	Sándwich doble relleno de pollo, queso mozzarella ahumada, tomate, rúcula, pimientos asados y mayonesa especiada con curry con chips de vegetales.	12 € 
Wrap de pollo	Wrap de pollo, tomate, pimientos, cebolla roja, queso fundido y salsa picante y patatas fritas.	11 €
Carpe Diem burger	Hamburguesa de ternera con pimiento asado, tomate, mezclum, pan de mostaza a la antigua y mayonesa de wasabi a las hierbas.	13 €
Wagyu burger	Hamburguesa de ternera Wagyu al estilo "Kobe" con queso scamorza, virutas de foie, chutney de chili, cebolla crujiente y mayonesa de curry.	17 € 



sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%

POSTRES

De nuestra pastelería: una perfecta combinación de sabores, especias y texturas.

Thai café Un toque oriental. Cremoso de chocolate con sake, mousse de mascarpone y cardamomo negro, espuma de café con polvo de almendras caramelizadas. **9 €**

Yuzublanc Delicioso postre asiático... Mousse de chocolate blanco, jalea de yuzu, granizado de fresa, litchi y flores. **9 €**

Toffe Mousse de toffe relleno de coco y lima, sablee de sésamo y helado de macadamia. **9 €**



Milhojas Una mezcla de sabores tropicales... Milhojas de mango, crema de vainilla, crujiente de cacao y praliné de avellanas. **9 €**

Crumble Un contraste de frío y caliente... Pastel tibio de arándanos y frutos secos con crema de miel y helado de vainilla **9 €**

Té Chai Mousse de Té Chai con jalea de frutos rojos, gelatina de melocotón de viña y crujiente de pan de especias. **9 €**

Pecados de chocolate Quién no ha cometido un pecado... Bizcocho húmedo de chocolate y frambuesa, mousse de chocolate, sablée de cacao y crujiente de frambuesa. **10 €**



Delicious Un verdadero éxtasis... Mezcla de frutas frescas y exóticas con chocolate negro fundido y nata **11 €**
(Precio por persona, mín. 2 personas)

Helados y sorbetes *Helados*
Vainilla, chocolate belga, chocolate blanco macadamia, cookies & cream, coco y fresa. **7 €**

Sorbetes
Frambuesa, mango, limón, albaricoque y maracuyá.

POSTRES COCKTAILS

La Koutoubia Crema de mango y Baileys, helado de cardamomo, pistacho y agua de rosas con crumble de cítricos. **9 €**

Taj Mahal Cremoso de chocolate blanco y ron con litchis, nueces caramelizadas con polvo de oro y nube de yogur. **10 €**

Carpe Diem Sopa de fresa y vodka a la pimienta con helado de chocolate negro, confitura de arándanos y crispy de cacao. **9 €**



sugerencias del chef | * Los precios no incluyen el IVA del 8%

El xef **Alfonso Aranda** us ofereix una cuina de cultures, una cuina eclèctica on podràs degustar la fusió de la cuina àrab, hindú i asiàtica amb l'essència mediterrània. Els nostres plats mariden a la perfecció amb una selecta carta de vins procedents de les millors Bodegues del món. L'art culinari et farà somiar i despertar tots els sentits, gaudint d'una experiència única i inoblidable a CDLC.

MAKI SUSHI

Tonyina	Tonyina, cogombre i salsa picant.	18 €
Salmó	Salmó i alvocat.	17 €

SUSHI ROLL

California roll	Kani-kama, alvocat, cogombre i maionesa embolicat en ciboulette.	18 €
Philadelphia roll	Salmó, alvocat i formatge Philadelphia embolicat en llavors de sèsam.	18 €

NIGIRI SUSHI

Shake	Salmó.	10 €
Maguro	Tonyina.	11 €
Hamachi	Llobarro.	9 €
Ebi	Llagostí.	9 €
Unagi	Anguila fumada.	10 €

TORO

	<i>Ventresca de tonyina.</i>	
	Nigiri de Toro (4 peces).	18 €
	Sashimi de Toro (6 peces).	26 €



MENÚ SUSHI COMBINAT

Aperitiu	Tempura de llagostins.	
Principal	Selecció de 12 peces de sushi: Philadelphia roll, California roll, Nigiris de salmó, tonyina, llobarro i llagostí. Sashimi de tonyina i salmó.	35 €
Postre	Mousse de te Chai amb gelea de fruites vermelles, gelatina de préssec de vinya i cruixent de pa d'espècies.	



ESPECIAL SUSHI ROLL

Baku	Roll de sushi farcit de salmó, tonyina i alvocat embolicat en sèsam blanc i tobiko.	18 €
CDLC roll	Llagostí en tempura, pastanaga, formatge Philadelphia embolicat en tonyina, alvocat i llobarro	19 €
Otei	Roll de sushi farcit de llagostí, tobiko, formatge Philadelphia i cogombre embolicat en alvocat i maionesa de wasabi	18 €
Orochi	Roll de sushi farcit d'anguila fumada i cogombre, embolicat en alvocat i tonyina amb salsa teriyaki	19 €
Foie roll	Roll de suhi farcit de formatge crema, figues, xips de banana, embolicat en foie a la planxa i salsa de Porto	19 €



suggeriments del xef | * Els preus no inclouen l'IVA del 8%

SASHIMI

Sashimi (20 peces)	Tonyina, salmó, llobarro i escamarlà.	32 €
Sashimi de salmó (6 peces)	Sis talls de salmó fresc.	14 €
Sashimi de tonyina (6 peces)	Sis talls de tonyina fresca.	18 €


