

STARTERS

🍷 **OLIVES** Olives

Coctel d'olives variades Carpe Diem
Carpe Diem Cocktail d'olives assorties

7€

-

PERNIL IBÈRIC Jambon Iberique

Pernil de glà ibèric selecció especial 5J pata negra
amb pa de vidre i tomàquet

Jambon 'de bellota' Ibèrique sélection spéciale 5J 'pata negra'
au pain de cristal et à la tomate

33€

Cinco Jotas

JABUGO 1879

🍷 **OSTRES** Huîtres

Ostres marinades amb ceba vermella, cogombre i coriandre
Huîtres marinées à l'oignon rouge, concombre et coriandre

1un 7€ . 6un 40€ . 12un 77€

-

🍷 **CEBICHE DE PEIX BLANC** Ceviche de poisson blanc

Cebiche de corvina amb most d'aji groc, ceba vermella,
sindria, moniato, avocat, llima, blat cruixent i coriandre

Ceviche de loup de mer mariné au piment jaune, oignon rouge, melon d'eau,
patate douce, avocat, citron, maïs et coriandre

18€

-

TARTAR DE TONYINA Tartare de thon

Tartar de tonyina amb avocat, ous de truita i torrades de wasabi
Tartare de thon à l'avocat, oeufs de truite et toast de wasabi

21€

-

TEMPURA DE GAMBES I MAITAKE

Tempura de crevettes et maitake

Tempura de gamba tigre amb bolets maitake,
fulla de shiso i salsa ponzu-taronja

Tempura de crevettes tigre aux champignons maitake,
feuille de shiso et sauce ponzu-orange

17€

-

TEMPURA DE CRANC Tempura de crabe

*Tempura de cranc real i cranc de closca tova,
maionesa de yuzu, sèsam garapinyat i mel de taronja-gingebre*

*Tempura de crabe royal et crabe dans mayonnaise de yuzu,
sesame caramélisé et miel d'orange-gingembre*

22€

SPRING ROLL

*Rotllet estil vietnamita farcit de vedella, verdures,
fideus, brots de soja i salsa agredolça*

*Rouleau de printemps à la Vietnamiennne farci au veau, légumes,
nouilles, pousses de soja et sauce aigre-douce*

13€

🍴 BROQUETA CDLC SATAY Brochette CDLC Satay

Broqueta de pollastre amb salsa de cacauets i ceba tendra

Brochettes de poulet avec sauce aux cacahuètes et oignon tendre

15€

SEAFOOD PLATTER

*Taula de peix i marisc, gambes, ostres, sashimi de tonyina,
i salmó, cranc real i cebiche de corvina*

*Table avec poisson et crustacés, crevettes, huîtres, sashimi
du thon et saumon, crabe royal et ceviche de loup de mer*

64€

✓ ARABIAN

Assortiment d'aperitius àrabs amb pa naan

(Hummus, dhal, babaganoush, falafel, cigrons, feta i coriandre)

Assortiment d'aperitius arabs avec du pain naan

(houmous, dhal, babaganoush, falafel, pois chiches, feta et coriandre)

24€

TAO

*Assortiment d'aperitius: spring roll, broqueta satay, gyoza de vedella
i pollastre karaage amb maionesa picant de llima*

*Assortiment d'entrées: rouleau de printemps, brochette de satay, gyoza de veau
et poulet karaage avec mayonnaise épicée au citron vert*

