

RESTAU- RANTE

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€
Croquetas de rustido de pollo de corral (4 unidades) GL . L . H	7,50€
Croqueta de buey de mar empanada con pan de alga nori GL . L . SF . H . CTP	8,00€

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€
Bao de seitán y salsa barbacoa de orejones, con emulsión de olivada y encurtido de col lombarda VG . V . GL . SF . H . SJ	9,50€

Gyoza de pato hoisin con salsa de tamarindo 8,00€
GL . L . SF . H . SJ

Pollo frito estilo coreano y cacahuete 8,80€
GL . L . SJ . F

Bao de jarrete de ternera macerado en huacatay con rábano, en salsa de semilla de calabaza 10,50€
GL . F . SF . SJ

Gyoza de shitake, col china y ajo negro 8,50€
V . VG . GL . SJ

Huevos ecológicos estrellados con sepionet y sus fritas 11,00€
H - CTP - GL

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 . VG . V

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

Wanton relleno de espinaca, con crema de queso de oveja, magret de pato curado y compota de higos 14,50€
GL* . L . H

PLATILLOS DEL MAR

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

Calamar a la andaluza con mayonesa de lima y confitura de piel de naranja 10,50€
GL . H . CTP

Tartar de atún con guacamole tradicional y su crujiente de alga 16,00€
CTP . SJ . M . SF

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

Ceviche "Arte" de corvina con boniato osmotizado 15,00€
CTP

Bacalao confitado en citronella con espuma de miso rojo y Pak Choi 16,50€
SJ . L . CTP

Arroz de Pals con tinta de calamar, chipirón y sepia con all i oli de cebollino 16,00€
CTP . F . H

Tataki de atún sobre mango encurtido y chutney de tomate y jengibre 17,00€
CTP . SJ . SF . M

Solomillo de ternera con graten de boniato y chalota al cava 14,50€
L

Carré de cordero con tomate cherry en rama asado y puré de castañas 16,00€
L . F

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 14,00€
F* . SF*

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 6,00€
L*

Torrija de Santa Teresa con helado de cardamomo y crema de leche merengada 6,00€
GL* . H

Texturas de té matcha (gelatina, trufa, bizcocho, helado y tierra matcha) 9,00€
GL . H

Tarta de naranja con merengue suizo 7,00€
G . L . H

PLATILLOS DE CARNE

Steak tartar de solomillo de ternera con patatas, tostadas de finas hierbas y yema de codorniz 16,50€
GL* . H

Hamburguesa 100% Black Angus con queso cheddar fundido, cebolla roja encurtida, salsa rosa de teriyaki, tomate pera y cogollos en pan pretzel 15,00€
GL . H . SJ . SF

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



CÓC- TELES

SOUR FRESH MAN

Un cóctel inspirado en el clásico Collins, con base de Bombay Dry, sabor a frutos rojos, notas cítricas y florales de St Germain, coronado por una sorprendente y fresca espuma de *Grasshoper*. Es la sensación de tomarse dos cócteles en uno.

 Trago largo  Baja  9€




ENJOY BEFORE

Cóctel que danza entre las notas amargas del Martini Bitter Reserva, las frescas de la mandarina y la albahaca, y los toques ácidos de soda de frutos rojos y vermouth. Busca la magia en el hielo cortado artesanalmente...

 Trago medio  Media  9€

WHEATGRASS MOJITO

Cóctel a base de ron Santa Teresa, con el sabor fresco y herbal del wheatgrass, la menta fresca, las notas ácidas del maracuyá y las afrutadas del coco. Un jardín en tu copa.

 Trago medio  Baja  11€



JAZZ MANHATTAN

Trago fuerte e intenso con notas vínicas del Martini Rubino y dulces del Bulleit Bourbon infusionado en plátano, con retrogusto final a chocolate. Tómate un Jazz Manhattan y sumérgete en un club de jazz neoyorkino sin salir de Artte.

 Trago corto  Alta  11€

MESSAGE IN A BOTTLE

Un cóctel fresco y cítrico con notas de pera, jengibre y base de vodka Ketel One. Con un retrogusto picante de pimienta. Un *drink* que esconde un mensaje para ti.

 Trago largo  Media  11€

DESAYUNO CON YOKO

Cóctel floral de inspiración oriental, a base de ginebra Jinzu, con notas ácidas y afrutadas de lichi, y especiadas de canela. Un homenaje a la energía creativa de John Lennon y Yoko Ono.

 Trago medio  Media  11€



AVE MARÍA

Cóctel fresco a base de Tanqueray Ten y cítricos: pomelo, lima, yuzu y limón. Con una suave, sutil y deliciosa espuma de manzanilla. Lucifer no se lo tomaría.

 Trago largo  Baja  11€

ARLEQUÍN

A base de ginebra Oxley, tónica, notas cítricas de bergamota y esferificaciones de lima, limón y fresa. Una versión del gin tonic de nueva generación. ¿Te apetece descubrirlo?

 Trago largo  Baja  10€

BLOODY CHAMÁNICO

Con base de Tequila Don Julio Blanco, zumo de tomate y calabaza, aderezado con notas especiadas de pimienta, clavo, canela y limón. Un cóctel ritual que ahuyentará los malos espíritus desde el inicio de la noche.

 Trago largo  Baja  10€

STUDIO 54

Cóctel dulce, con notas de melón, cítricas de miel de limonero y lemongrass y base de vodka Ketel One. El cóctel ochentero más disco para los nostálgicos.

 Trago corto  Media  11€

cócteles con té




FUKUSA

Cóctel con té Matcha y aire de bergamota, una creación de inspiración oriental con base Sake, vínica del Martini Extra Dry y notas florales de St Germain. Un cóctel delicado, ligero y elegante.

 Trago medio  Media  11€



FUKUOKA TEA

Con base de ginebra Jinzu y el cítrico japonés Yuzu. Una receta floral y marina, con notas de algas, tés verdes y espuma de vermut blanco. Una creación umami sorprendente.

 Trago medio  Media  11€


HOMBRE LOBO

Cóctel con base de té Lapsang y whisky Johnny Walker Gold, sabor a frutos rojos, remolacha y notas ahumadas de chocolate. Una experiencia que transforma la noche...

 Trago medio  Media  12€

ENERGY

Con base de Ron Bacardí Carta Blanca y Ron Santa Teresa, es un cóctel fresco de inspiración Tiki, con sabor a piña, tamarindo, almendras, notas de ácidas de kombucha de té verde y la energía del guaraná. Un cóctel energético que te recarga las pilas.

 Trago medio  Media  10€

cocktails sin alcohol

GARDEN & TONIC

Con notas florales y frescas de huerto. Por fin un verdadero gin tonic sin alcohol.

 Trago largo  0%  7€

ORIENT EXPRESS

Con sabor especiado de tamarindo, canela, y jengibre, y notas frescas de lima y piña. Un trago con retrogusto de almendras y sésamo. Un viaje por Oriente.

 Trago largo  0%  7€

MUBY

Cóctel fresco, cítrico y refrescante. Con base de vinagre y notas dulces de kombucha de frutos rojos. Ideal para tomar a cualquier hora de la tarde o noche.

 Trago largo  0%  7€