

STARTERS

🍷 **ACEITUNAS** Olives

Cóctel de aceitunas variadas Carpe Diem

Carpe Diem assorted olives cocktail

7€

-

JAMÓN IBÉRICO 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*

33€

Cinco Jotas

JABUGO 1879

🍷 **OSTRAS** Oysters

Ostras marinadas con cebolla roja, pepino y cilantro

Marinated oysters with red onion, cucumber and coriander

1un 7€ . 6un 40€ . 12un 77€

-

🍷 **CEVICHE DE PESCADO BLANCO** White fish ceviche

*Ceviche de corvina con mosto de aji amarillo, cebolla roja,
sandia, boniato, aguacate, lima, maíz crocante y cilantro*

*Corvina ceviche with yellow pepper, red onion, watermelon,
sweet potato, avocado, lime, crispy corn and coriander*

18€

-

TARTAR DE ATÚN Tuna tartar

Tartar de atún con aguacate, huevas de trucha y tostadas de wasabi

Tuna tartar with avocado, trout roe and wasabi toast

21€

-

TEMPURA DE GAMBAS Y MAITAKE

Prawns and maitake tempura

*Tempura de gamba tigre con setas maitake,
hoja de shiso y salsa ponzu-naranja*

*Tiger prawn tempura and maitake mushrooms, shiso leaf
and orange-ponzu sauce*

17€

-

TEMPURA DE CANGREJO Crab tempura

Tempura de cangrejo real y cangrejo de concha blanda, mayonesa de yuzu, sésamo garrapiñado y miel de naranja-jengibre

Tempura of royal crab and soft shell crab, yuzu mayonnaise, sugar-coated sesame and ginger-orange honey

22€

-

SPRING ROLL

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

13€

-

BROCHETA CDLC SATAY CDLC Satay skewer

Brocheta de pollo con salsa de cacahuets y cebolla tierna

Chicken skewer with peanut sauce and spring onion

15€

-

SEAFOOD PLATTER

Bandeja con pescado y marisco, gambas, ostras, sashimi de atún y salmón, cangrejo real, ceviche de corvina

Board with fish and seafood, prawns, oysters, tuna and salmon sashimi, king crab and corvina ceviche

64€

-

✓ ARABIAN

Surtido de aperitivos arabes con pan naan

(hummus, dhal, babaganoush, falafel, garbanzos, feta y cilantro)

Assortment of Arabic appetizers with naan bread

(houmous, dhal, babaganoush, falafel, chickpeas, feta and coriander)

24€

-

TAO

Surtido de aperitivos: spring roll, brocheta satay, gyoza de ternera y pollo karaage con mayonesa picante de lima

Assortment of appetizers: spring roll, satay skewer, veal gyoza and karaage chicken with spicy lime mayonnaise

28€

-

SUSHI

GUN KAN 2 Piezas · Pieces

CROCANTE · CRISPY MAKI

SALMÓN Salmon

Salmón con aguacate y queso crema

Salmon with avocado and cream cheese

6€

-

ATÚN tuna

Atún aji amarillo y cilantro

Yellow aji tuna and coriander

8€

-

NIGIRIS 2 Piezas · Pieces

SHAKE

Salmón soasado con salsa teriyaki

Seared salmon with teriyaki sauce

6€

-

MAGURO

Atún con salsa teriyaki

Tuna with teriyaki sauce

8€

-

🍣 TAI

Hamachi

Con aceite de trufa original de Norcia

With original Norcia truffle oil

8€

-

🍣 EBI

Langostino Prawn

6€

-

NIGIRI SURTIDO 10 piezas

Nigiri Assortment 10 pcs

Nigiris de Ebi, salmón, atún, hamachi y toro

Ebi nigiris, salmon, tuna, hamachi and toro

37€

-

SASHIMI 6 Piezas · Pieces

④ **SALMÓN Salmon**
Seis cortes de salmón fresco
Six pieces of fresh salmon
16€
-

④ **ATÚN tuna**
Seis cortes de atún fresco
Six pieces of fresh tuna
20€
-

● ④ **SASHIMI SURTIDO 20 piezas**
Sashimi Assortment 20 pcs
Atún, salmón, hamachi y langostino
Tuna, salmon, hamachi and king prawn
37€
-



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 it into three parts called Harakami, Harakana and Harashimo. Hara means belly, and parts rich in fat are called Toro