28€

SUSHI

GUN KAN 2 Peces · Pièces

CROCANTE · CRISPY MAKI

SALMÓ Saumon

Salmó amb avocat i formatge crema

Saumon avec avocat et fromage à la crème

6€

-

TONYINA Thon

Tonyina, aji groc i coriandre

Thon, piment jaune et coriandre

8€

-

NIGIRIS 2 Peces · Pièces

SHAKE

Salmó semi-rostit amb salsa teriyaki

Saumon trempé avec sauce teriyaki

6€

-

MAGURO

Tonyina amb salsa teriyaki

Thon avec sauce teriyaki

8€

-

TAI

Hamachi

amb oli de trufa original de Norcia

Avec l'huile de truffe Norcia originale

8€

-

EBI

Llagostí Crevette

6€

-

NIGIRI ASSORTIT 10 peces

Nigiri Assortiment 10 pcs

Nigiris d'Ebi, salmó, tonyina, hamachi i toro

Nigiris d'Ebi, saumon, thon, hamachi et toro

37€

-

SASHIMI 6 Peces · Pièces

④ **SALMÓ Saumon**

Sis talls de salmó fresc

Six pavés de saumon frais

16€

-

④ **TONYINA Thon**

Sis talls de tonyina fresca

Six pavés de thon frais

20€

-

● ④ **SASHIMI ASSORTIT 20 peces**

Sashimi Assortiment 20 pcs

Tonyina, salmó, hamachi i llagostí

Thon, saumon, hamachi et crevette

37€

-



LA VENTRESCA ESTÀ SITUADA EN LA PART INFERIOR DE LA TONYINA. LA PODEM DIVIDIR EN TRES PARTS:
SHARAKAMI, HARAKANA Y HARASHIMO. HARA VOL DIR ABDOMEN,
I LES PARTS RIQUES EN GREIXOS ES DENOMINEN TORO

*La ventrèche se situe dans la partie inférieure du thon. Nous pouvons la diviser en trois parties appelées Harakami,
Harakana et Harashimo. Hara signifie abdomen et les parties riches en graisse se disent Toro*

NIGIRI de TORO

2 Peces · Pièces

10€

-

ASSORTIT de TORO

*Tabla amb nigiris, sashimi
i tartar de toro*

*Table avec nigiris, sashimi
et toro tartar*

48€

-

SASHIMI de TORO

6 Peces · Pièces

28€

-

URAMAKIS 8 Peces · Pièces

• WAGYU

Tartar de wagyu, maionesa picant, avocat, xips de plàtan i tobiko
Tartare de bœuf wagyu, mayonnaise piquante, avocat, chips de banane et tobiko

24€

HOKKAI

Farcit d'avocat i crema de formatge tempuritzat, tartar de salmó, salsa teriyaki i togarashi
Farci à l'avocat et fromage à la crème au tempura, tartare de saumon, sauce teriyaki et togarash

19€



CDLC ROLL

Uramaki farcit de llagostí en tempura, pastanaga i crema de formatge, embolicat en tonyina, avocat i hamachi
Uramaki farci de tempura aux crevettes, carottes et crème de fromage, enveloppé de thon, avocat et hamachi

20€

CALIFORNIA SOFT SHELL CRAB

Uramaki farcit de cranc, avocat i maionesa picant, embolicat en cogombre i salsa de gingebre i mel
Uramaki farci au crabe, avocat et mayonnaise épicée, enveloppé au concombre et sauce au gingembre et miel

21€

FURAY

Roll ambolicat amb avocat farcit de llagostins empanats, maionesa amb togarashi i cibulet
· opció vèggie ·

Rouleau d'avocat farci aux crevettes panées, mayonnaise, avec togarashi et ciboulette

· Vèggie option ·

22€

TUNA ROLL

Maki en panko amb tartar de tonyina i papaia amb maionesa d'aji groc
Maki au panko avec tartare de thon et papaye, mayonnaise et piment jaune

21€

🍷 CRAYFISH URAMAKI

Uramaki farcit de de cigales amb hamachi, llima, grany smith i maionesa de yuzu
Uramaki farci aux écrevisses avec hamachi, citron vert, granny smith et mayonnaise au yuzu

23€

✓ VEGGIE ROLL

Maki vegetarià amb bimi, espàrrecs, avocat i poma, embolicat en pera
Maki végétarien avec bimi, asperges, avocat et pomme, enveloppé de poire

