

TAPAS, PLATITOS Y BOCADILLOS

Chips de patata con mayonesa de alga V. GL. L. H	3,50€
Olivas Gordal con toque de cítricos V. VG	4,50€
Jamón ibérico de bellota	18,00€
Tabla de quesos (Stilton, Manchego, Bauma) L	14,00€
Berenjena crujiente con miel de caña GL. L	4,50€
Filetes de anchoa del Cantábrico SF. CTP	7,90€
Pan de coca con tomate GL	3,50€
Croquetas de rustido de pollo (4 uds) GL. L. H	8,00€
Hummus de garbanzos con especias y granada (V, VG)	7,00€
Bravas de Artte V. M. SF. H (Adaptable a VG. H. OLV)	5,00€
Coca de vidre con filetes de salmón GL. L. H. CTP	9,90€
Corazones de alcachofa (4 uds) V. VG. SF	6,50€
Ensalada tailandesa "Som Tam", con papaya verde, mango, cítricos y cacahuetes CTP, F, SJ	8,00€
Gyozas de cerdo y genjibre SJ, CTP, GL	8,00€
Tartar de atún rojo con algas y salsa sriracha S. SF. H. SJ	16,00€

Bao de chipirones en adobo, con cebolla morada encurtida y mayonesa de kimchi	6,50€
GL . SF . H . CTP	
Crema de aguacate con tierra de remolacha y mini-zanahorias	8,50€
GL . L . V	
Okonomiyaki de katsuobushi	8,50€
GL . L . SJ . H	
Planchadito caliente de mozzarella de buffala, jamón ibérico, rúcula y tartufo	8,50€
GL . L	
Bocadillo de calamares con mayonesa de wasabi	6,50€
GL . H . CTP	
Hamburguesa Arte vacuno 100%, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, parmesano y salsa de eneldo, con bravas o ensalada	16,50€
GL . L . SJ . M	

DULCES

Carrot cake con jengibre	6,50€
L . GL . F . H . OLV	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,00€
V . L sin gluten	
Torrija de Santa Teresa con helado de coco	6,00€
V . GL . F . L . H	

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



CERVEZA

	30cl COPA	20cl CAÑA
Estrella Damm	3,00€	2,50€
Turia Tostada	3,50€	3,00€
Malquerida (roja)	3,50€	3,00€
Damm Lemon	3,00€	2,50€
Estrella Damm (mediana)	3,50€	
Free Damm (mediana)	3,00€	
Voll-Damm (mediana)	4,00€	
Daura damm (mediana)	4,00€	

VINOS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
Menganito (blanco) Verdejo 100% D.O. Rueda	4,50€	18,00€
Fulanito (tinto) Tinta fina, Cabernet Sauvignon D.O. Ribera de Duero	4,50€	18,50€
Zutanita (rosado) Cinsault, Garnacha. A.O.C. Provence	4,50€	19,50€
Mas Candi Brut Nature Xarel.lo, Macabeu, Parellada. D.O. Penedés	5,00€	18,00€

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Vermouth Dos Deus	5,00€
La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry	6,50€
Martini Rosso y Bianco	6,00€
Noilly Prat dry	6,00€
Carpano Antica Fórmula	7,00€
Campari	6,00€
Aperol Spritz	7,00€
Amaro Montenegro	4,50€
Fernet Branca	4,50€

TAPES, PLATETS I ENTREPANS

Xips de patata amb maionesa d'alga V. GL. L. H	3,50€
Olives Gordal amb toc de cítrics V. VG	4,50€
Pernil ibèric de glà	18,00€
Taula de formatges (Stilton, Manchego, Bauma) L	14,00€
Albergínia cruixent amb mel de canya GL. L	4,50€
Filets d'anxova del Cantàbric SF. CTP	7,90€
Pa de coca amb tomàquet GL	3,50€
Croquetes de rostit de pollastre (4 uts) GL. L. H	8,00€
Hummus de cigrons amb espècies i magrana V. VG	7,00€
Braves d'Artte V. M. SF. H (Adaptable a VG. H. OLV)	5,00€
Coca de vidre amb filets de salmó GL. L. H. CTP	9,90€
Cors de carxofa (4 uts) V. VG. SF	6,50€
Amanida tailandesa "Som Tam", amb papaia verda, mango, cítrics i cacahuets CTP. F. SJ	8,00€
Gyozas de porc i gingebre SJ. CTP. GL	8,00€
Tartar de tonyina vermella amb algues i salsa sriracha S. SF. H. SJ	16,00€

Bao de calamarsets en adob, amb ceba morada caramel·litzada adobada i maionesa de kimchi	6,50€
GL . SF . H . CTP	
Crema d'alvocat amb terra de remolatxa, i mini-pastanagues	8,50€
GL . L . V	
Okonomiyaki de katsuobushi	8,50€
GL . L . SJ . H	
Planxadet calent de mozzarella de buffala, pernil ibèric, ruca i tartufo	8,50€
GL . L	
Entrepà de calamars amb maionesa de wasabi	6,50€
GL . H . CTP	
Hamburguesa Arte boví 100%, ceba caramel·litzada, tomàquet, enciam, parmesà i salsa anet, amb braves o amanida	16,50€
GL . L . SJ . M	