TAULA DE SUSHI I SASHIMI

Ayakashi (12 peces)	Makis de tonyina, makis de salmó i California roll. Sashimi de tonyina i salmó.	26 €
Kojiki (16 peces)	Nigiris de salmó, tonyina i llobarro. Philadelphia roll i makis de salmó. Sashimi de tonyina.	34 €
Izanami (18 peces)	Nigiris de salmó, tonyina i llagostí. Makis de tonyina i Philadelphia roll. Sashimi de tonyina, salmó i hamachi.	38 €
Shikomé (28 peces)	Nigiris de salmó, tonyina, hamachi i llagostí. Makis de tonyina, maki de salmó i California roll. Sashimi de tonyina, salmó i hamachi.	46 €
Ukemochi (36 peces)	Nigiris salmó, tonyina, hamachi i llagostí. Makis de tonyina, salmó, California roll i Philadelphia roll. Sashimi de salmó, de tonyina i hamachi.	58 €
Kyushu (70 peces)	Nigiris salmó, tonyina, hamachi i llagostí. Makis de tonyina, salmó, California roll i Philadelphia roll. Sashimi de salmó, tonyina, hamachi i cigala. CDLC roll.	150 €
CDLC Deluxe (120 peces)	Nigiris de salmó, tonyina, hamachi i llagostí. Maki de tonyina, salmó, California roll i Philadelphia roll. Sashimi de salmó, tonyina, hamachi i cigala. CDLC roll, Orochi i foie roll.	260 €




suggeriments del xef | * Els preus no inclouen l'IVA del 8%

APERITIUS

Arabian (Selecció de tapes àrabs)	Hummus, babaganoush, Muhammad amb pa naan, falàfel amb salsa de iogurt i menta pakora de vegetals amb salsa de tamarinde i anís.	18 €
Mumbai (Selecció de tapes hindús)	Shami kabab amb salsa de iogurt i menta, wonton fregit farcit de cranc i vegetals, broqueta de pollastre tikka masala i papadoum amb formatge crema de coriandre.	18 €
Sukhothai (Selecció de tapes asiàtiques)	Roll vietnamita: Rotllets de paper d'arròs farcits de cranc, vegetals, coriandre i salsa de coco agredolça. Inari Sushi: Boletes de tofu fregit farcides d'arròs, vegetals, bolets shiitake i salsa de miso. Yakitori: Broquetes de pollastre i ceba tendra amb salsa yakitori.	19 € 
Tao (Selecció de tapes japoneses)	Broquetes de rap rostides i salsa d'espècies shichimi togarashi. Broquetes de vedella amb una barreja de pebres i maionesa de wasabi. Rotlle de soia farcit d'espàrrecs verds, salmó, pastanaga i meló.	19 €


ENTRANTS

Spring roll	Rotllet estil vietnamita farcit de vedella, verdures, fideus, brots de soja i salsa agredolça.	11 €
Hamachi	Sashimi de peix blanc japonès amb caviar de terra, salsa de fruita de la passió i oli de coriandre.	16 € 
Foie	Foie a la planxa glacejat amb taronja sobre cruixent de romaní, bolets confitats amb salsa de soia i sèsam.	20 €
Pernil Ibèric	Pernil ibèric de gla amb pa de pagès i tomàquet.	24 €
Carpaccio de tonyina	Làmines de tonyina fresca amb tàrtar de llavors de tomàquet raf, tobiko i salsa tailandesa de coco.	16 €
Carpaccio de vedella Wagyu	Làmines fines de vedella Wagyu a l'estil "Kobe" amb amanida de canonges, xampinyons, pinyons garrapinyats al curri i reducció de teriyaki balsàmic.	17 €
Ostres	Ostres marinades amb cítrics i coriandre, garota i gelat de gintònic sobre mar d'espècies.	5 € 1ud. 25 € 6ud. 50 € 12ud.
CAVIAR Caviar Imperial	<i>Caviar imperial amb blinis de farigola, crème fraîche de llima i mantega</i> LLauna de 10 gr LLauna de 30 gr LLauna de 50 gr	65 € 180 € 220 €



suggeriments del xef | * Els preus no inclouen l'IVA del 8%

AMANIDES

Amanida Fez	Amanida de fulles verdes, llavors de magrana, dàtils, panses, taronja, fenoll, ceba vermella, menta, ametlles torrades i vinagreta de taronja especiada.	12 €
Amanida de ruca	Fulles de ruca, figues al porto, pinyons, encenalls de pernil ibèric, tomàquet sec, espàrrecs verds i vinagreta de cirera.	11 €
Amanida thai	Fulles verdes, fideus d'arròs, tonyina fresca, brots, mandarina, tofu, shiitake i vinagreta de soja.	13 € 
Amanida formatge de cabra	Fulles verdes, formatge de cabra, mongetes verdes, dàtils, tomàquets secs i vinagreta de mostassa.	11 €
Amanida de pollastre	Mesclum, pollastre al xili cruixent, pinya, pebrots, ceba vermella, tomàquet, cacauets i vinagreta de mel.	12 €
Amanida de llagostins	Llagostins, litxi, mango, meló, alvocat, cor de palmera, blat de moro baby, anacards i vinagreta de llimona.	13 €