18€

SUSHI TABLES

AYAKASHI

16 Peces · Pièces

Sashimi de tonyina i salmó, nigiris, uramaki de tonyina i hokkai

Sashimi de thon et saumon, nigiris, uramakis de thon et hokkai

36€

SHIKOME

26 Peces · Pièces

Sashimi variat, nigiris, uramaki de tonyina i hokkai

Sashimi assortis, nigiri, uramaki de thon et hokkai

52€

UKEMOCHI

36 Peces · Pièces

Sashimi variat, nigiris, uramaki de tonyina i hokkai

Sashimi assortis, nigiri, uramaki de thon et hokkai

66€

KYUSHU

70 Peces · Pièces

Assortit de sashimi, nigiris i una selecció dels nostres millors makis

Assortiment de sashimi, nigiris et une sélection de nos meilleurs makis

165€

● CDLC DELUXE

120 Peces · Pièces

Assortit de 120 peces amb tots els nostres rolls, nigiris i sashimis

Assortiment de 120 pièces avec tous nos rouleaux, nigiris et sashimis

285€

la veritable generositat cap al futur resideix en donar-ho tot al present

— la vraie générosité envers l'avenir consiste à tout donner au présent

-albert camus, notebooks 1937-1942-

SOPES Soupes

🍲 TOM KHA GAI

-Sopa thai amb pollastre · soupe thai au poulet-

Amb pollastre, crema de coco, vegetals, coriandre i aromes del sudest asiàtic

Au poulet, crème de noix de coco, légumes, coriandre et arômes d'Asie du Sud-Est

15€

✓ SOPA MISO Soupe miso

Sopa miso amb alga wakame, fideus d'arròs, tofu i ceba tendra

Soupe miso aux algues wakame, pâtes de riz, tofu et oignons tendres

9€

AMANIDES Salades

🌱 BUDDHA BOWL DE TONYINA I QUINOA Thon et Quinoa Buddha bowl

Amb quinoa vermella, negra i blanca, tofu, tomaquet, avocat, cogombre, rabe, mitzura, coriandre, nori i tonyina vermella marinada

Au quinoa rouge, noir et blanc, tofu, tomate, avocat, concombre, radis, mitzura, coriandre, nori et thon rouge mariné

19€

🍤 AMANIDA DE GAMBES Salade de crevettes

Fulles verdes amb gambes, papaia, tomaquet cherry, avocat, tirabecs, raves i crocant de blat de moro

Salade verte aux crevettes, papaye, tomates cerises, avocat, pois gourmands, radis et maïs croustillant

15€

AMANIDA DE POLLASTRE Poulet en salade

Fulles verdes, pollastre amb xili a la graella, cogombre, pastanaga, tomàquet, cacauets i vinagreta de sèsam

Salade verte, poulet et piment grillé, concombre, tomates, carottes, cacahuètes et vinaigrette de sésame

13€

🍷 AMANIDA DE RUCA I CABRA Salade de roquette au chèvre

Fulles de ruca, formatge de cabra, gues, encenalls de pernil ibèric, espàrrecs verds, albergínia dolça, tomaquet sec original San Marzano i vinagreta de vinagre balsàmic-mostassa

Feuilles de roquette, fromage de chèvre, gues, copeaux de jambon ibérique asperges vertes, auberginie douce, tomates séchées de San Marzano et vinaigrette au vinaigre balsamique-moutarde

18€

CAVIAR

Caviar imperial amb blinis, crème fraîche de llima i cibulet
Caviar impérial avec blinis, crème fraîche à la lime et à la ciboulette

10grs	70€
30grs	200€
50grs	280€

el futur depèn del que fas avui ————— *le futur dépend de ce que nous faisons aujourd'hui*
-mahatma ghandy-

CURRIES & PASTA

🍛 **CURRI DE LLAGOSTINS Curry aux crevettes**

Curri groc de llagostins, coriandre, vegetals, pinya i arròs al vapor

Curri jaune aux crevettes, coriandre, légumes, ananas et riz à la vapeur

24€

-

🍛 **CURRI DE POLLASTRE Curry de poulet**

Curri verd de pollastre amb bròquil, brots de soja, coriandre i arròs al vapor

Curri vert au poulet, brocolis, pousses de soja et riz à la vapeur

19€

-

🍛 **CURRI PANANG Panang curry**

Curry de vedella amb vegetals thai, alfàbrega i arròs al vapor

Curry de veau aux légumes thai, basilic et riz à la vapeur

23€

-

🍛 **SELECCIÓ DE CURRIS Sélection de curry**

Degustació dels tres curris servits amb arròs al vapor

Dégustation des trois types de curry avec du riz à la vapeur

34€

-

YAKISOBA

De gambes i calamar amb vegetals, ou, fruits secs i coriandre

Crevettes et calmars avec légumes, œufs, noix et coriandre

21€

-

PEIX Poisons

🕒 **LLOBARRO Bar**

Lubina tom yum a baja temperatura con crema de coco, vegetales y arroz al vapor
Bar sauvage à basse température avec crème de noix de coco, légumes et riz cuit à la vapeur

26€

🕒 **GINDARA**

Bacallà negre salvatge d'Alaska glacejat amb miso, crema de chirivia y gingebre,
amanida sunomono de cogombre i llavors de sèsam blanc
Morue noire sauvage de l'Alaska, glacée à la crème de miso, panais et gingembre, sunomono salade de concombre
et graines de sésame blanches

33€

TORO Thon vèntreche

Tataki de bou sobre amanida de wakame goma, perles d'aranja, jalapenyo, raves,
coriandre i maionesa de kimchi
Tataki de toro sur gomme wakame, perles de pamplemousse, 'jalapeño', radis, coriandre et mayonnaise de kimchi

