

CARPE DIEM. DRINK THE MOMENT

## NUESTROS COCKTAILS OLD SCHOOL

*Our Old School Cocktails*

12€

### **MOJITO**

*Bacardi Carta Blanca | Menta | lima | azúcar | Soda*

*Bacardi Carta Blanca | Mint | lime | sugar | soda*

### **CAIPIRINHA**

*Cachaça Leblon | lima | azúcar*

*Leblon cachaça | lime | sugar*

### **DAIQUIRI**

*Bacardi Carta Blanca | lima | azúcar*

*Bacardi Carta Blanca | lime | sugar*

### **MARGARITA**

*Tequila Olmeca Blanco | Cointreau | lima*

*Tequila Olmeca Blanco | Cointreau | lime*

### **EXPRESSO MARTINI**

*Vodka Absolut | café expresso by Lavazza | kahlua | azúcar*

*Absolut vodka | expresso by Lavazza | kahlua | sugar*

12€

### **PORN STAR MARTINI**

*Vodka Ciroc | fruto de la pasión | sirope de vainilla | cava*

*Ciroc vodka | passion fruit | vanilla syrup | cava*

12€

### **BLOODY MARY**

*Vodka Smirnoff | lima | tomate | especias | salsa chipotle*

*Smirnoff vodka | lime | tomato | species | chipotle sauce*

12€

### **CDLC MOSCOW MULE**

*Vodka Belvedere | Sirope de pepino | lima | Ginger beer*

*Belvedere vodka | cucumber syrup | lime | ginger beer*

12€

Pídele al camarero

### **TU COCKTAIL CLÁSICO**

*para mezclarlo con las siguientes frutas*

**MANGO**  
**MARACUYÁ**  
**FRESA**  
**FRUTOS ROJOS**

Ask your waiter

### **YOUR CLASSIC COCKTAIL**

*to mix with the following fruits*

**MANGO**  
**PASSION FRUIT**  
**STRAWBERRY**  
**RED BERRIES**

## ORIGINAL COCKTAILS

### MOULIN ROUGE

*Grey Goose Vodka | frutos rojos | bitter de lavanda | sirope de arándanos | lima*  
*Grey Goose vodka | red berries | lavender bitter | cranberry syrup | lime*  
13€

### KAWAI

*Mezcla de 3 roncs: Bacardí Carta Blanca · Santa Teresa · Bacardí 8 años*  
*mango | piña | banana | fruta de la pasión | lima | azúcar | falernum*  
*mango | pineapple | banana | passion fruit | lime | sugar | falernum*  
13€

### BOHEMIO

*Zacapa 23 Rhum | Montenegro Amaro | Frangelico | sirope de pera y pomelo*  
*piña y mango | lima | pipeta de angostura*  
*Zacapa 23 Rhum | Montenegro Amaro | Frangelico | grapefruit & pear blend syrup*  
*pineapple and mango | lime | angostura pipette*  
13€

### DRY MARTINI

*Bombay | Martini dry | agua de olivas*  
*Bombay | Martini dry | Olives water*  
13€

### NIRVANA

*Cacique Rhum | piña | fruta de la pasión | azúcar | Disaronno | frambuesa | lima*  
*Cacique Rhum | pineapple | passion fruit | sugar | Disaronno | raspberry | lime*  
13€

### MICHELADA

*Zumo de tomate | CDLC spicy mix | lima | cerveza Sol*  
*Tomato juice | CDLC spicy mix | lime | Sol beer*  
12€

