

ARTIST!



ESP

# PARA EMPEZAR

<b>Pan de coca de cristal con tomate</b> GL	3,00€
<b>Chips de patata con mayonesa de alga</b> GL . H	3,50€
<b>Olivas gordal con un toque cítrico</b>	4,50€
<b>Jamón Ibérico de bellota (1/2 ración)</b>	13,50€
<b>Jamón Ibérico de bellota (1 ración)</b>	19,00€

# PARA COMPARTIR



<b>Trio de dips con hummus, crema de aguacate y mousse de remolacha</b> M	6,50€
<b>Las bravas de "Arte"</b> GL . H	5,00€
<b>Berenjenas crujientes con néctar de ágave, queso de cabra y lima</b> GL . L . SJ	6,00€
<b>Patatas "Brooklyn", boniato asado con parmesano y emulsión de trufa</b> GL . L . H	5,00€
<b>Croquetas de rustido de pollo de corral (4 unidades)</b> GL . L . H	7,50€
<b>Crujiente de espinaca y dátil sobre salsa tzatziki de oveja</b> GL . L . H	9,00€
<b>Causa con gamba roja, picadillo mediterráneo y salsa de oliva negra</b> L . CTP	14,00€
<b>Baos de costilla de cerdo adobada con salsa anacardo y mayonesa de Pimentón de la Vera</b> GL . F	10,00€

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

**Huevo estrellado con parmentier de patata, escalopa de foie y jugo de cordero** 13,00€  
H . L

**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

**Tomates del huerto con ventresca de atún confitado, cebolla tierna y edamame** 12,50€  
CTP\* . SF\*

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

**Torrada de almendra con cebolla, pimiento rojo asado, sardina caramelizada en salsa tonkatsu y espuma de tomate** 15,50€  
F . H . CTP . SJ

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

## PLATILLOS DE CARNE



<b>Steak tartar de solomillo de ternera con patatas, tostadas de finas hierbas y yema de codorniz</b> GL* . H	16,50€
<b>Hamburguesa 100% Black Angus con queso cheddar fundido, cebolla roja encurtida, salsa rosa de teriyaki, tomate pera y cogollos en pan pretzel</b> GL . H . SJ . SF	15,00€
<b>Solomillo de ternera, reducción de su jugo con patata Pont Neuf y puerro brasa</b> GL	17,00€
<b>Lingote de cochinillo a baja temperatura sobre puré de durazno asado con tomillo limonero y manzana confitada</b> L . SF	16,00€

# PARA ACABAR

<b>Tabla de quesos nacionales (oveja curado, cabra a la pimienta, Stilton, y Tou dels Til.lers) con frutos secos y mermelada de kumquats</b> F* . SF*	14,00€
<b>Espejo kaffir con pitahaya, melón cantaloup, piña, pera y frutos del bosque</b>	7,00€
<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa de frutos rojos</b> L*	6,00€
<b>Torrija de Santa Teresa con helado de cardamomo y crema de leche merengada</b> GL* . H	6,00€
<b>Texturas de té matcha (gelatina, trufa, bizcocho, helado y tierra matcha)</b> GL. H	9,00€
<b>Tespresso Martini: Espresso Martini con vodka Grey Goose infundado en té y café de filtro Cold Brew casero</b> L . F	8,00€



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

## VINOS BLANCOS

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

## VINOS ROSADOS

	COPA	BOTELLA
<b>Zutanita</b> Garnacha. Côtes De Provence	4,50€	19,50€



# CAVAS Y CHAMPAGNES

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



# CERVEZA

	COPA	CAÑA
<b>Estrella Damm</b>	3,00€	2,50€
<b>Turia Tostada</b>	3,50€	3,00€
<b>La Malquerida</b>	3,50€	3,00€
<b>Damm Lemon</b>	3,00€	
<b>Estrella Damm (mediana)</b>	3,00€	
<b>Voll Damm (mediana)</b>	3,50€	
<b>Free Damm (mediana)</b>	3,00€	
<b>Daura Damm (mediana)</b>	3,50€	



