

ARTS!

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€
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" con allioli de ajo asado 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€
Gyoza de pato hoisin con salsa de tamarindo GL . L . SF . H . SJ	8,00€
Pollo frito estilo coreano y cacahuete GL . L . SJ . F	8,80€
Baos de costilla de cerdo adobada con salsa anacardo y mayonesa de Pimentón de la Vera GL . F	10,00€

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

**Huevos ecológicos estrellados
con jamón ibérico y fritas** 11,30€
GL . H

**Crujiente de cangrejo de concha blanda
con salsa de coral de gamba** 12,50€
GL . H . CTP

PLATILLOS DEL HUERTO

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

**Alcachofas confitadas del Prat con setas
de temporada, ajos tiernos y pesto de te
Gyokuro** 12,50€
V - L

**Verduras salteadas con salsa Coco-curry
thai y dados de tofu kimchi** 13,50€
SJ . L

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

PLATILLOS DEL MAR

**Pulpo brasa sobre patata fondant con
tomate concasse, Kalamata, albahaca
y emulsión de salsa anticuchera** 14,50€
CTP . SJ . H

**Merluza de anzuelo con parmentier
y salsa de coral de gamba** 15,00€
L . SF . CTP

Tartar de atún con guacamole tradicional y su crujiente de alga CTP . SJ . M . SF	16,00€
Tartar de salmón marinado con mango y aguacate CTP	14,50€
Ceviche "Arte" de corvina con boniato osmotizado CTP	15,00€
Bacalao confitado en citronella con espuma de miso rojo y Pak Choi SJ . L . CTP	16,50€
Arroz de Pals con tinta de calamar, chipirón y sepia con all i oli de cebollino CTP . F . H	16,00€
Tataki de atún sobre mango encurtido y chutney de tomate y jengibre CTP . SJ . SF . M	17,00€

PLATILLOS DE CARNE



Steak tartar de solomillo de ternera con patatas, tostadas de finas hierbas y yema de codorniz GL* . H	16,50€
Hamburguesa 100% Black Angus con queso cheddar fundido, cebolla roja encurtida, salsa rosa de teriyaki, tomate pera y cogollos en pan pretzel GL . H . SJ . SF	15,00€
Solomillo de ternera con graten de boniato y chalota al cava L	14,50€
Lingote de cochinillo a baja temperatura sobre puré de durazno asado con tomillo limonero y manzana confitada L . SF	16,00€

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€
Espejo kaffir con pitahaya, melón cantaloup, piña, pera y frutos del bosque	7,00€
Coulant de chocolate con helado de vainilla 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€
Texturas de té matcha (gelatina, trufa, bizcocho, helado y tierra matcha) GL . H	9,00€
Tarta de naranja con merengue suizo G . L . H	7,00€



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



VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
Fulanito Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	4,50€	18,50€
Montecastrillo 100% Tempranillo. D.O. Ribera del Duero		19,00€
Envínate Albahara 100% Garnacha Tintorera. D.O. La Mancha		22,00€
Lacazan Mouratón, Mencía, Garnacha tintorera, Grao negro. Ribeira Sacra		24,00€
Joan d'Anguera Altaroses 100% Garnacha. D.O. Montsant		27,00€
Vega Sicilia Único 2004 100% Tempranillo. D.O. Ribera del Duero		360,00€

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Menganito Verdejo 100%. D.O. Ruedo	4,50€	19,00€
Umami Macabeo, Xarel.lo, Moscat, Chardonnay y Sauvignon Blanc. D.O. Penedès		19,00€
Ocho patas 100% Albarinho. D.O. Rias Baixas		22,00€
Puigròs exedra 100% Garnacha Blanca. D.O. Catalunya		24,00€
O Luar Do sil 100% Garnacha. D.O. Valdeorras		29,00€

VINOS ROSADOS

	COPA	BOTELLA
Zutanita Garnacha. Côtes De Provence	4,50€	19,50€

CAVAS Y CHAMPAGNES

	COPA	BOTELLA
Mas Candi Brut Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Sumoll	5,00€	18,00€
	37,50 cl	75 cl
Billecart Brut Reserve Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	35,00€	60,00€
Billecart Brut Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	45,00€	85,00€
Billecart Blanc de Blancs Chardonnay		225,00€

CERVEZA BARRIL

	COPA 25cl	COPA 40cl
San Miguel Magna	3,00€	4,00€
San Miguel Selecta	3,00€	4,00€
San Miguel Radler	3,00€	4,00€
Founders All day IPA	4,50€	6,00€

CERVEZA BOTELLA

San Miguel Magna	3,00€
Alhambra Reserva 1925	4,00€
Alhambra Reserva Roja	4,00€
Nómada Marabunta	6,00€
Cerveza sin alcohol	3,00€
Cerveza sin gluten	3,00€



AGUAS Y REFRESCOS

Solan de Cabras 50 cl	3,00€
Vichy Catalán 50 cl	3,00€
San Pellegrino	3,00€
Coca-Cola	3,00€
Coca-Cola Zero	3,00€
Schweppes Naranja	3,00€
Schweppes Limón	3,00€
Sprite	3,00€
Tónica Schweppes	3,00€
Tónica Fever Tree	3,50€

