

ARTIST

PARA EMPEZAR

Pan de coca de cristal con tomate GL	3,00€
Chips de patata con mayonesa de alga GL.H	3,50€
Olivas gordal con un toque cítrico	4,50€
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de arbequina CTP	7,90€
Jamón Ibérico de Bellota (1/2 ración)	13,50€
Jamón Ibérico de Bellota (1 ración)	19,00€

PARA COMPARTIR



Trio de dips con hummus, crema de aguacate y mousse de remolacha M	6,50€
Las bravas de "Arte" GL.H	5,00€
Berenjenas crujientes con néctar de ágave, queso de cabra y lima GL.L.SJ	6,00€
Patatas "Brooklyn", boniato asado con parmesano y emulsión de trufa GL.L.H	5,00€
Croquetas de rustido de pollo de corral (4 unidades) GL.L.H	7,50€
Crujientes de espinacas y queso agrio (4 unidades) GL.L.H	7,00€
Alcachofas del Prat confitadas con foie y aceite de trufa	9,00€
Tostas de salmón noruego marinado con salsa de eneldo GL*. CTP.H.M	8,50€

**Baos de calamar en salsa teriyaki
de manzana con mostaza y miel** 8,50€
GL . MO . M . SF . SJ

**Gyozas de cerdo ibérico y jengibre
con salsa gomaes y ensalada daikon** 8,50€
GL . H . SJ . M . SF

PLATILLOS DEL HUERTO

**Poke bowl "Arte" de quinoa, aguacate,
salmón y wakame con vinagreta teriyaki** 8,50€
SJ . CTP . M* . SF

**Tomates del huerto con ventresca
de atún confitada y habitas baby** 12,50€
CTP* . SF*

**Salteado de setas de temporada
con huevo poché y trufa** 12,00€
H*

**Hamburguesa vegetariana de trigo
con chips de verduras en pan de
remolacha y emulsión de eneldo** 11,00€
GL* . H

PLATILLOS DEL MAR

**Pulpo parrilla con tuétano, aguacate
y salsa de tomatillo** 14,50€
MO . SF

Brocheta de gamba piri piri 11,50€
SJ . CR

Tartar de atún con guacamole de boniato 16,00€
CTP . SJ . M . SF

**Tartar de salmón marinado con mango
y aguacate** 14,50€
CTP

**Ceviche tradicional de Hamachi con
fruta de la pasión** 14,00€

CTP . L

**Vieira confitada sobre meloso de arroz,
compota de pimiento, piña y yuzu** 12,00€

MO . SF

**Lobster roll con nuestra salsa de "Arte"
y patatas chips** 16,00€

CR . H . L . GL . AP

**Tataki de atún sobre mango encurtido
y chutney de tomate y jengibre** 18,00€

CTP . SJ . SF . M

**Salmón con salsa de mostaza nórdica
y verduritas encurtidas** 16,00€

CTP . M . SF

PLATILLOS DE CARNE



**Steak tartar de solomillo de vaca rubia
con patatas, tostadas y su salsa** 17,00€

GL* . H

**Hamburguesa ibérica de Black Angus
con cebolla caramelizada, queso
manchego y jamón ibérico en pan de
brioche** 16,00€

GL*

**Tataki de ternera, reducción de su
jugo, salsa de rábano picante y puerros
asados.** 18,00€

SJ . SF



PARA ACABAR

Tabla de quesos nacionales (oveja curado, cabra a la pimienta, Stilton, y Tou dels Til.lers) con frutos secos y mermelada de kumquats F* . SF*	14,00€
Ceviche de fruta con aromas tropicales	5,50€
Coulant de chocolate con helado de Bailey's y salsa de frutos rojos L*	6,00€
Torrija de Santa Teresa con helado de cardamomo y crema de leche merengada GL* . H	6,00€



ALÉRGENOS

Nuestra carta está pensada para todos los públicos. En caso de algún tipo de intolerancia, consulta las abreviaciones. Si eres intolerante al gluten o a la lactosa, háznoslo saber. Podemos adaptar algunos de los platos para que puedas comer lo que te apetezca.