## REFRESCOS

Agua Veri 50 cl	3,00€
Vichy Catalán 50 cl	3,00€
San Pellegrino 50 cl	3,00€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zero	2,50€
Schweppes Naranja	2,50€
Schweppes Limón	2,50€
Sprite	2,50€
Tónica Schweppes	2,50€
Tónica Fever Tree	3,00€

CAT



# PER COMENÇAR

<b>Pa de coca de vidre amb tomàquet</b> GL	3,00€
<b>Xips de patata amb maionesa d'alga</b> GL.H	3,50€
<b>Olives Gordal amb un toc cítric</b>	4,50€
<b>Pernil Ibèric de gla (1/2 ració)</b>	13,50€
<b>Pernil Ibèric de gla (1 ració)</b>	19,00€

# PER COMPARTIR



<b>Trio de dips amb hummus, crema d'alvocat, lleties i mousse de remolatxa</b> M	6,50€
<b>Les braves d'Arte</b> GL.H	5,00€
<b>Albergínies cruixents amb nèctar d'atzavara, formatge de cabra i llima</b> GL.L.SJ	6,00€
<b>Patates "Brooklyn", moniato rostit amb parmesà i emulsió de tòfona</b> GL.L.H	5,00€
<b>Croquetes de rostit de pollastre de corral (4 unitats)</b> GL.L.H	7,50€
<b>Cruixents d'espinacs i dàtil sobre salsa tzatziki d'ovella</b> GL.L.H	9,00€
<b>Causa amb gamba vermella, picada mediterrània i salsa d'oliva negra</b> L.CTP	14,00€
<b>Baos de de costella de porc adobada amb salsa anacard i maionesa de pebre vermell de la Vera</b> GL.F	10,00€

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

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

## PLATETS DE L'HORT



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

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

**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 graella amb moll de l'os, avocat  
i salsa de tomàquet** 14,50€  
MO . SF

**Torrada d'atmella amb ceba, pebrot  
vermell rostit, sardina caramelitzada  
en salsa tonkatsu i escuma de tomàquet** 15,50€  
F . H . CTP . SJ

**Tàrtar de tonyina amb guacamole  
tradicional i el seu cruixent d'alga** 16,00€  
CTP . SJ . M . SF

<b>Tàrtar de salmó marinat amb mango i alvocat</b> CTP	14,50€
<b>Ceviche "Arte" de corb amb moniato osmotitzat</b> CTP	15,00€
<b>Bacallà confitat en citronella amb escuma de miso vermell i Pak Choi</b> S.J.L .CTP	16,50€
<b>Arròs de Pals amb tinta de calamar, calamarsó i sepia amb all i oli de cebollí</b> CTP.F.H	16,00€
<b>Tataki de tonyina sobre mango adobat i chutney de tomàquet i gíngebre</b> CTP . S.J . SF . M	17,00€

## PLATETS DE CARN



<b>Steak tartar de rellom de vedella amb patates, torrades de fines herbes i gemma de guatlla</b> GL* . H	16,50€
<b>Hamburguesa 100% Black Angus amb formatge cheddar fos, ceba vermella caramel.litzada, salsa rosa de teriyaki, tomàquet pera i cabdells en pa pretzel</b> GL . H . S.J . SF	15,00€
<b>Rellom de vedella, reducció del seu suc amb patata Pont Neuf i porros rostits</b> GL	17,00€
<b>Lingot de garrí a baixa temperatura sobre puré de préssec rostit amb farigola de llimoner i poma confitada</b> L . SF	16,00€

# PER ACABAR

<b>Taula de formatges nacionals (d'ovella curat, de cabra al pebre, Stilton i Tou dels Tilers) amb fruita seca i melmelada de kumquats</b> F* . SF*	14,00€
<b>Mirall kaffir amb pitahaya, meló cantaloup, pinya, pera i fruits del bosc</b>	7,00€
<b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i salsa de fruits vermells</b> L*	6,00€
<b>Rostes de Santa Teresa amb gelat de cardamom i crema de llet merengada</b> GL* . H	6,00€
<b>Textures de te matcha (gelatina, trufa, bescuit, gelat i terra matcha)</b> GL* . H	9,00€
<b>Tespresso Martini: Espresso Martini amb vodka Grey Goose infusionat en te i cafè de filtre Cold Breu artesà</b> L . F	8,00€



