

OSTRES Huîtres

Ostres de Normandia al natural

Huîtres naturelles de Normandie

1 / 7€ 6 / 42€ 12 / 78€

HUMMUS AMB PÀ NAAN Hummus avec pain Naan

Crema de cigrons amb pà Naan i formatge

Crème de pois chiches avec pain naan et fromage

12€

PERNIL IBÈRIC Jambon Iberique

*Pernil de glà ibèric selecció especial 5J pata negra
amb pà 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

OLIVES Olives

Coctel d'olives variades Carpe Diem

Carpe Diem Cocktail d'olives assorties

7€

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

23€

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*

16€

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

16€

WAGYU ANTICUCHO

Broqueta de carn de Wagyu i bolets, cuinada a la brasa

Brochette de bœuf Wagyu et champignons, cuite sur le gril

25€

TEMPURA DE CRANC

Crabe tempura

*Tempura de cranc real i cranc de closca tova,
maionesa de iuzu, sèsam garrapinyat i mel de taronja-gingebre*

*Crabe royal et crabe à carapace molle tempura,
mayonnaise au yuzu, sésame caramélisé et miel orange-gingembre*

25€

-

TEMPURA DE GAMBAS Y MAITAKE

tempura aux crevettes et maitake

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

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

19€

-

TEMPURA DE VEGETALS Veggies tempura

*Tempura veggie amb espàrrechs, bolets,
carbassó y fulles de shiso amb salsa ponzu*

*Veggies tempura aux asperges, champignons,
courgettes et feuilles de shiso avec sauce ponzu*

16€

-

GUN KAN 2 Peces · Pièces

CROCANT · CRISPY MAKI

SALMÓ Saumon

Salmó amb avocat i formatge crema

Saumon avec avocat et fromage à la crème

9€

-

TONYINA Thon

Tonyina, aji groc i coriandre

Thon, piment jaune et coriandre

12€

-

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

8€

-

SASHIMI 6 Peces · Pièces

SALMÓ Saumon

Sis talls de salmó fresc

Six pavés de saumon frais

17€

-

TONYINA Thon

Sis talls de tonyina fresca

Six pavés de thon frais

22€

-

● **SASHIMI ASSORTIT 20 peces**

Sashimi Assortiment 20 pcs

Tonyina, salmó, hamachi i llagostí

Thon, saumon, hamachi et crevette

37€

-



LA VENTRESCA ESTÀ SITUADA A LA PART INFERIOR DE LA TONYINA.
LA PODEM DIVIDIR EN TRES PARTS ANOMENADES
HARAKAMI, HARAKANA I HARASHIMO. HARA VOL DIR ABDOMEN,
I LES PARTS RIQUES EN GREIX S'ANOMENEN TORO

Le ventre est situé au fond du thon.

*Nous pouvons le diviser en trois parties appelées
Harakami, Harakana et Harashimo. Hara signifie abdomen,
et les parties riches en graisse sont appelées Toro*

NIGIRI de TORO

2 Peces · Pièces

10€

-

SASHIMI de TORO

6 Peces · Pièces

28€

-

URAMAKIS 8 Piezas · Pieces

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 togarashi

19€



TUNA ROLL

Amb maduixa, tonyina, maionesa d'aji groc i caviar de maduixa

Avec fraise, thon, mayonnaise au poivron jaune et caviar de fraise

21€

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*

23€

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

· Veggie option ·

22€

✓ VEGGIE ROLL

Maki vegetarià amb bimi, espàrrechs, avocat i poma, envolcallat en pera

Maki végétarien au 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

38€

-

SHIKOME

26 Peces · Pièces

Sashimi variat, nigiris, uramaki de tonyina i hokkai

Sashimi assortis, nigiri, uramaki de thon et hokkai

54€

-

UKEMOCHI

36 Peces · Pièces

Sashimi variat, nigiris, uramaki de tonyina i hokkai

Sashimi assortis, nigiri, uramaki de thon et 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 véritable générosité cap al futur resideix en donar-ho tot al present

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

-albert camus, notebooks 1935-1942-

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

21€

-

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

16€

-

CURRI DE LLAGOSTINS Curry aux crevettes

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

Curry 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

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

21€

-

● 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

37€

-

WAGYUSOBA

Talls de vedella de Wagyu a la brasa amb fideus

estil japonès i fruits secs

Coupes de bœuf Wagyu grillé avec nouilles

style japonais et noix

26€

-

LLOBARRO A LA BRASA Basse sur le grill

Llobarro a baixa temperatura amb cremós de menta-pèsols,

bok Choy i amanida de brots tendres

Low temperature sea bass with creamy mint-peas,

bok choy and baby sprout salad

28€

-

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Amb pop, calamar, gambes i cloïsses

Avec poulpe, calamars, crevettes et palourdes

27€

-

● **GINDARA**

Bacallà negre salvatge d'Alaska glacejat amb miso,

crema de chirivïa 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€

-

SALMÓ TAMARINDO

Salmó a la brasa amb salsa de tamarinde, amanida de brots i sèsam,

i cremós de carxofa

Saumon grillé sauce tamarin, salade de germes et sésame,

et artichaut crémeux

24€

-

TATAKI DE TONYINA Thon tataki

Làmines de tonyina Balfegó amb cremós de wasabi, caviar de xili,

Masago Arare, brots de coriandre i salsa tare

Tranches de thon Balfegó au wasabi crémeux, caviar de piment,

masago arare, pousses de coriandre et sauce tare

28€

-

*somía com si fossis a viure per sempre,
vii com si fossis a morir avui*

reve comme si tu vivais éternellement, vis comme si tu allais mourir aujourd'hui

James Dean

De la nostra graella de carbó

Nos grillades au charbon

CARNS Viandes

● **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

70€

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*

29€

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 soia,
oeuf, sésame caramélisé et cacahuètes*

21€

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

24€

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

*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*

69€

TIKKA MASALA

*Pollastre tikka masala amb albergínia, carbassó, coriandre, ametlles,
gingebre i arròs basmati amb pa naanalsa tas*

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

23€

Els entrepans es serveixen fins les 19h

Les sandwiches sont servis jusqu'à 19h

ENTREPANS Sandwiches

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

16€

-

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

15€

-

WAGYU BURGER

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

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

22€

-

'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

15€

-

✓ VEGGIE BURGER

Hamburguesa de quinoa 100% vegana amb tomàquet, enciam, cogombre i salsa sriracha

· Opció vegetariana amb formatge ·

Burger de quinoa 100% vegan à la tomate, laitue, concombre et sauce sriracha

· Option végétarienne avec fromage ·

14€

-

Postres i gelats casolans
elaborats a l'obrador de la pastisseria
del grup CDLC-Ikibana

*Desserts et glaces faits
dans notre pâtisserie CDLC-Ikibana*

POSTRES Desserts

PECAT DE XOCOLATA Pêchés au Chocolat

*Biscuit humit de xocolata i gerd, mousse de xocolata,
sablée de cacau 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 Oreo Pasión

*Mousse de xocolata blanca, galetes Oreo i crema
de mango-fruïta de la passió*

Mousse au chocolat blanc, biscuits oreo et crème à la mangue-fruits de la passion

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€

-

● GELATS Glaces

Xocolata belga, vainilla, maduixa i gerds.

Sorbets de llimona, maduixa i mango

Chocolat belge, vanille, fraise, cheese cake 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.