PASTES I ARROSSOS

Ravioli	Ravioli farcit d'espínacs i ricotta amb tomàquet sec, tatsoi, encenalls de formatge parmesà i mantega de sàlvia.	18 €
Gnocchi	Gnocchi de patata amb ragout de verdures, bolets shiitake, crema d'alfàbrega i formatge parmesà.	15 €
Arròs negre	Arròs negre amb calamar, pop confitat, tomàquet cherry, mango rostit i ruca.	18 €




suggeriments del xef | * Els preus no inclouen l'IVA del 8%

PEIX

Gindara	Bacallà negre glacejat amb miso dolç, puré de nyàmera, mongeta verda i endívia vermella.	25 € 
Tataki de tonyina	Tataki de tonyina arrebossat en algues amb espàrrecs blancs, cremós de yuzu, perles de curri verd i germinats.	25 €
Llobarro	Llobarro a la planxa amb crosta de sèsam, roll cruixent de patata i cremós de fonoll.	24 €
Turbot	Turbot a la planxa amb cremós d'espàrrecs verds, saltat de calamarsos, bròquil i salsa de safrà.	22 €

CARNS

	<i>De la nostra graella de carbó...</i>	
Morocco	Tagine de xai amb cous cous, dàtils, verdures, salsa picant Harissa i espècies marroquines.	21 € 
Tandoori	Pit de pollastre rostit al tandoori, wok d'albergínia especiada, arròs gessamí de coco torrat i salsa tandoori.	19 €
Filet	Filet de vedella embolicat amb pebre, ravioli cruixent de patata, bacó i formatge mozzarella, pebrots de padró i salsa de mostassa.	25 €

CARN DE KOBE



Entrecôte de Kobe


Filet de Kobe

Kobe especial

Premium Kobe

(Wa: Japó, Gyu: Vedella) Aquesta paraula identifica la generalitat de les races de bestiar boví originalment existents al Japó. Amb les seves característiques sucosa, tendra i saludable per contenir àcids grassos insaturats.



Entrecôte de bou Wagyu estil Kobe, brots de soja, pak choi, bolets shiitake, espàrrecs verds i salsa teriyaki.	58 €
Filet de bou Wagyu estil Kobe, puré d'api-gingebre i ravioli de carbassó farcit de bolets shiitake.	59 €
400 g de entrecôte de bou Wagyu estil Kobe, milfulls de patata i xili chipotle, ceba caramel·litzada i vegetals.	130 € 
Mitjana de vedella Wagyu (1,300 kg), patates violet confitades amb farigola, llimona i xili amb amanida de brots tendres.	180 €



suggeriments del xef | * Els preus no inclouen l'IVA del 8%

MENÚ DEL XEF

Un sorprenent menú de cinc plats procedents de la fusió d'Orient i Occident.

50 €



WOK

Yakimeshi	Arròs fregit amb llagostins, pollastre, blat de moro baby, ceba tendra, pèsols, tofu, brots i salsa de soja.	15 €
Curri Matsaman	Curri d'ànec a l'estil Matsaman amb albergínia a la tailandesa, tatsoi, litxi, blat de moro, coriandre i arròs gessamí.	17 €
Curri de llagostins	Llagostins saltats al curri groc, verdures, fruites tropicals i arròs gessamí sobre un full de bananer.	17 €
Pad thai	Fideus d'arròs, gambes, calamar, vegetals, cacauets, shiitake i brots de soja.	16 €
Wok de pollastre	Saltat de pollastre, vegetals, pak Choi, dàtils, anacards, arròs gessamí i salsa de soja..	16 €

SANDVITXOS



Carpe Diem Club sandwich

L'horari del servei d'entrepans serà exclusivament de 12:00 a 20:00 h. Escolliu també qualsevol plat de la nostra carta.

Wrap de pollo

Carpe Diem burger

Wagyu burger

Sandvitx doble farcit de pollastre, mozzarella fumada, tomàquet, ruca, pebrots rostits i maionesa especiada amb curri amb xips de vegetals.	12 € 
Wrap amb pollastre, tomàquet, pebrots, ceba vermella, formatge fos i salsa picant y patates fregides.	11 €
Hamburguesa de vedella amb pebrot rostit, tomàquet, mèscum, pa de mostassa a l'antiga i maionesa de wasabi a les herbes.	13 €
Hamburguesa de vedella Wagyu a l'estil "Kobe" amb formatge scamorza, encenalls de foie, chutney de xili, ceba cruixent i maionesa de curri.	17 € 



suggeriments del xef | * Els preus no inclouen l'IVA del 8%

POSTRES

De la nostra pastisseria: una perfecta combinació de sabors, espècies i textures.

Thai cafè Un toc oriental. Cremós de xocolata amb sake, mousse de mascarpone i cardamom negre, escuma de cafè amb pols d'ametlles caramel·litzades. 9 €

Yuzublanc Delicioses postres asiàtiques... Mousse de xocolata blanca, gelea de yuzu, granitzat de maduixa, litxi i flors. 9 €

Toffe Mousse de toffee farcida de coco i llimona dolça, sablé de sèsam i gelat de macadàmia. 9 €



Milfulls Una barreja de sabors tropicals... Milfulls de mango, crema de vainilla, cruixent de cacau i praliné d'avellanes. 9 €

Crumble Un contrast de fred i calent... Pastís tebi de nabius i fruits secs amb crema de mel i gelat de vainilla. 9 €

Té Chai Mousse de te Chai amb gelea de fruites vermelles, gelatina de préssec de vinya i cruixent de pa d'espècies. 9 €

Pecats de xocolata Qui no ha comès un pecat... Biscuit humit de xocolata i gerds, mousse de xocolata, sablée de cacau i cruixent de gerd. 10 €



Delicious Un autèntic èxtasi. Barreja de fruites fresques i exòtiques amb xocolata negra fosa i nata. 11 €
(Preu per persona, mín. 2 persones)

Gelats i sorbets
Gelats
Vainilla, xocolata belga, xocolata blanca macadàmia, cookies cream, coco i maduixa
Sorbets
Gerd, mango, llimona, albercoc i maracujà. 7 €

POSTRES CÒCTEL

La Koutoubia Crema de mango i baileys, gelat de cardamom, festuc i aigua de roses amb crumble de cítrics. 9 €

Taj Mahal Cremós de xocolata blanca i rom amb litxis, nous caramel·litzades amb pols d'or i núvol de iogurt. 10 €

Carpe Diem Sopa de maduixa i vodka al pebre amb gelat de xocolata negra, confitura de nabius i cruixent de cacau. 9 €



The chef **Alfonso Aranda** offers you a blend of cultures, an eclectic food style where you can sample Mediterranean and Asian cuisines with Arabian and Moroccan touches. Our dishes offer a perfect matching of flavours and are complemented by an exquisite selection of wines from the best wineries in the world. Our artfully prepared food will transport you and enhance all of your senses. Enjoy a unique and unforgettable experience at CDLC.