NIGIRI de TORO
2 Piezas · Pieces
10€
-

SURTIDO de TORO
Tabla con nigiris, sashimi
y tartar de toro
Platter with nigiris, sashimi
and toro tartar
48€
-

SASHIMI de TORO
6 Piezas · Pieces
28€
-

URAMAKIS 8 Piezas · Pieces

• WAGYU

Tartar de wagyu, mayonesa picante, aguacate, chip de banana y tobiko

Wagyu tartare, spicy mayonnaise, avocado, tobiko and banana chips

24€

-

HOKKAI

Roll tempurizado relleno de aguacate y queso crema, tartar de salmón, salsa teriyaki y togarashi

Tempurized roll stuffed with avocado, cream cheese, salmon tartar, teriyaki sauce and togarashi

19€

-



CDLC ROLL

Uramaki relleno de langostino en tempura, zanahoria y crema de queso, envuelto en atún, aguacate y hamachi

Uramaki stuffed with king prawn in tempura batter, carrot and cheese cream, wrapped in tuna, avocado and hamachi

20€

-

CALIFORNIA SOFT SHELL CRAB

Uramaki relleno de cangrejo, aguacate y mayonesa picante, envuelto en pepino y salsa de jengibre y miel

Uramaki stuffed with crab, avocado and spicy mayonnaise, wrapped in cucumber and ginger and honey sauce

21€

-

FURAY

Roll envuelto en aguacate relleno de langostinos empanados, mayonesa con togarashi y cebollino

· opción veggie ·

Roll wrapped in avocado and stuffed with breaded king prawns and mayonnaise with togarashi and spring onion

· Veggie option ·

22€

-

TUNA ROLL

Maki en panko con tartar de atún y papaya con mayonesa de aji amarillo

Maki in panko with tuna tartar and papaya with yellow aji mayonnaise

21€

-

CRAYFISH URAMAKI

Uramaki relleno de cigala con hamachi, lima, grany smith y mayonesa de yuzu

Uramaki stuffed with crayfish, with hamachi, lime, grany smith and yuzu mayonnaise

23€

-

✓ VEGGIE ROLL

Maki vegetariano con bimi, espárragos, aguacate y manzana, envuelto en pera

Vegetarian maki with bimi, asparagus, avocado and apple, wrapped in pear

18€

-

SUSHI TABLAS

AYAKASHI

16 Piezas · Pieces

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

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

36€

-

SHIKOME

26 Piezas · Pieces

Sashimi variado, nigiris, uramaki de atún y hokkai

26 pieces of assorted sashimi, nigiri, tuna uramaki and hokkai

52€

-

UKEMOCHI

36 Piezas · Pieces

Sashimi variado, nigiris, uramaki de atún y hokkai

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

66€

-

KYUSHU

70 Piezas · Pieces

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

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

165€

-

● CDLC DELUXE

120 Piezas · Pieces

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

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

285€

-

la verdadera generosidad hacia el futuro reside en dar todo al presente

— real generosity towards the future lies in giving all to the present

-albert camus, notebooks 1935-1942-

SOPAS Soups

🍴 TOM KHA GAI

-Sopa thai con pollo . thai chicken soup-

Con pollo, crema de coco, vegetales, cilantro y aromas del sudeste asiático

With chicken, coconut cream, vegetables, coriander and aromas from southeast asia

15€

-

✓ SOPA MISO Miso soup

Sopa miso con alga wakame, fideos de arroz, tofu y cebolla tierna

Miso soup with wakame seaweed, rice noodles, tofu and spring onion

9€

-

ENSALADAS Salads

🌿 BUDDHA BOWL DE ATÚN Y QUINOA Tuna and Quinoa Buddha bowl

Con quinoa roja, negra y blanca, tofu, tomate, aguacate, pepino, rabanito, mitzura, cilantro, nori y atún rojo marinado

With red, black and white quinoa, tofu, tomato, avocado, cucumber, wild radish, mitzura, coriander and red marinated tuna

19€

-

🍴 ENSALADA DE GAMBAS Prawn salad

Hojas verdes con gambas, papaya, tomate cherry, pepino, aguacate, tirabeques, rabanito y crocante de maíz

Green leaf salad with prawns, papaya, cherry tomatoes, cucumber, avocado, snow peas, wild radishes and crispy corn pastry