Signos Familia

V	Vegetariano
VG	Vegano
OLV	Ovolactovegetariano
S	Contiene superalimentos
GL	Contiene gluten
F	Contiene frutos secos
L	Contiene lactosa
M	Contiene mostazas o semillas
SF	Contiene sulfitos
H	Contiene huevos o derivados
CTP	Contiene trazas de pescado
SJ	Contiene soja y derivados



CAT

PER COMENÇAR

Pa de coca de vidre amb tomàquet GL	3,00€
Xips de patata amb maionesa d'alga GL.H	3,50€
Olives Gordal amb un toc cítric	4,50€
Anxoves 00 del Cantàbric amb oli d'arbequina CTP	7,90€
Pernil Ibèric de Gla (1/2 ració)	13,50€
Pernil Ibèric de Gla (1 ració)	19,00€

PER COMPARTIR



Trio de dips amb hummus, crema d'alvocat, lleties i mousse de remolatxa M	6,50€
Les braves d'Artte GL.H	5,00€
Albergínies cruixents amb nèctar d'atzavara, formatge de cabra i llima GL.L.SJ	6,00€
Patates "Brooklyn", moniato rostit amb parmesà i emulsió de tòfona GL.L.H	5,00€
Croquetes de rostit de pollastre de corral (4 unitats) GL.L.H	7,50€
Cruixents d'espínacs i formatge agre (4 unitats) GL.L.H	7,00€
Carxofes del Prat confitades amb foie i oli de tòfona	9,00€
Torrades de salmó noruec marinat amb salsa d'anet GL*. CTP.H.M	8,50€

**Baos de calamar en salsa teriyaki
de poma amb mostassa i mel** 8,50€
GL . MO . M . SF . SJ

**Gyozas de porc ibèric i gíngebre
amb salsa gomae i amanida daikon** 8,50€
GL . H . SJ . M . SF

PLATETS DE L'HORT



**Poke bowl "Artte" de quinoa, alvocat,
salmó i wakame amb vinagreta teriyaki** 8,50€
SJ . CTP . M* . SF

**Tomàquets de l'hort amb ventresca
de tonyina confitada i favetes baby** 12,50€
CTP* . SF*

**Saltat de bolets de temporada amb ou
poché i tòfona** 12,00€
H*

**Hamburguesa vegetariana de blat amb
xips de verdures en pa de remolatxa i
emulsió de salsa d'anet.** 11,00€
GL* . H

PLATETS DEL MAR



**Pop a la graella amb moll de l'os, alvocat
i salsa de tomàquet** 14,50€
MO . SF

Broqueta de gamba piri piri 11,50€
SJ . CR

**Tàrtar de tonyina amb guacamole
de moniato** 16,00€
CTP . SJ . M . SF

**Tàrtar de salmó marinat amb mango
i alvocat** 14,50€
CTP

Ceviche tradicional de Hamachi amb fruita de la passió 14,00€

CTP . L

Vieira confitada sobre melós d'arròs, compota de pebroç, pinya i yuzu 12,00€

MO . SF

Lobster roll amb la nostra salsa d'Artte i patates xips 16,00€

CR . H . L . GL . AP

Tataki de tonyina sobre mango adobat i chutney de tomàquet i gíngebre 18,00€

CTP . SJ . SF . M

Salmó amb salsa de mostassa nòrdica i verduretes adobades 16,00€

CTP . M . SF

PLATETS DE CARN



Steak tàrtar de filet de vaca rossa amb patates, torrades i la seva salsa 17,00€

GL* . H

Hamburguesa ibèrica de Black Angus amb ceba caramel·litzada, formatge manxec i pernil ibèric en pa de brioche 16,00€

GL*

Tataki de vedella, reducció del seu suc, salsa de rave picant i porros rostits 18,00€

SJ . SF



PER ACABAR

Taula de formatges nacionals (d'ovella curat, de cabra al pebre, Stilton i Tou dels Tilers) amb fruita seca i mermelada de kumquats F* . SF*	14,00€
Ceviche de fruita amb aromes tropicals	5,50€
Coulant de xocolata amb gelat de Bailey's i salsa de fruits vermells L*	6,00€
Rostes de Santa Teresa amb gelat de cardamom i crema de llet merengada GL* . H	6,00€



AL·LERGÒGENS

La nostra carta esta pensada per a tots els públics. En cas d'algun tipus d'intolerància, consulta les abreviacions. Si ets intolerant al gluten o a la lactosa, fes-nos-ho saber. Podem adaptar alguns dels plats per a que puguis menjar el que et vingui de gust.