MAKI SUSHI

Tuna	Tuna, cucumber and chilli sauce.	18 €
Salmon	Salmon and avocado.	17 €

SUSHI ROLL

California roll	Kani-kama, avocado, cucumber and spicy mayonnaise wrapped in chives.	18 €
Philadelphia roll	Salmon, avocado and Philadelphia cream cheese covered in sesame seeds.	18 €


NIGIRI SUSHI

Shake	Salmon.	10 €
Maguro	Tuna.	11 €
Hamachi	Seabass.	9 €
Ebi	King prawn.	9 €
Unagi	Smoked eel.	10 €


TORO

White tuna fatty belly/loin		
Toro nigiri (4 pieces).	18 €	
Toro Sashimi (6 pieces).	26 €	

COMBINED SUSHI MENU

Starter	King prawn tempura.	
Main course	Selection of 12 sushi pieces; Philadelphia roll, California roll, Salmon, tuna, hamachi and shrimps nigiris Tuna and salmon sashimi.	35 € 
Dessert	Chai tea mousse with red fruit jelly, vine peach jelly and crispy spiced bread .	

SPECIAL SUSHI ROLL

Baku	Sushi roll filled with salmon, tuna and avocado wrapped in white sesame and tobiko.	18 €
CDLC roll	King prawn tempura, carrot, Philadelphia cream cheese, wrapped in tuna, avocado and hamachi.	19 €
Otei	Sushi roll filled with shrimps, Philadelphia cheese and cucumber enveloped in avocado and wasabi mayonnaise.	18 €
Orochi	Sushi roll filled with smoked eel and cucumber wrapped in avocado and tuna with teriyaki sauce.	19 €
Foie roll	Suhi Roll filled with cream cheese, figs, banana chips, wrapped in grilled foie grass and port sauce.	19 € 



chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

SASHIMI

Sashimi (20 pieces)	Tuna, salmon, hamachi and sweet prawns.	32 €
Salmon sashimi (6 pieces)	Fresh salmon.	14 €
Tuna sashimi (6 pieces)	Fresh tuna.	18 €

SUSHI AND SASHIMI PLATTER

Ayakashi (12 pieces)	Tuna maki, salmon maki, california roll, Salmon and tuna sashimi.	26 €
Kojiki (16 pieces)	Salmon, tuna and hamachi nigiri. Philadelphia roll and salmon maki. Tuna sashimi.	34 €
Izanami (18 pieces)	Salmon, tuna and shrimp nigiri. Tuna maki and Philadelphia roll. Tuna, salmon and hamachi sashimi.	38 €
Shikomé (28 pieces)	Salmon, tuna, hamachi and shrimp nigiri. Tuna maki, salmon maki and California roll. Tuna, salmon and hamachi sashimi.	46 €
Ukemochi (36 pieces)	Salmon, tuna, hamachi and shrimp nigiris. Tuna, salmon maki, California roll and Philadelphia roll. Salmon, tuna and hamachi sashimi.	58 €
Kyushu (70 pieces)	Salmon, tuna, hamachi and shrimp nigiris. Tuna, salmon maki, California roll and Philadelphia roll. Salmon, tuna, hamachi and crawfish sashimi.CDLC roll.	150 € 
CDLC Deluxe (120 pieces)	Salmon, tuna, hamachi and shrimp nigiris. Tuna, salmon maki, California roll and Philadelphia roll. Salmon, tuna, hamachi and crawfish sashimi. CDLC roll, Orochi and foie roll.	260 €



chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

APPETIZERS

Arabian
(A selection of Arabian starters)

Hummus (chickpea dip), babaganoush (aubergine dip), muhammara (red pepper dip) with naan bread, falafel with mint yoghurt salsa, vegetable pakoras with aniseed and tamarind sauce. **18 €**

Mumbai
(Selection of Indian starters)

Shami kebab with yogurt and mint sauce; fried wonton stuffed with crab and vegetables; chicken tikka masala skewer and papadums chips with cheese coriander cream. **18 €**

Sukhothai
(Selecció de tapes asiàtiques)

Vietnamese roll: Rice paper rolls filled with crab, vegetables, coriander and bittersweet coconut sauce
Inari Sushi: Little fried tofu balls filled with rice, vegetables, shiitake mushrooms and miso sauce.
Yakitori: Chicken skewer with spring onion and yakitori sauce. **19 €**

Tao
(Assortment of Japanese snacks)

Roasted monkfish skewers with shichimi togarashi spiced sauce. Beef skewers spiced with a mixture of peppers accompanied with wasabi mayonnaise. Soy roll stuffed with green asparagus, salmon, carrot and melon. **19 €**

STARTERS

Spring roll

Vietnamese style roll filled with veal, vegetables, noodles, bean sprouts and sweet and sour sauce. **11 €**

Hamachi

Japanese white fish sashimi with land caviar, passion fruit sauce and cilantro oil. **16 €**

Foie

Grilled foie with orange frosting on crispy rosemary, candied mushrooms with soy and sesame sauce. **20 €**

Iberic ham

Iberian bellota ham with farmhouse tomato bread. **24 €**

Tuna carpaccio

Thin slices of fresh tuna with raf tomato seeds tartare, tobiko roe and thai coconut sauce. **16 €**

Wagyu beef carpaccio

Thin slices of "Kobe"-style Wagyu beef accompanied with corn salad with mushrooms, curried praline pine nuts and balsamic teriyaki reduction c. **17 €**

Oysters

Oysters marinated with citrus and coriander, sea urchin and gin tonic ice cream on spices sea. **5 € 1ud.**
25 € 6ud.
50 € 12ud.