CARPE DIEM. DRINK THE MOMENT

🍷 **CARPE DIEM SOUL**

*Tanqueray 10 | sirope de rosas | maracuyá | choya*

*Tanqueray 10 | roses syrup | passion fruit | choya*

13€  
-

**MOCKTAILS -Cocktails sin alcohol-**

*Non alcoholic Cocktails*

! **FRESH&WILD**

*Frutos rojos | sirope de manzana verde | bergamota*

*Red berries | Green apple syrup | bergamot*

10€  
-

! **ASIAN FENIX**

*Zumo de manzana | zumo de mango | frutos rojos | vainilla | limón*

*Apple juice | mango juice | red berries | vanilla | lemon*

11€  
-

! **VIRGIN SPRITZ**

*Martini Sin Alcohol vibrate | Florale | Tónica | Rodaja de naranja*

*Non Alcoholic Martini vibrate | Florale | Tonic | Slice of orange*

11€  
-

**HEALTHY DRINKS**

! **DETOX LEMONADE**

*Frambuesa | arándanos | fresa | limón | miel | carbón activado*

*Raspberry | blueberries | strawberry | lemon | honey | activated carbon*

*Carbón activado de origen vegetal usado como agente absorbente de toxinas en el organismo . Activated carbon: vegetal origin, used as an agent that absorbs toxins in body*

12€  
-

! **NATURAL ELIXIR**

*Pepino | jengibre | manzana | limón | semilla de chía*

*Cucumber | ginger | apple | lemon | chia seed*

11€  
-

**LICORES Liquors**

<b>OPORTO</b>	8€
<b>FRANGELICO</b>	8€
<b>BAILEY'S</b>	8€
<b>AMARETTO</b>	8€
<b>LICOR DE FRUTAS</b>	8€
<b>PACHARAN ZOCO</b>	8€
<b>GRAPPA</b>	8€
<b>TORRES 5</b>	8€
<b>TORRES 10</b>	9€
<b>COGNAC HENNESSY</b>	12€
<b>ORUJO BLANCO PAZO CASTRELO</b>	8€
<b>ORUJO HIERBAS PAZO CASTRELO</b>	8€
<b>HIERBAS IBICENCAS</b>	8€
<b>JÄGGERMEISTER</b>	8€
<b>CHUPITOS <i>Shots</i></b>	4€
<b>CHUPITO <i>Shot</i> TEQUILA DON JULIO REPOSADO</b>	6€
<b>CHUPITOS <i>Shots</i> PREMIUM</b>	6€

**COMBINADOS Mixes**

<b>COMBINADOS BASIC</b>	10€
<b>COMBINADOS PREMIUM</b>	12€

CARPE DIEM. DRINK THE MOMENT

**BOTELLAS Bottles**

<b>RON</b>	BACARDI 8	210€
	BARCELÓ IMPERIAL	230€
	SANTA TERESA	190€
	ZACAPA 23	260€
	CACIQUE	200€
<b>GIN</b>	BEEFEATER 24	220€
	BOMBAY	150€
	BOMBAY SAPPHIRE	195€
	BOMBAY BRAMBLE	190€
	HENDRICK'S	220€
	SEAGRAMS	195€
	STAR OF BOMBAY	220€
	TANQUERAY 10	210€
<b>WHISKEY &amp; BOURBON</b>	CARDHU	220€
	CHIVAS 18	230€
	JACK DANIEL'S	190€
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	220€
	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	430€
	MACALLAN RUBI	260€
	DEWAR'S 15	190€
	DEWAR'S 21	230€
<b>VODKA</b>	BELVEDERE	260€
	GREY GOOSE	245€
	CIROC	270€
	ABSOLUT ELIX	280€
	ERISTOFF	150€
<b>TEQUILA</b>	DON JULIO REPOSADO	250€
	DON JULIO 1942	400€
	OLMECA REPOSADO	210€
	CASA AMIGOS	240€

CARPE DIEM. DRINK THE MOMENT

**CHAMPAGNE**

<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>	<i>160€</i>
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSE IMPERIAL</b>	<i>195€</i>
<b>MOËT ICE</b>	<i>190€</i>
<b>MOËT ICE ROSE</b>	<i>235€</i>
<b>VEUVE CLICQUOT</b>	<i>210€</i>
<b>VEUVE CLICQUOT RICH</b>	<i>230€</i>
<b>CRISTAL</b>	<i>450€</i>

*Dom Pérignon*  
♣

<b>DOM PÉRIGNON</b>	<i>360€</i>
<b>DOM PÉRIGNON MAGNUM</b>	<i>750€</i>
<b>DOM PÉRIGNON ROSE</b>	<i>585€</i>
<b>DOM PÉRIGNON ROSE MAGNUM</b>	<i>1.330€</i>
<b>DOM PÉRIGNON JEROBOAM</b>	<i>2.590€</i>
<b>DOM PÉRIGNON MATHUSALEM</b>	<i>7.225€</i>