DOLÇOS

Carrot cake amb gingebre	6,50€
L . GL . F . H . OLV	
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6,00€
V . L sense gluten	
Rostes de Santa Teresa amb gelat de coco	6,00€
V . GL . F . L . H	

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



CERVESA

	30cl COPA	20cl CANYA
Estrella Damm	3,00€	2,50€
Turia Tostada	3,50€	3,00€
Malquerida (vermella)	3,50€	3,00€
Damm Lemon	3,00€	2,50€
Estrella Damm (mitjana)	3,50€	
Free Damm (mitjana)	3,00€	
Voll-Damm (mitjana)	4,00€	
Daura damm (mitjana)	4,00€	

VINS I ESCUMOSOS

	COPA	AMPOLLA
Menganito (blanc) Verdejo 100% D.O. Rueda	4,50€	18,00€
Fulanito (negre) Tinta fina, Cabernet Sauvignon D.O. Ribera de Duero	4,50€	18,50€
Zutanita (rosat) Cinsault, Garnacha. A.O.C. Provence	4,50€	19,50€
Mas Candi Brut Nature Xarel.lo, Macabeu, Parellada. D.O. Penedés	5,00€	18,00€

APERITIUS I DIGESTIUS

Vermouth Dos Deus	5,00€
La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry	6,50€
Martini Rosso y Bianco	6,00€
Noilly Prat dry	6,00€
Carpano Antica Fórmula	7,00€
Campari	6,00€
Aperol Spritz	7,00€
Amaro Montenegro	4,50€
Fernet Branca	4,50€

TAPAS, SMALL PLATES AND SANDWICHES

Potato chips with algae mayonnaise V . GL . L . H	3,50€
Gordal olives with a touch of citrus V . VG	4,50€
Iberian ham	18,00€
Cheese platter (Stilton, Manchego, Bauma) L	14,00€
Crunchy eggplant with cane honey GL . L	4,50€
Anchovy fillets from the Cantabrian sea SF . CTP	7,90€
Catalan bread with tomato GL	3,50€
Roast chicken croquettes (4 uts) GL . L . H	8,00€
Chickpea hummus with spices and pomegranate V . VG	7,00€
Arte's fried potatoes V . M . SF . H (Adaptable to VG . H . OLV)	5,00€
Flat bread with salmon fillets GL . L . H . CTP	9,90€
Artichoke hearts (4 uts) V . VG . SF	6,50€
Thai salad "Som Tam" with green papaya, mango, citrus and peanuts CTP . F . SJ	8,00€
Pork and ginger gyozas SJ . CTP . GL	8,00€
Red tuna tartar with algae and sriracha sauce S . SF . H . SJ	16,00€

Marinated baby squid bao with pickled red onion and Kimchi mayonnaise 6,50€
GL . SF . H . CTP

Avocado cream with grated beetroot and mini-carrots 8,50€
GL . L . V

Katsuobushi Okonomiyaki 8,50€
GL . L . SJ . H

Grilled sandwich with bufala mozzarella, iberian ham, rocket and tartufo (truffle) 8,50€
GL . L

Calamari sandwich with wasabi mayonnaise 6,50€
GL . H . CTP

Artte hamburger (100% beef) with caramelized onion, tomato, lettuce, parmesan cheese and dill sauce, with a side of fried potatoes or salad 16,50€
GL . L . SJ . M

SWEETS



Carrot cake with ginger 6,50€
L . GL . F . H . OLV

Chocolate coulant with vanilla ice cream 6,00€
V . L gluten-free

Santa Teresa Torrija (French toast) with coconut ice cream 6,00€
V . GL . F . L . H

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



BEER

	30cl GLASS	20cl SMALL G.
Estrella Damm	3,00€	2,50€
Turia Tostada	3,50€	3,00€
Malquerida (red)	3,50€	3,00€
Damm Lemon	3,00€	2,50€
Estrella Damm (bottled)	3,50€	
Free Damm (bottled)	3,00€	
Voll-Damm (bottled)	4,00€	
Daura damm (bottled)	4,00€	

WINE AND SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
Menganito (white) Verdejo 100% D.O. Rueda	4,50€	18,00€
Fulanito (red) Tinta fina, Cabernet Sauvignon D.O. Ribera de Duero	4,50€	18,50€
Zutanita (rosé) Cinsault, Garnacha. A.O.C. Provence	4,50€	19,50€
Mas Candi Brut Nature Xarel.lo, Macabeu, Parellada. D.O. Penedés	5,00€	18,00€

APPETIZERS AND DIGESTIVE

Vermouth Dos Deus	5,00€
La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry	6,50€
Martini Rosso y Bianco	6,00€
Noilly Prat dry	6,00€
Carpano Antica Fórmula	7,00€
Campari	6,00€
Aperol Spritz	7,00€
Amaro Montenegro	4,50€
Fernet Branca	4,50€