CAVIAR
Imperial Caviar

Imperial caviar with thyme blinis, lime and butter crème fraîche
10 gr tin **65 €**
30 gr tin **180 €**
50 gr tin **225 €**



chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

SALADS

Fez Salad

Green salad, pomegranate seeds, dates, raisins, orange, fennel, red onion, mint, toast almonds and spicy orange vinaigrette. **12 €**

Rocket salad

Rocket leaves, figs marinated in port wine, pine nuts, Iberian ham shavings, sun dried tomatoes, green asparagus and cherry vinaigrette. **11 €**

Thai salad

Green leaves, rice noodles, fresh tuna, sprouts, tangerine, tofu, shiitake mushrooms and soy vinaigrette. **13 €**



Goat cheese salad

Green leaves, goat cheese, green beans, dates, sun dried tomatoes and mustard vinaigrette. **11 €**

Chicken salad

Mixed salad, chilli crunchy chicken, pineapple, pepper, red onion, tomato, peanuts and honey vinaigrette. **12 €**

King prawn salad

King Prawns, lychee, mango, melon, avocado, palm hearts, baby corn, cashew nuts and lime vinaigrette. **13 €**

PASTA AND RICE DISHES

Ravioli

Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with dried tomatoes, tatsoy, Parmesan cheese shaving and sage butter. **18 €**

Gnocchi

Potato gnocchi with vegetable ragout, shiitake mushrooms, cream of basil and parmesan cheese. **15 €**


Black rice

Rice cooked with squids in its own ink, octopus confit, cherry tomato, baked mango and rocket. **18 €**




chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

FISH

Gindara	Black cod glazed with sweet miso, Jerusalem artichoke puree, green beans and red endive.	25 € 
Tuna tataki	Tuna tataki with a seaweed batter, white asparagus, yuzu cream, green curry pearls and sprouts.	25 €
Sea bass	Grilled sea bass with a sesame seed crust, crunchy potato roll and fennel cream.	24 €
Turbot	Grilled turbot with green asparagus cream, sautéed baby squids, broccoli and a saffron sauce.	22 €



MEAT

Morocco	Lamb tagine with cous cous, dates, vegetables, hot Harissa sauce and Moroccan spices.	21 € 
Tandoori	Roasted tandoori chicken breast, wok of spiced aubergine, jasmine rice with toasted coconut and tandoori sauce.	19 €
Sirloin	Veal sirloin wrapped in pepper, crunchy ravioli with potato, bacon and mozzarella cheese, Padron peppers and mustard sauce.	25 €

From our grill...

KOBE MEAT



Kobe Entrecôte	Kobe style Wagyu beef entrecôte, sautéed bean sprouts, pac choi, shiitake mushrooms, green asparagus and teriyaki sauce.	58 € 
Kobe sirloin	Style Wagyu beef sirloin Kobe, celery-ginger sauce and ravioli stuffed zucchini shiitake mushrooms..	59 €
Kobe special	400 g Kobe style Wagyu beef entrecôte, potato millefeuille and chipotle chili, caramelized onion and vegetables.	130 € 
Premium Kobe	1,300 kg Wagyu Ribeye steak accompanied with purple potatoes candied with lemon thyme and chili with sprouts salad .	180 €



chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

CHEF'S MENU

A surprising five-dish menu that blends the best of the Orient and Occident.



50 € 

WOK

Yakimeshi	Fried rice with king prawns, chicken, baby corn, spring onions, peas, tofu, sprouts and soy sauce.	15 €
Matsaman Curry	Duck curry Matsaman style with thai aubergine, tatsoy, lychee, corn, coriander and jasmine rice.	17 €
King prawn curry	Sautéed king prawns in yellow curry with vegetables, tropical fruits and jasmine rice served on a banana tree leaf.	17 €
Pad thai	Rice noodles, prawns, squid, vegetables, peanuts, shiitake mushrooms and bean sprouts.	16 €
Chicken Wok	Chicken wok, vegetables, pac choi, dates, cashew nuts, jasmine rice and soy sauce.	16 €

SANDWICHES

Sandwich serving hours will be exclusively from 12 to 20 h. You may also choose any dish from our menu.

Carpe Diem Club sandwich	Double decker sandwich of chicken, smoked mozzarella cheese, tomato, rocket leaves, roasted peppers and spiced curry mayonnaise with vegetable chips.	12 € 
Chicken wrap	Wrap stuffed with chicken, tomato, peppers, red onion, melted cheese and hot sauce.	11 €
Carpe Diem burger	Beef burger with roasted pepper, tomatoes, mesclun, ancient style mustard bread and wasabi mayonnaise spiced with herbs .	13 €
Wagyu burger	"Kobe" style Wagyu beef burger with scamorza cheese, foie shaving, chili chutney, fried onion and curry mayonnaise.	17 € 



chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

DESSERTS

From our Patisserie: A perfect combination of tastes, spices and textures.