22€

🕒 **LLAMÀNTOL A LA BRASA Homard grillé**

Llamàntol a la brasa amb pop, espàrrecs, patates i mantega d'herbes
Homard grillé avec poulpe, asperges, pommes de terre et beurre aux nes herbes

60€

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Con pulpo, gambas y almejas
Avec poulpe, crevettes et palourdes

27€

amb Llamàntol | 47€
avec homard

*sonia com si fossis a viure per sempre,
viiu com si fossis a morir avui*

.....
ève comme si tu vivais éternellement, vis comme si tu allais mourir aujourd'hui
James Dean

CARNS Viandes

De la nostra graella de carbó

Nos grillades au charbon



🍷 NEBRASKA

Entrecot de 400grs a la graella amb tàrtar de tomaquet kumato i bastons de iuca

Entrecôte de 400 g grillée avec tartare de tomate kumato et bâtons de manioc

67€

🍷 FILET DE VEDELLA Filet de veau

Filet sobre milfulles de patata i foie, salsa de miso-mostassa i xips de rate

Surlonge de veau sur mille feuilles de pomme de terre, sauce miso-moutarde et chips de bouillon

28€

NASI GORENG

Pollastre estil indonesi amb vegetals, ceba fregida, coriandre, menta, brots de soja, ou, sèsam garapinyat i cacahuets

Poulet style Indonésien avec légumes, oignons frites, coriandre, menthe, bourgeons de soja, oeuf, sésame caramélisé et cacahuètes

19€

MOROCCO

Tajine de xai amb cous-cous, pruna seca, verdures, salsa picant harissa, herbes i ametlles torrades

Tajine d'agneau avec couscous, prune séchée, légumes, sauce harissa, herbes et amandes grillées

23€

TIKKA MASALA

Pollastre tikka masala amb albergínia, carbassó, coriandre, ametlles, gíngebre i arròs basmati amb pà naan

Poulet tikka masala et aubergines, courgettes, amandes, coriandre, gingembre et riz basmati avec pain naan

23€

CARNES PREMIUM meat

KOBE



Carn d'origen Japonès de producció exclusiva certificada D.O. KOBE (únicament vedells) als que se li proporcionen la millor alimentació (palla d'arròs, blat, ordi e. o.) i beuen únicament aigua dolça.

*Viande d'origine japonaise, certifiée production exclusive D.O. KOBE (bouvillons exclusivement).
Ils reçoivent la meilleure alimentation (paille de riz, maïs, orge e.o) et boivent uniquement de l'eau douce.*

🍴 **LÀMINES DE KOBE JAPONÈS AMB JARDÍ DE VEGETALS I XIPS VARIATS**

Tranches de kobe japonais avec légumes du potager et chips diverses

90€

RUBIA GALLEGA



La seva carn es caracteritza per el seu color clar amb elevat index groc de greix. Suculència, aroma i sabor de reconegut prestigi

*Sa viande est caractérisée par sa couleur claire et son index de graisse jaune élevé.
Jus, arôme et saveur de prestige reconnu*

🍴 **RUBIA GALLEGA · 1200Grs**

MITJANA TOMAHAWK DE CARN A LA BRASA AMB ESPÀRRECS I PATATES DOMINO

Tomahawk grillée avec domino de pommes de terre et asperges

110€

WAGYU



WA: JAPÓ, GYU: VEDELLA

Aquesta paraula identifica la generalitat de les races de bestiar boví originàries del Japó. Carn sucosa, tendra i saludable en contenir àcids grassos insaturats

*Wa: Japon, Gyu: viande. Ce terme désigne la plupart des races de bovins existant au Japon.
C'est une viande juteuse, tendre et saine car elle contient des acides gras insaturés*

🍴 **FILET DE WAGYU · 180Grs Wagyu surlonge**

69€

*Amb patates amb trufa de Norcia, moll de l'os grillat i tres salses mostassa-miso,
tàrtar de tomaquet kumato i oli d'herbes
Avec pommes de terre avec truffe de Norcia, moelle de l'os grillée et trois sauces: moutarde-miso,
tartare de tomate kumato et huile aux herbe*

ENTREPANS Sandwiches

L'horari del servei de sandvitxos serà exclusivament de 12.00h a 19.00h.