Símbols Família

V	Vegetarià
VG	Vegà
OLV	Ovolactovegetarià
S	Conté superaliments
GL	Conté gluten
F	Conté fruits secs
L	Conté lactosa
M	Conté mostasses o llavors
SF	Conté sulfits
H	Conté ous o derivats
CTP	Conté traços de peix
SJ	Conté soja i derivats os



ENG

TO GET STARTED

Catalan flat bread with tomato GL	3,00€
Potato chips with algae mayonnaise GL . H	3,50€
Gordal olives with a touch of citrus	4,50€
Anchovies 00 from the Cantabrian sea with Arbequina oil CTP	7,90€
Iberian ham (1/2 portion)	13,50€
Iberian ham (1 portion)	19,00€

TO SHARE:



Dips trio with hummus, avocado cream and beet mousse M	6,50€
Artte's fried potatoes GL . H	5,00€
Crunchy eggplant with agave nectar, goat cheese and lime GL . L . SJ	6,00€
"Brooklyn" potatoes, roasted sweet potato with parmesan cheese and truffle emulsion GL . L . H	5,00€
Roast free-range chicken croquettes (4 uts) GL . L . H	7,50€
Spinach and sour cream cheese crisps (4 uts) GL . L . H	7,00€
Artichokes from el Prat confit with foie and truffle oil	9,00€
Norwegian marinated salmon toast with dill sauce GL* . CTP . H . M	8,50€

**Baos with calamari in apple teriyaki sauce
with mustard and honey** 8,50€

GL . MO . M . SF . SJ

**Iberian pork and ginger gyozas with gomaе
sauce and daikon salad** 8,50€

GL . H . SJ . M . SF

GARDEN TAPAS

**"Artte" Poke bowl with quinoa, avocado,
salmon and wakame with teriyaki
vinaigrette** 8,50€

SJ . CTP . M* . SF

**Tomatoes with tuna belly confit and baby
broad beans** 12,50€

CTP* . SF*

**Sautéed seasonal mushrooms with
a poached egg and truffle** 12,00€

H*

**Vegetarian wheat hamburger with
vegetable chips in beet bread and dill
emulsion** 11,00€

GL* . H

SEA TAPAS

**Grilled octopus with marrow,
avocado and tomato sauce** 14,50€

MO . SF

Piri piri prawn brochette 11,50€

SJ . CR

Tuna tartar with sweet potato guacamole 16,00€

CTP . SJ . M . SF

**Marinated salmon tartar with mango
and avocado** 14,50€

CTP

**Traditional Hamachi ceviche
with passion fruit** 14,00€
CTP . L

**Scallop confit over thick rice, pepper
comote, pineapple and yuzu** 12,00€
MO . SF

**Lobster roll with "Artte's sauce"
and potato chips** 16,00€
CR . H . L . GL . AP

**Tuna tataki over pickled mango
and tomato and ginger chutney** 18,00€
CTP . SJ . SF . M

**Salmon with Nordic mustard sauce
and pickled vegetables** 16,00€
CTP . M . SF

MEAT TAPAS



**Rubia gallega sirloin steak tartar
with potatoes, toast and its juice** 17,00€
GL* . H

**Iberian Black Angus hamburger with
caramelized onion, manchego cheese
and Iberian ham in brioche bread** 16,00€
GL*

**Beef tataki with a reduction of its juice,
spicy radish sauce and roasted leeks** 18,00€
SJ . SF



TO FINISH

National cheese (cured sheep, goat with pepper, Stilton and Tou d'els Til·lers) platter with nuts and kumquat marmalade F* . SF*	14,00€
Fruit ceviche with tropical aromas	5,50€
Chocolate coulant with Baileys ice cream and red berries sauce L*	6,00€
Santa Teresa's Torrija (French toast) with cardamom ice cream and meringued milk cream GL* . H	6,00€



ALLERGENS

Our menu is designed for the general public. In the case of any kind of intolerance, consult the abbreviations. If you have intolerances to gluten or lactose, let us know. We can adapt some of the dishes so that you may eat whatever you please.

Symbols	Classification
V	Vegetarian
VG	Vegan
OLV	Ovo-Lacto vegetarian
S	Contains superfood
GL	Contains gluten
F	Contains dried fruits . nuts
L	Contains lactose
M	Contains mustard or seeds
SF	Contains sulphates
H	Contains eggs or derivatives
CTP	Contains traces of seafood
SJ	Contains soy and derivatives