Thai café

An oriental touch. Creamy chocolate with sake, mascarpone and black cardamom mousse, coffee foam with powder of caramelized almonds.

9 €

White Yuzu

Delicious Asian desserts...
White chocolate mousse, yuzu jelly, strawberry, lychee and flowers served on crushed ice.

9 €

Toffe

Toffee mousse stuffed with coconut and lime, sesame shortbread cookies and macadamia ice cream.

9 €



Millfeuille

A mixture of tropical flavours...
Mango millfeuilles, with vanilla cream, crunchy cocoa and hazelnut praline.

9 €

Crumble

A hot and cold contrast...
Warm pudding of cranberries and nuts with creamy honey and vanilla ice cream.

9 €

Chai Tea Mousse

Chai tea mousse with red fruit jelly, vine peach jelly and crispy spiced bread.

9 €

Chocolate sins

Who has never committed a sin?
Moist chocolate and raspberry sponge, chocolate mousse, coconut sablée and crunchy raspberry.

10 €



Delicious

(Price per person, min. 2 people)

A real ecstasy...
Enjoy the mixture of fresh, exotic fruits melted dark chocolate and fresh cream

11 €

Ice cream and sorbets

Ice cream flavours

Vanilla, Belgian chocolate, white chocolate, macadamia nut, cookies&cream, coconut and strawberry

7 €

Sorbets

Raspberry, mango, lemon, apricot and passion fruit.

COCKTAILS DESSERTS

La Koutoubia

Baileys and mango cream with cardamom, pistachio and rose water ice cream accompanied with citrus crumble.

9 €

Taj Mahal

White chocolate and rum cream with lychees, caramelized walnuts with gold dust and yogurt cloud.

10 €

Carpe Diem

Vodka and strawberry soup spiced with pepper accompanied with black chocolate ice cream, blueberry jam and crispy cocoa.

9 €



chef's suggestions | * Prices do not include 8% VAT

Notre chef cuisinier **Alfonso Aranda** vous invite à découvrir une cuisine au croisement des cultures, éclectique, où saveurs arabes, indiennes et asiatiques se mêlent à l'essence de la Méditerranée.

Nos plats se marient à la perfection avec une sélection de vins provenant des meilleures caves du monde.

Laissez-vous porter par notre art culinaire, qui saura mettre tous vos sens en éveil... une expérience unique que vous ne serez pas près d'oublier. Bienvenue au Carpe Diem Lounge Club.

MAKI SUSHI

Thon
Saumon

6 Portions.

Thon, concombre et sauce épicée.

18 €

Saumon et avocat.

17 €

SUSHI ROLL

California roll
Philadelphia roll

8 Portions.

Kani-kama, avocat, concombre et mayonnaise épicée, le tout parsemé de ciboulette.

18 €

Saumon, avocat et philadelphia (fromage à tartiner), le tout parsemé de graines de sésame.

18 €

NIGIRI SUSHI

Shake
Maguro
Hamachi
Ebi
Unagi

4 Portions.

Saumon.

10 €

Thon.

11 €

Bar.

9 €

Grosse crevette.

9 €

Anguille fumée.

10 €

TORO

Ventrèche de thon.

Nigiri de Toro (4 portions).

18 €

Sashimi de Toro (6 portions).

26 €



MENU SUSHI

Apéritif
Plat de résistance
Dessert

Tempura de crevettes.

Assortiment de 10 portions de sushi nigiris au saumon, thon, bar, anguille et philadelphia roll.

35 €

Mousse au thé chai accompagnée d'une gelée de fruits rouges, de gélatine de pêche de vigne et d'un croustillant de pain d'épices.



SPÉCIAL SUSHI ROLL

Baku
CDLC roll
Otei
Orochi
Foie roll

8 Portions.

Rouleau de sushi farci au saumon, au thon et à l'avocat, le tout parsemé de graines de sésame blanc et de tobiko.

18 €

Tempura de crevettes, carotte, philadelphia (fromage à tartiner), enveloppé de thon, avocat et bar.

19 €

Rouleau de sushi farci aux crevettes, au tobiko, au fromage Philadelphia et au concombre, enveloppé d'avocat et de mayonnaise au wasabi.

18 €

Rouleau de sushi fourré à l'anguille fumée, à l'avocat et au concombre, parsemé de sésame blanc et enrobé de sauce teriyaki.

19 €

Rouleau de sushi farci au fromage à tartiner, aux figues et aux chips à la banane, enveloppé de foie gras grillé et de sauce au porto.

19 €



suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués

SASHIMI

Sashimi (20 portions)
Sashimi de saumon (6 portions)
Sashimi de thon (6 portions)

Thon, saumon, bar et crevette douce.

32 €

Six tranches de saumon frais.

14 €

Six tranches de thon frais.

18 €

PLATEAU DE SUSHI ET DE SASHIMI

Ayakashi (12 portions)

Maki de thon, maki de saumon et california roll. Sashimi de thon et de saumon.

26 €

Kojiki (16 portions)

Nigiri de saumon, thon et bar. Philadelphia roll et maki de saumon. Sashimi de thon.

34 €

Izanami (18 portions)

Nigiri de saumon, thon et crevettes. Maki de thon et Philadelphia roll. Sashimi de thon, saumon et hamachi.

38 €

Shikomé (28 portions)

Nigiri de saumon, thon, hamachi et crevettes. Maki de thon, maki de saumon et California roll. Sashimi de thon, saumon et hamachi.

46 €

Ukemochi (36 portions)

Nigiris de saumon, thon, hamachi et crevette. Maki de thon, saumon, California roll et Philadelphia roll. Sashimi de saumon, thon et hamachi.