15€

-

ENSALADA DE POLLO Chicken salad

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

13€

-

🍴 ENSALADA DE RÚCULA Y CABRA Rocket and goat's cheese salad

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

18€

-

CAVIAR

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

10grs	70€
30grs	200€
50grs	280€

el futuro depende de lo que hagas hoy — future depends on what you do today — mahatma ghandi —

CURRIES & PASTA

🍛 **CURRY DE LANGOSTINOS King prawn curry**

Curry amarillo de langostinos, cilantro, vegetales, piña y arroz al vapor
King prawn yellow curry, coriander, vegetables, pineapple and steamed rice
24€
-

🍛 **CURRY DE POLLO Chicken curry**

Curry verde de pollo con brócoli, brotes de soja, cilantro y arroz al vapor
Chicken and broccoli green curry, soybean sprouts, coriander and steamed rice
19€
-

🍛 **CURRY PANANG Panang curry**

Curry de ternera con vegetales thai, albahaca y arroz al vapor
Beef curry with thai vegetables and basil and steamed rice
23€
-

🍛 **SELECCIÓN DE CURRIES Curries selection**

Degustación de los tres curries servido con arroz al vapor
A mixture of the three curries served with steamed rice
34€
-

YAKISOBA

De gambas y calamar con vegetales, huevo, frutos secos y cilantro
Shrimp and squid with vegetables, egg, nuts and coriander
21€
-

PESCADOS Fish

🕒 **LUBINA Sea bass**

Lubina tom yum a baja temperatura con crema de coco, vegetales y arroz al vapor
Sea bass tom yum at low temperature with coconut cream, vegetables and steamed rice

26€
-

🌿 **GINDARA**

Bacalao negro salvaje de Alaska glaseado con miso, crema de chirivía y jengibre, ensalada sunomono de pepino y semillas de sésamo blanco

Wild black Alaskan cod glazed in sweet miso, cream of parsnip and ginger, sunomono salad of cucumber and white sesame seeds

33€
-

TORO Tuna ridge

Tataki de toro sobre ensalada de wakame goma, perlas de pomelo, jalapeño, rabanitos, cilantro y mayonesa de kimchi

Slices of tuna ridge on wakame salad, grapefruit pearls, pickled jalapeno, radish, coriander and kimchi mayonnaise

22€
-

🕒 **BOGAVANTE A LA BRASA grilled lobster**

Bogavante a la brasa con pulpo, espárragos, patatas y mantequilla de hierbas
Grilled lobster with octopus, asparagus, potatoes and herb butter

60€
-

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Con pulpo, gambas y almejas

With octopus, prawns and clam

27€

con Bogavante | 47€
w. Lobster

*sueña como si fueras a vivir por siempre,
vive como si fueras a morir hoy*

dream as if you will live forever; live as if you will die today
-james dean-

CARNES meat

De nuestra parrilla de carbón
From our charcoal grill



🍷 🍴 **CHULETÓN DE NEBRASKA** Nebraska steak

Entrecot de 400grs a la parrilla con tartar de tomate kumato y bastones de yuca
400g grilled entrecote, kumato tartare and yuca sticks

67€

🍷 🍴 **SOLOMILLO DE TERNERA** Beef Sirloin Steak

Solomillo de ternera sobre mil hojas de patata, salsa de miso-mostaza y chips de rate
Beef sirloin steak on a bed of potato millefeuille, miso-mustard sauce and rate chips

28€

NASI GORENG

Pollo estilo indonesio con vegetales, cebolla frita, cilantro, menta,
brotos de soja, huevo, sésamo garrapiñado y cacahuetes

Indonesian-style chicken with vegetables, fried onions, coriander, mint,
bean sprouts, egg, sugared sesame and peanuts

19€

MOROCCO

Tagine de cordero con cous-cous, ciruela seca, verduras, salsa picante harissa,
hierbas y almendras tostadas

Lamb tagine with cous-cous, dried plum, vegetables, spicy harissa sauce,
herbs and toasted almonds

23€

TIKKA MASALA

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

23€

CARNES PREMIUM meat

KOBE



Carne de origen Japonés de producción exclusiva certificada D.O. KOBE (terneros novillos únicamente) A los que se les proporciona la mejor alimentación (paja de arroz, maíz, cebada e. o.) y beben únicamente agua dulce

