



https://carta.menu

Paseo Maritim, 32 Marina BeachLa Barceloneta, Barcelona, Spain (+34)932240470 - http://www.cdlcbarcelona.com/carpe-diem-lounge-club









Aquí encontrarás el menú de Carpe Diem en Barcelona. Actualmente hay 21 menús y bebidas en la carta. Ofertas estacionales o semanales puedes consultarlas por teléfono. El local es accesible y, por lo tanto, también puede ser utilizado con una silla de ruedas o discapacidades fisiológicas. En Carpe Diem de Barcelona se elaboran fácil de digerir, finos platos japoneses utilizando una gran cantidad de verduras frescas, pescado y carne, Además, la carta de bebidas en este lugar es excepcional y ofrece una considerable y variada opción tanto de cervezas locales como internacionales, que definitivamente vale la pena probar. Tienes la posibilidad de relajarte en el bar con una bebida alcohólica o no alcohólica después de comer (o durante la comida) también.



Bebidas no alcohólicas

EVIAN

Bebidas alcohólicas

SANGRÍA

Starters

EMBUTIDOS

Alcoholic Beverages

BOTELLA DE CHAMPAGNE

CARNE | MEAT

SOLOMILLO DE NEBRASKA A LA BRASA MARINADO EN AJÍ PANCA CON SETAS PORCINI, TERIYAKI TRUFADA, TORRE DE PATATA Y BONIATO

Featured Item

CAFÉ, TÉ Y PETITS FOURS UVAS DE LA SUERTE

Postre | Dessert

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI RELLENA DE GANACHE DE TOFFEE, JENGIBRE, CONFITURA DE MANDARINA Y MERENGUE, ALMENDRA Y ORO

Aperitivo | Appetizer

ROLL DE CANGREJO REAL ENVUELTO EN AGUACATE, IKURA Y ESPUMA DE CREMA ÁCIDA

Pescado | Fish

LUBINA SALVAJE SOBRE CARPACCIO DE CALABACÍN, GLASEADA CON CREMA DE SAKE Y CAVIAR BELUGA

Bodega Cloudy Bay Vineyards

BAHÍA NUBLADA, SAUVIGNON BLANC

Drinks

BEBIDAS

Biscuits and Cookies

TARTA DE QUESO

Bogavante | Lobster

CREMA DE BOGAVANTE CON COCO, ACEITE DE CHILI ROJO Y BROTES DE CILANTRO

Vino Tinto | Red Wine

LARGA ESPERA 2012, RIOJA

Este tipo de platos se sirven

PEZ

Suahi

MAKI CON TARTAR DE GAMBA ROJA, CHIP DE PIÑA, TOBIKO Y MAYONESA DE AJÍ AMARILLO

URAMAKI DE CIGALA ENVUELTO EN HAMACHI CON JALAPEÑO ENCURTIDO, MAYONESA PICANTE Y BROTES DE SHISO



NIGIRI DE TORO CON ACEITE DE TRUFA, JENGIBRE, MASAGO Y CEBOLLA TIERNA

Los platos se preparan con

MANZANA
REBANADAS DE MANZANA
QUESO



Carpe Diem

Paseo Maritim, 32 Marina BeachLa Barceloneta, Barcelona, Spain Horario de apertura: Lunes 12:00-01:00 Martes 12:00-01:00 Miércoles 12:00-01:00 Jueves 12:00-01:00 Viernes 12:00-01:00 Sábado 12:00-01:00 Domingo 12:00-01:00 **≥**gallery image

Hecho con carta.menu