

**OSTRAS Oysters**

*Ostras de Normandía al natural*

*Natural Normandy oysters*

1 / 7€ 6 / 42€ 12 / 78€

**HUMMUS CON PAN NAAN** Hummus with Naan bread

*Crema de garbanzos con pan Naan y queso*

*Chickpea cream with Naan bread and cheese*

12€

**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

**ACEITUNAS Olives**

*Cóctel de aceitunas variadas Carpe Diem*

*Carpe Diem assorted olives cocktail*

7€

**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*

23€

**SPRING ROLL**

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

*Vietnamese-style roll stuffed with beef, vegetables,  
soybean sprouts and sweet and sour sauce*

16€

**BROCHETA CDLC SATAY** CDLC Satay skewer

*Brocheta de pollo con salsa de cacahuets y cebolla tierna*

*Chicken skewer with peanut sauce and spring onion*

16€

**WAGYU ANTICUCHO**

*Brocheta de carne de Wagyu y setas, cocinada a la brasa*

*Wagyu beef and mushroom skewer, cooked on the grill*

25€

**TEMPURA DE CANGREJO**

Crab tempura

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

*Royal crab tempura and soft shell crab, yuzu mayonnaise,  
sugar-coated sesame and ginger-orange honey*

25€

-

**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*

19€

-

**TEMPURA DE VEGETALES** Veggie tempura

*Tempura veggie con espárragos, setas,  
calabacín y hojas de shiso con salsa ponzu*

*Veggie tempura with asparagus, mushrooms,  
zucchini and shiso leaves with ponzu sauce*

16€

-

**GUN KAN 2 Piezas · Pieces**

CROCANTE · CRISPY MAKI

**SALMÓN Salmon**

*Salmón con aguacate y queso crema*

*Salmon with avocado and cream cheese*

9€

-

**ATÚN tuna**

*Atún aji amarillo y cilantro*

*Yellow aji tuna and coriander*

12€

-

**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 al natural con mayonesa de lima*

*Natural prawn with lime mayonnaise*

8€

-

**SASHIMI 6 Piezas · Pieces**

**SALMÓN Salmon**

*Seis cortes de salmón fresco*

*Six pieces of fresh salmon*

17€

-

**ATÚN tuna**

*Seis cortes de atún fresco*

*Six pieces of fresh tuna*

22€

-

● **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€

-

**SASHIMI de TORO**

6 Piezas · Pieces

28€

-

## URAMAKIS 8 Piezas · Pieces

### 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€



### TUNA ROLL

*Con fresa, atún, mayonesa de aji amarillo y caviar de fresa*

*With strawberry, tuna, yellow pepper mayonnaise and strawberry caviar*

21€

### 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*

23€

### 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€

### Y 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*

38€

-

### SHIKOME

26 Piezas · Pieces

*Sashimi variado, nigiris, uramaki de atún y hokkai*  
*26 pieces of assorted sashimi, nigiri, tuna uramaki and hokkai*

54€

-

### UKEMOCHI

36 Piezas · Pieces

*Sashimi variado, nigiris, uramaki de atún y hokkai*  
*36 pieces of assorted sashimi, nigiri, tuna uramaki and hokkai*

68€

-

### 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*

21€

-

**ENSALADA DE POLLO Chicken salad**

*Hojas verdes, pollo al chili grillado, pepino, zanahoria, tomate, cacahuets y vinagreta de sésamo*

*Green leaves, grilled chillied chicken, cucumber, carrot, tomato, peanuts and sesame vinaigrette*

16€

-

**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*

21€

**• 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*

37€

**WAGYUSOBA**

*Cortes de ternera de Wagyu a la brasa con fideos*  
*estilo japonés y frutos secos*  
*Breaststroke Wagyu Beef Cuts with Japanese-Style Noodles and Nuts*

26€



**LUBINA Sea bass**

*Lubina a baja temperatura con cremoso de menta-guisantes,  
bok choy y ensalada de brotes tiernos*

*Low temperature sea bass with creamy mint-peas, bok choy and baby sprout salad*  
28€

**SPAGHETTI FRUTTI DI MARE**

*Con pulpo, calamar, gambas y almejas*

*With octopus, squid, prawns and clam*  
27€

**◆ 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€

**SALMÓN TAMARINDO**

*Salmón a la brasa con salsa de tamarindo, ensalada de brotes y sésamo,  
y cremoso de alcachofa*

*Grilled salmon with tamarind sauce, sprout and sesame salad and creamy artichoke*  
24€

**TATAKI DE ATÚN**

*Laminas de atún Balfegó con cremoso de wasabi, caviar de chili,  
masago arare, brotes de cilantro y salsa tare*

*Balfego tuna slices with creamy wasabi, chili caviar,  
masago arare, coriander sprouts and tare sauce*  
28€

*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-

**De nuestra parrilla de carbón**

*From our charcoal grill*

**CARNES MEAT**

◆ **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*

70€

-

**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*

29€

-

**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*

21€

-

**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*

24€

-

◆ **SOLOMILLO DE WAGYU . 180Grs** Wagyu sirloin

*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*

69€

-

**TIKKA MASALA**

*Pollo tikka masala con berenjena, calabacín, cilantro, almendras,  
jengibre y arroz basmati con pan naan*

*Chicken with auberginies, courgettes, coriander, almonds and basmati rice with naan bread*

23€

-

Los bocadillos se sirven hasta las 19h

Sandwiches are served until 7pm

**BOCADILLOS Sandwiches**

**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*

16€

-

**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*

15€

-

**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*

22€

-

**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*

15€

-

**Y VEGGIE BURGER**

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

*· Opción vegetariana con queso ·*

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

*· Vegetarian option with cheese ·*

14€

-

**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*

**POSTRES Desserts**

**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€

-

**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€

-

**HELADOS Ice cream**

*Chocolate belga, vainilla, fresa y frambuesa.*

*Sorbetes de limón, fresa y mango*

*Belgian chocolate, vanilla, strawberry and raspberry.*

*Lemon, strawberry and mango sorbets*

8€

-

*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.*