58 €

Kyushu (70 portions)

Nigiris de saumon, thon, hamachi et crevette. Maki de thon, saumon, California roll et Philadelphia roll. Sashimi de saumon, thon, hamachi et langoustine. CDLC roll.

150 €



CDLC Deluxe (120 portions)


Nigiris de saumon, thon, hamachi et crevette. Maki de thon, saumon, California roll et Philadelphia roll. Sashimi de saumon, thon, hamachi et langoustine. CDLC roll, Orochi et rouleau de foie gras.

260 €




suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués

APÉRITIFS

Arabian (Sélection de hors-d'œuvre arabes)	Hummus, babaganoush et muhammara accompagnés de pain naan, falafel accompagné d'une sauce au yaourt et à la menthe, pakora de légumes accompagnée d'une sauce au tamarin et à l'anis.	18 €
Mumbai (Sélection de hors-d'œuvre indiens)	Shami kabab accompagné d'une sauce au yaourt et à la menthe, won ton frit fourré au crabe et aux légumes, brochette de poulet tikka masala et papadoum accompagné de fromage à tartiner au coriandre.	18 €
Sukhothai (Assortiment de hors-d'œuvre asiatiques)	Rouleau vietnamien: Rouleaux de papier de riz farcis au crabe, aux légumes verts et au coriandre, accompagnés d'une sauce à la noix de coco aigre-douce. Sushi Inari: Boulettes de tofu frit farcies au riz, aux légumes et aux champignons shiitake, à la sauce miso. Yakitori: Brochettes de poulet et oignons de printemps à la sauce yakitori.	19 € 
Tao (Assortiment de hors-d'œuvre japonais)	Brochettes de lotte de mer rôtie accompagnées d'une sauce aux épices shichimi togarashi. Brochettes de veau accompagnées d'un mélange de poivre et de mayonnaise wasabi. Rouleau de soja farci aux asperges vertes, au saumon, à la carotte et au melon.	19 €

ENTRÉES

Rouleau de printemps	Rouleau style vietnamien farci de viande de veau, de légumes, de nouilles et de germes de soja à la sauce aigre-douce.	11 €
Hamachi	Sashimi de poisson blanc japonais accompagné de caviar des champs, d'une sauce aux fruits de la passion et d'huile de coriandre.	16 € 
Foie gras	Foie gras grillé et glacé à l'orange sur croustillant de romarin, champignons confits à la sauce soja et sésame.	20 €
Jambon ibérique	Jambon iberique accompagne de pain à la tomate.	24 €
Carpaccio de thon	Lamelles de thon frais au tartare de graines de tomate RAF, œufs de tobiko et sauce thaïlandaise à la noix de coco.	16 €
Carpaccio de veau Wagyu	Fines lamelles de veau Wagyu façon « Kobé » accompagnées d'une salade de mâche aux champignons de Paris et aux pignons pralinés au curry, avec une réduction de teriyaki balsamique.	17 €
Huîtres	huîtres marinées aux agrumes et coriandre, oursin et glace de gin tonic sur un fond d'épices.	5 € 1ud. 25 € 6ud. 50 € 12ud.
CAVIARS Caviar impérial	Caviar impérial accompagné de blinis au thym, de crème fraîche de lime et de beurre	65 € 180 € 220 €



suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués

SALADES

Salade Fez	Salade verte, graines de grenade, dattes, raisins secs, orange, fenouille, oignon rouge, menthe, amandes grillées et vinaigrette à l'orange épicée.	12 €
Salade de roquette	Feuilles de roquette, figues au porto, pignons, copeaux de jambon ibérique, tomate séchée, asperges vertes et vinaigrette à la ceris.	11 €
Salade thaï	Salade verte (variée), nouilles de riz, thon frais, germes de soja, mandarine, tofu, champignons shiitake et vinaigrette de soja.	13 € 
Salade au fromage de chèvre	Salade verte (variée), fromage de chèvre, haricots verts, dattes, tomates séchées et vinaigrette à la moutarde.	11 €
Salade de poulet	Salades mélangées, poulet chili croustillant, ananas, poivrons, oignon rouge, tomate, cacahouètes et vinaigrette au miel.	12 €
Salade de crevettes	Grosses crevettes, litchi, mangue, melon, avocat, coeur de palmier, jeunes pousses de maïs, noix de cajou et vinaigrette à la limette.	13 €


PÂTES ET RIZ

Ravioli	Raviolis farcis aux épinards et à la ricotta, accompagnés de tomate sèche, de tatsoi, de copeaux de parmesan et de beurre de sauge.	18 €
Gnocchi	Gnocchi de pomme de terre accompagnés d'un ragoût de légumes, de champignons shiitake, d'une crème de basilic et de parmesan.	15 €
Riz noir	Riz noir accompagné de calmars, de poulpe confit, de tomates cerises, de mangue rôtie et de roquette.	18 €




suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués

POISSONS

Gindara	Morue noire glacée au miso doux, purée de topinambours, haricots verts et endives rouges.	25 € 
Tataki de thon	Tataki de thon pané aux algues accompagné d'asperges blanches, d'une crème au yuzu, de perles de curry vert et de pousses germées.	25 €
Bar	Bar grillé, croustillant de pomme de terre et pistaches, salade d'algues, fenouil et pomme à la sauce au citron et au gingembre.	24 €
Turbot	Turbot grillé accompagné d'une crème d'asperges vertes, d'un sauté d'encornets, de brocoli et d'une sauce au safran.	22 €

VIANDES

De notre grill de charbon...