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€
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'Arte amb allioli d'all rostit 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€
Gyoza d'ànec Hoisin amb salsa de Tamarinde GL . L . SF . H . SJ	8,00€
Pollastre fregit estil coreà i cacahuets GL . L . SJ . F	8,80€
Baos de de costella de porc adobada amb salsa anacard i maionesa de pebre vermell de la Vera GL . F	10,00€

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

**Ous ecològics estavellats amb pernil
ibèric i patates fregides** 11,30€
GL . H

**Cruixent de cranc de closca tova
amb salsa coral de gamba** 12,50€
GL . H . CTP

PLATETS DEL'HORT



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

**Carxofes del Prat amb bolets
de temporada, alls tendres i pesto
de Te Gyokuro** 12,50€
V . L

**Saltat de verdures amb salsa
Coco-curry thai i daus de tofu kimchi** 13,50€
SJ . L

**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 brasa sobre patata fondant amb
tomàquet concassé, kalamata, alfàbrega
i emulsió de salsa anticuchera** 14,50€
CTP . SJ . H

**Lluç d'ham amb parmentier i salsa
de coral de gamba** 15,00€
L . SF . CTP

Tàrtar de tonyina amb guacamole tradicional i el seu cruixent d'alga CTP . SJ . M . SF	16,00€
Tàrtar de salmó marinat amb mango i alvocat CTP	14,50€
Ceviche "Arte" de corb amb moniato osmotitzat CTP	15,00€
Bacallà confitat en citronella amb escuma de miso vermell i Pak Choi SJ . L . CTP	16,50€
Arròs de Pals amb tinta de calamar, calamarsó i sepia amb all i oli de cebollí CTP . F . H	16,00€
Tataki de tonyina sobre mango adobat i chutney de tomàquet i gingebre CTP . SJ . SF . M	17,00€

PLATETS DE CARN



Steak tartar de rellom de vedella amb patates, torrades de fines herbes i gemma de guatlla GL* . H	16,50€
Hamburguesa 100% Black Angus amb formatge cheddar fos, ceba vermella caramel.litzada, salsa rosa de teriyaki, tomàquet pera i cabdells en pa pretzel GL . H . SJ . SF	15,00€
Rellom de vedella amb graten de moniato i chalota al cava L	14,50€
Lingot de garrí a baixa temperatura sobre puré de préssec rostit amb farigola de llimoner i poma confitada L . SF	16,00€

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€
Mirall kaffir amb pitahaya, meló cantaloup, pinya, pera i fruits del bosc	7,00€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla 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€
Textures de te matcha (gelatina, trufa, bescuit, gelat i terra matcha) GL* . H	9,00€
Pastís de taronja i merenga suïssa G . L . H	7,00€



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	Familia
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



VINS NEGRES

	COPA	AMPOLLA
Fulanito Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de Llebre. D.O. Ribera del Duero	4,50€	18,50€
Montcastrillo 100% Ull de Llebre. D.O. Ribera del Duero		19,00€
Envínate Albahara 100% Garnatxa Tintorera. D.O. La Mancha		22,00€
Lacazan Mouratón, Mencía, Garnatxa Tintorera, Grao negro. Ribeira Sacra		24,00€
Joan d'Anguera Altaroses 100% Garnatxa. D.O. Montsant		27,00€
Vega Sicilia Único 2004 100% Ull de Llebre. D.O. Ribera del Duero		360,00€

VINS BLANCS

	COPA	AMPOLLA
Menganito Verdejo 100%. D.O. Ruedo	4,50€	19,00€
Umami Macabeo, Xarel·lo, Moscat, Chardonnay i Sauvignon Blanc. D.O. Penedès		19,00€
Ocho patas 100% Albarinho. D.O. Rias Baixas		22,00€
Puigròs exedra 100% Garnatxa Blanca. D.O. Catalunya		24,00€
O Luar Do sil 100% Garnatxa. D.O. Valdeorras		29,00€

VINS ROSATS

	COPA	AMPOLLA
Zutanita Garnatxa. Côtes De Provence	4,50€	19,50€

CAVAS I CHAMPAGNES

	COPA	AMPOLLA
Mas Candi Brut Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Sumoll	5,00€	18,00€
	37,50 cl	75 cl
Billecart Brut Reserve Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	35,00€	60,00€
Billecart Brut Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	45,00€	85,00€
Billecart Blanc de Blancs Chardonnay		225,00€



CERVESA BARRIL

	COPA 25cl	COPA 40cl
San Miguel Magna	3,00€	4,00€
San Miguel Selecta	3,00€	4,00€
San Miguel Radler	3,00€	4,00€
Founders All day IPA	4,50€	6,00€

CERVESA AMPOLLA

San Miguel Magna	3,00€
Alhambra Reserva 1925	4,00€
Alhambra Reserva Roja	4,00€
Nómada Marabunta	6,00€
Cervesa sense alcohol	3,00€
Cervesa sense gluten	3,00€

AIGÜES I REFRESCOS

Solan de Cabras 50 cl	3,00€
Vichy Catalán 50 cl	3,00€
San Pellegrino	3,00€
Coca-Cola	3,00€
Coca-Cola Zero	3,00€
Schweppes Taronja	3,00€
Schweppes Llimona	3,00€
Sprite	3,00€
Tónica Schweppes	3,00€
Tónica Fever Tree	3,50€