**BEBIDAS Drinks**

CAÑA o CLARA PEQUEÑA	4.5€
CAÑA o CLARA GRANDE	6€
HEINEKEN	6€
HEINEKEN 00	5.75€
CERVEZA SOL	7€
CERVEZA DESPERADOS	7€
BULMERS 50cl	7€
COPA DE CAVA	5.5€
SANGRÍA DE VINO	29€
SANGRÍA DE CAVA	31€
VERMOUTH MARTINI	7.5€
RISERVA SPECIALE RUBINO	
MARTINI RUBINO/AMBRATO	11€
 MARTINI FIERO & TONIC	9€

**AGUAS Y REFRESCOS Water & soft drinks**

AGUA <i>Water</i> EVIAN 75cl	5.75€
AGUA <i>Water</i> EVIAN 33cl	4€
AGUA CON GAS <i>Sparkling water</i> BADOIT 75cl	5.5€
AGUA CON GAS <i>Sparkling water</i> BADOIT 33cl	4€
REFRESCOS <i>Soft drinks</i>	3.75€
RED BULL	5€
ZUMOS DE BOTELLA <i>Bottle fruits juice</i>	5€
ZUMO DE NARANJA NATURAL <i>Natural orange juice</i>	6.5€
ZUMO Y BATIDOS DE FRUTAS NATURALES <i>Natural smoothies and juice</i>	9.5€

### CAFÉS Coffee

EXPRESSO	3.25€
EXPRESSO DESCAFEINADO	3.25€
CORTADO	3.75€
CAFÉ CON LECHE	4€
CAPUCCINO	4.5€
CAFÉ AMERICANO	4€
CARAJILLO	5€
IRISH COFFEE	8€
SHAKERATO	3.6€

### TÉS Y INFUSIONES Teas & infusions

INFUSIONES	<i>Tila, manzanilla, poleo menta</i>	3.8€
MINT INFUSION	<i>Infusión de hojas de menta o menta y jengibre</i>	4.8€
ROOIBOS RELAX	<i>Aromas de limón, naranja, rosas y azahar</i>	4.8€
FRUTAS DEL BOSQUE	<i>Déjate sorprender por esta mezcla de hibisco, manzana, mora, frambuesa, fresa, escaramujo y bayas de sauco. Sin teína</i>	4.8€
TÉS	<i>Té negro, té verde, Earl grey</i>	3.5€
TÉ ROJO	<i>Sensual agroma de diferentes frutas</i>	4.8€
CUERPO DEL DESEO	<i>Mezcla de canela-jengibre, clavo, pimienta negra y cardamomo</i>	4.8€
TÉ NEGRO CHAI		
TÉ VERDE SENCHA CON CEREZA	<i>Té japonés de 1ª calidad con trocitos de cereza</i>	4.8€
TÉ ROOIBOS CON ALBAHACA	<i>Rooibos con albahaca</i>	4.8€





CARPE DIEM. DRINK THE MOMENT

*CDLC Carpe Diem Barcelona se complace en ofrecerte una propuesta única en coctelería, basada en la sinergia entre sabores, aromas, licores, especias y frutas de todo el mundo*

*Carlos Reyes · CDLC Bar Manager*

*CDLC Carpe Diem Barcelona is pleased to offer a unique proposal in cocktails, based on the synergy among flavours, aromas, spirits, spices and fruits from around the world*

*CDLC Barcelona utiliza cañitas biodegradables con lo que pretendemos aportar nuestro granito de arena al cuidado del planeta*

*CDLC uses biodegradable straws, we intend to make our own contribution to the care of the planet*



*Passeig Marítim 32  
08003 Barcelona  
Restaurant reservations +34 932 240 470  
VIP Service +34 647 779 999*

*cdlcbarcelona.com  
info@cdlcbarcelona.com*

  *CDLCbarcelona*

*Dom Pérignon*