## 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





## VINS NEGRES

COPA AMPOLLA

### Fulanito

4,50€ 18,50€

Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de Llebre.  
D.O. Ribera del Duero

### Montecastrillo

19,00€

100% Ull de Llebre. D.O. Ribera del Duero

### Envínate Albahara

22,00€

100% Garnatxa Tintorera. D.O. La Mancha

### Lacazan

24,00€

Mouratón, Mencía, Garnatxa Tintorera,  
Grao negro. Ribeira Sacra

### Joan d'Anguera Altaroses

27,00€

100% Garnatxa. D.O. Montsant

### Vega Sicilia Único 2004

360,00€

100% Ull de Llebre. D.O. Ribera del Duero

## VINS BLANCS

COPA AMPOLLA

### Menganito

4,50€ 19,00€

Verdejo 100%. D.O. Ruedo

### Umami

19,00€

Macabeo, Xarel·lo, Moscat, Chardonnay  
i Sauvignon Blanc. D.O. Penedès

### Ocho patas

22,00€

100% Albarinho. D.O. Rias Baixas

### Puiggròs exedra

24,00€

100% Garnatxa Blanca. D.O. Catalunya

### O Luar Do sil

29,00€

100% Garnatxa. D.O. Valdeorras

## VINS ROSATS

COPA AMPOLLA

### Zutanita

4,50€ 19,50€

Garnatxa. Côtes De Provence

# CAVAS I CHAMPAGNES

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



# CERVESA

	COPA	CANYA
<b>Estrella Damm</b>	3,00€	2,50€
<b>Turia Tostada</b>	3,50€	3,00€
<b>La Malquerida</b>	3,50€	3,00€
<b>Damm Lemon</b>	3,00€	
<b>Estrella Damm (mitjana)</b>	3,00€	
<b>Voll Damm (mitjana)</b>	3,50€	
<b>Free Damm (mitjana)</b>	3,00€	
<b>Daura Damm (mitjana)</b>	3,50€	



## REFRESCS

Aigua Veri 50 cl	3,00€
Vichy Catalán 50 cl	3,00€
San Pellegrino 50 cl	3,00€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zero	2,50€
Schweppes Taronja	2,50€
Schweppes Llimona	2,50€
Sprite	2,50€
Tónica Schweppes	2,50€
Tónica Fever Tree	3,00€



ENG

# TO GET STARTED

<b>Catalan flat bread with tomato</b> GL	3,00€
<b>Potato chips with algae mayonnaise</b> GL . H	3,50€
<b>Gordal olives with a touch of citrus</b>	4,50€
<b>Iberian ham (1/2 portion)</b>	13,50€
<b>Iberian ham (1 portion)</b>	19,00€

# TO SHARE



<b>Dips trio with hummus, avocado cream and beet mousse</b> M	6,50€
<b>Artte's fried potatoes</b> GL . H	5,00€
<b>Crunchy eggplant with agave nectar, goat cheese and lime</b> GL . L . SJ	6,00€
<b>"Brooklyn" potatoes, roasted sweet potato with parmesan cheese and truffle emulsion</b> GL . L . H	5,00€
<b>Roast free-range chicken croquettes (4 uts)</b> GL . L . H	7,50€
<b>Spinach and date crisps over sheep tzatziki sauce</b> GL . L . H	9,00€
<b>Causa with red shrimp, mediterranean mince and black olive sauce</b> L-CTP	14,00€
<b>Marinated pork ribs baos with cashew sauce and "de la Vera" paprika mayonnaise</b> GL . F	10,00€

**Homemade pork and ginger gyozas with  
gomae sauce and daikon salad** 8,50€  
GL . H . SJ . M . SF

**Fried egg with potato parmentier, foie  
scallop and lamb juice** 13,00€  
H . L

**Soft-shell crab crisp with shrimp coral  
sauce** 12,50€  
GL-H-CTP

## 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  
edamame** 12,50€  
CTP\* . SF\*

**Sautéed vegetables with thai curry-  
coconut sauce and diced kimchi tofu** 13,50€  
SJ . L

**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

**Toasted bread with almond, onion,  
roasted red pepper, caramelized sardine  
in tonkatsu sauce and tomato foam** 15,50€  
F . H . CTP . SJ