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

LÁMINAS DE KOBE JAPONÉS CON JARDÍN DE VEGETALES Y CHIPS VARIADOS
Japanese Kobe blades with vegetable garden and varied chips

90€

RUBIA GALLEGA



Su carne se caracteriza por su color claro con elevado índice amarillo de grasa. Jugosidad, aroma y sabor de reconocido prestigio

Its meat is characterized by its light color with high yellow fat index. Juiciness, aroma and a flavor of a recognized prestige

🍴 RUBIA GALLEGA . 1200Grs

CHULETÓN TOMAHAWK DE CARNE A LA BRASA CON ESPÁRRAGOS Y PATATAS DOMINO
Tomahawk grilled meat with asparagus and potatoes domino

110€

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€

Con patata y trufa de Norcia, tuétano grillado y tres salsas: mostaza-miso, tartar de tomate kumato y aceite de hierbas
With potato and truffle of Norcia, grilled marrow bones and three sauces: miso-mustard, kumato tartare and herb-infused oil

BOCADILLOS Sandwiches

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 other dish from our menu too

CDLC CLUB SANDWICH

Sándwich doble relleno de pollo, mozzarella ahumada, tomate, frutos secos, rúcula, pimientos asados y mayonesa especiada con curry y chips de patata

Double sandwich stuffed with chicken, smoked mozzarella cheese, tomato, nuts, rocket, roast peppers and spicy curry mayonnaise and chips

14€

WRAP DE POLLO Chicken wrap

Wrap de pollo con queso cheddar, cebolla caramelizada pimiento rojo y mayonesa picante

Chicken wrap with cheddar cheese, caramelized red pepper chilli and spicy mayonnaise

14€

FOCACCIA DE TERNERA Veal focaccia

Focaccia de solomillo de ternera con crema de mozzarella de búfala, rúcula, mostaza antigua y tomate

Beef focaccia with mozzarella, rucula, mustard and tomato

16€

WAGYU BURGER

Hamburguesa de ternera Wagyu al estilo 'kobe' con queso scamorza chutney de chili, cebolla crujiente y mayonesa de curry

Kobe-style Wagyu beef burger with scamorza cheese, chilli chutney, crispy onion and curry mayonnaise

19€

✓ VEGGIE BURGER

Hamburguesa de lentejas 100% vegana con tomate, lechuga, pepino y salsa sriracha

Opción vegetariana con queso

Lentils burger 100% vegan with tomato, lettuce, cucumber and sriracha sauce

Vegetarian option with cheese

14€

QUESADILLA DE TERNERA Beef 'quesadilla'

Quesadilla de ternera con vegetales, queso fundido, guacamole y salsa criolla

Beef 'Quesadilla' with vegetables, melted cheese, guacamole and criolla sauce

14€

POSTRES Desserts

Postres y helados caseros elaborados en el obrador del grupo CDLC-Ikibana
Desserts and homemade ice cream made in the workshop of the CDLC Ikibana group

PECADO DE CHOCOLATE Chocolate sins

*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

12€

OREO PASIÓN Oreo Passion

Mousse de chocolate blanco, galletas oreo y crema de mango-fruta de la pasión
White chocolate mousse, Oreo biscuits and mango-passion fruit sauce

11€

THAI CAFÉ

*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*

11€

MOUSSE

Mousse de coco y banana con toffe, piña salteada y crocante de jengibre
Coconut and banana mouse with toffee, pineapple sauteed and crispy ginger

11€

● **PISTACHO MIDORI Pistaccio midori**

*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

11€

🍷 **DELICIOUS Precio/Price x pers · Min 2 pers**

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

24€

● **TABLA DE POSTRES Dessert Board**

Surtido de postres, frutas y variedad de helados A selection of desserts, fruit and assorted ice cream

45€

HELADOS Ice cream

Chocolate belga, vainilla, fresa, chesse cake, tiramisú, chocolate blanco y frambuesa.
Sorbetes de limón, fresa y mango
Belgian chocolate, vanilla, strawberry, cheesecake, tiramisú, white chocolate and raspberry.

Lemon, strawberry and mango sorbets

8€



CARPE DIEM. EAT THE MOMENT

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

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



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

*cdlcbarcelona.com
info@cdlcbarcelona.com
@ f CDLCbarcelona*

Dom Pérignon