Maroc	Tajine d'agneau au couscous, aux dattes, aux légumes, à la sauce harissa et aux épices marocains.	21 € 
Tandoori	Blanc de poulet rôti au tandoori, wok d'aubergine épicée et riz jasmin grillé au lait de coco à la sauce tandoori.	19 €
Veau	Filet de veau au poivre, raviolis croustillants à la pomme de terre, au bacon et à la mozzarella, et piments de Padrón (verts et piquants) à la sauce à la moutarde.	25 €

VIANDES DE KOBE



Entrecôte de Kobe

Ce mot correspond à l'ensemble des races bovines, originellement existant au Japon, avec ses caractéristiques juteuses, tendres et saines grâce à son contenu d'acides gras non saturés.

Entrecôte de bœuf Wagyu Kobe style, germes de soja, pac choi, champignons shiitake et asperges vertes à la sauce teriyaki.	58 €	
Filet de bœuf Wagyu style Kobe, purée de celeri et gingembre avec des raviolis de courgettes farcis au champignons shiitake.	59 €	
Kobe spécial	400 gr de entrecôte de bœuf Wagyu style kobe, mille-feuilles de pommes de terre avec chili chipotle, oignons caramélisés et légumes.	130 € 
Premium Kobé	Côte de bœuf Wagyu de 1,3 kg accompagnée de pommes de terre violettes confites au thym citron chili, et d'une salade de jeunes pousses.	180 €



suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués

MENU DU CHEF

Un menu surprenant composé de cinq plats, résultats d'une fusion entre cuisine orientale et occidentale. 50 € 

WOK

Yakimeshi	Riz frit aux crevettes, poulet, jeunes pousses de maïs, ciboulette, petits pois, tofu et germes de soja, à la sauce soja	15 €
Curry Matsaman	Curry de canard matsaman aux aubergines thaï, au tatsoi, aux litchis, au maïs, à la coriandre et au riz jasmin.	17 €
Curry de crevettes	Grosses crevettes sautées au curry jaune, légumes, fruits tropicaux et riz jasmin sur feuille de bananier.	17 €
Pad thai	Nouilles de riz, crevettes, calmar, légumes, cacahouètes, champignons shiitake et germes de soja.	16 €
Wok de pollo	Sauté de poulet, légumes, pac choi, dattes, noix de cajou et riz jasmin à la sauce soja.	16 €

SANDWICHES



Carpe Diem club sandwich

Les sandwiches sont uniquement servis entre 12 h et 20 h. Vous pouvez choisir également tout autre plat de notre carte.

Wrap de pollo

Carpe Diem burger

Wagyu burger

Sandwich double composé de poulet, de mozzarella fumée, de tomate, de roquette, de poivrons rôtis et de mayonnaise épicée au curry, accompagné de chips de légumes.	12 € 
Rouleau fourré de poulet, de tomate, de poivrons, d'oignon rouge, de fromage fondu et d'une sauce épicée, accompagné de frites.	11 €
Hamburger à base de pain à la moutarde à l'ancienne, veau, poivron rôti, tomate, mesclun et mayonnaise de wasabi aux herbes.	13 €
Hamburger de veau Wagyu façon «Kobé», scamorza (fromage), copeaux de foie gras, chutney de chili, oignon croustillant et mayonnaise au curry.	17 € 



suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués

DESSERTS

De notre pâtisserie : un mélange subtil de saveurs, d'épices et de textures.

Thai café

Une petite touche orientale. Crémeux de chocolat au saké, mousse de mascarpone et cardamome noire, mousse de café recouverte de poudre d'amandes caramélisées

9 €

Yuzublanc

Délicieux desserts asiatiques... Mousse au chocolat blanc, gelée au yuzu, granité aux fraises, litchi et fleurs.

9 €

ToffEe

Mousse de caramel à la noix de coco et au citron vert, sablé de sésame et glace aux noix de macadamia.

9 €



Mille-feuilles

Un mélange de saveurs tropicales... Mille-feuilles de mangue, crème à la vanille, croquants de cacao et praliné aux noisettes.

9 €

Crumble

Contraste chaud-froid... Gâteau tiède aux myrtilles et aux fruits secs accompagné d'une crème au miel et de glace à la vanille

9 €

Té Chai

Une petite touche orientale. Crémeux de chocolat au saké, mousse de mascarpone et cardamome noire, mousse de café recouverte de poudre d'amandes caramélisées.

9 €

Péchés au chocolat

Qui n'a jamais commis de péché... Biscuit moelleux au chocolat et à la framboise, mousse au chocolat, sablé au cacao et croustillant de framboise.

10 €



Delicious
(Prix par personne, min. 2 personnes)

Une véritable extase... Mélange de fruits frais et exotiques enrobés de chocolat noir fondu et de crème chantilly

11 €

Glaces et sorbets

Glaces
Vanille, chocolat belge, chocolat blanc, noix de macadamia, cookies&cream, noix de coco et fraise.

Sorbets
Framboise, mangue, citron, abricot et maracuja (fruits de la passion)

7 €

COCKTAILS DESSERTS

La Koutoubia

Crème de mangue et de baileys, glace à la cardamome, à la pistache et à l'eau de rose, le tout accompagné d'un crumble aux agrumes.

9 €

Taj Mahal

Crémeux au chocolat et au rhum avec litchis, noix caramélisées, poudre d'or et nuage de yaourt

10 €

Carpe Diem

Soupe de fraise et de vodka au poivre accompagnée d'une glace au chocolat noir, confiture de myrtilles et d'un croustillant de cacao.

9 €



*suggestions du chef | * La TVA (8 %) n'est pas comprise dans les prix indiqués*