Triï també qualsevol altre plat de la carta

Les sandwiches ne seront servis qu'entre 12h et 19h. Choisissez également n'importe quel autre plat sur notre carte

CDLC CLUB SANDWICH

Sandwich doble farcit de pollastre, mozzarella fumada, tomàquet, rúcula, pebrots i maionesa especiada amb curri i xips de patata

Double sandwich farci au poulet, mozzarella fumée, tomate, roquette, poivrons, mayonnaise épicée au curry et frites

14€

-

WRAP DE POLLASTRE Poulet wrap

Wrap de pollastre, tomàquet, pebrots, ceba vermella, formatge fós, salsa picant i patates fregides

Poulet wrap, tomates, poivrons, oignon rouge, fromage fondu, sauce chaude et frites

14€

-

FOCACCIA DE VEDELLA Veau focaccia

Focaccia de filet de vedella amb crema de mozzarella de búfala, mostassa antiga i tomàquet

Focaccia de surlonge de bœuf à la crème de mozzarella de buffle, moutarde à l'ancienne et tomate

16€

-

WAGYU BURGER

Hamburguesa de vedella Wagyu a l'estil 'Kobe' amb formatge scamorza, chutney de chili, ceba cruixent i maionesa de curri

Hamburger de veau wagyu style 'Kobe' au fromage camorza, chutney du chili, oignon croustillant et mayonnaise de curry

19€

-

✓ VEGGIE BURGER

Hamburguesa de lenties 100% vegana amb tomàquet, enciam, cogombre i salsa Sriracha
· Opció vegetariana amb formatge ·

Hamburger de lentilles 100% végétalien avec sauce tomate, laitue, concombre et sriracha
· Option végétarienne au fromage ·

14€

-

'QUESADILLA' DE VEDELLA Veau 'quesadilla'

'Quesadilla' de vedella amb vegetals, formatge fós, guacamole i salsa criolla

'Quesadilla' de veau aux légumes, fromage fondu, guacamole et salsa criolla

14€

-

POSTRES Desserts

Postres i gelats casolans elaborats a l'obrador de la pastisseria del grup CDLC-Ikibana
Desserts et glaces faits dans notre pâtisserie CDLC-Ikibana

PECAT DE XOCOLATA Pêchés au Chocolat

Biscuit humit de xocolata i gerd, mousse de xocolata, sablée de cacao i cruixent de gerd
Biscuit humide au chocolat et à la framboise, mousse au chocolat et sablé de cacao et croustillant à la framboise

12€

OREO PASSIÓ Oreó Pasió

Mousse de xocolata blanca, galetes Oreó i crema de mango-fruïta de la passió
Mousse au chocolat blanc, biscuits oreo et crème à la mangue-fruits de la passion

11€

THAI CAFÉ

Cremós de xocolata amb sake, mousse de mascarpone i cardamom negre,
escuma de cafè amb pols d'ametlles caramel·litzades

Crèmeux de chocolat au sake, mousse de mascarpone et cardamome noire, mousse de café
et poudre d'amandes caramélisées

11€

MOUSSE

Mousse de coco i plàtan amb toffe, pinya saltejada i crocant de gingebre
Mousse de banane et noix de coco avec caramel au beurre, ananas sautés et gingembre croustillant

11€

● **PISTACHO MIDORI Pistache midori**

Biscuit airejat de festuc, crema de xocolata blanca-yuzu, gerds i gelat de festuc
Biscuit aéré de pistache, chocolat blanc crème yuzu, framboise et crème glacée à la pistache

11€

Ⓜ **DELICIOUS Preu/Prix x pers · Min 2 pers**

Un autèntic èxtasi... Mescla de fruites fresques i exòtiques amb xocolata negra fosa i nata
Une véritable extase.... Mélange de fruits frais et exotiques avec du chocolat noir fondu et de la crème

24€

● **TAULA DE POSTRES Assiette de desserts**

Assortit de postres, fruita i varietat de gelats
Assortiment de desserts, fruits et variété de glaces

45€

GELATS Glaces

Xocolata belga, vainilla, maduixa, Chesse cake, tiramisu, xocolata blanca i gerds.

Sorbets de llimona, maduixa i mango

Chocolat belge, vanille, fraise, cheese cake, tiramisu, chocolat blanc et framboise.

Sorbets au citron, à la fraise et à la mangue

8€

En compliment del Reglament (UE) No 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor, CDLC Barcelona té disponible per a la seva consulta la informació relativa a la presència d'al·lèrgens als nostres productes.

En conformité avec le règlement (UE) n° 1169/2011 sur l'information aux consommateurs, CDLC Barcelona met à votre disposition les renseignements relatifs aux allergènes présents dans nos produits.