<b>Tuna tartar with tradicional guacamole and seaweed crisp</b> CTP . SJ . M . SF	16,00€
<b>Marinated salmon tartar with mango and avocado</b> CTP	14,50€
<b>"Arte" sea bass ceviche with osmosis sweet potato</b> CTP	15,00€
<b>Cod confit in citronella with red miso foam and Pak Choi</b> SJ . L . CTP	16,50€
<b>Pals rice with squid ink, baby squid and cuttlefish with chive "all i oli"</b> CTP- F-H	16,00€
<b>Tuna tataki over pickled mango and tomato and ginger chutney</b> CTP . SJ . SF . M	17,00€

## MEAT TAPAS



<b>Beef tenderloin steak tartar with potatoes, toast with fine herbs and quail yolk</b> GL* . H	16,50€
<b>100% Black Angus hamburger with melted cheddar cheese, onion, red pepper, teriyaki cocktail sauce, pear tomatoes and buds in pretzel bread</b> GL . H . SJ . SF	15,00€
<b>Beef tenderloin with a reduction of its juice, Pont Neuf potato and roasted leeks</b> GL	17,00€
<b>Low-temperature suckling pig ingot over roasted peach puré with lemon thyme and confited apple</b> L . SF	16,00€



# TO FINISH

<b>National cheese (cured sheep, goat with pepper, Stilton and Tou dels Til·lers) platter with nuts and kumquat marmalade</b> F* . SF*	14,00€
<b>Kaffir mirror with pitahaya, cantaloup melon, pineapple, pear and forest fruits</b>	7,00€
<b>Chocolate coulant with vanilla ice cream and red berries sauce</b> L*	6,00€
<b>Santa Teresa's Torrija (French toast) with cardamom ice cream and meringued milk cream</b> GL* . H	6,00€
<b>Matcha tea textures (gelatin, truffle, sponge cake, ice cream and grated matcha)</b> GL* . H	9,00€
<b>Tespresso Martini: Espresso Martini with vodka Grey Goose infused in tea and Cold Brew hand-made filter coffee</b> L . F	8,00€



## 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



## RED WINE

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

## WHITE WINE

	GLASS	BOTTLE
<b>Menganito</b> Verdejo 100%. D.O. Ruedo	4,50€	19,00€
<b>Umami</b> Macabeo, Xarel·lo, Moscat, Chardonnay and Sauvignon Blanc. D.O. Penedès		19,00€
<b>Ocho patas</b> 100% Albarinho. D.O. Rias Baixas		22,00€
<b>Puigròs exedra</b> 100% Garnacha Blanca. D.O. Catalunya		24,00€
<b>O Luar Do sil</b> 100% Garnacha. D.O. Valdeorras		29,00€

## ROSÉ WINE

	GLASS	BOTTLE
<b>Zutanita</b> Garnatxa. Côtes De Provence	4,50€	19,50€

## CAVAS AND CHAMPAGNES

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



## BEER

	GLASS 30cl	DRAFT 20cl
<b>Estrella Damm</b>	3,00€	2,50€
<b>Turia Tostada</b>	3,50€	3,00€
<b>La Malquerida</b>	3,50€	3,00€
<b>Damm Lemon</b>	3,00€	
<b>Estrella Damm (bottled beer)</b>	3,00€	
<b>Voll Damm (bottled beer)</b>	3,50€	
<b>Free Damm (bottled beer)</b>	3,00€	
<b>Daura Damm (bottled beer)</b>	3,50€	



## SOFT DRINKS

Veri water 50 cl	3,00€
Vichy Catalán (sparkling water) 50 cl	3,00€
San Pellegrino (sparkling water) 50 cl	3,00€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zero	2,50€
Schweppes Orange	2,50€
Schweppes Lemon	2,50€
Sprite	2,50€
Tonic Schweppes	2,50€
Tonic Fever Tree	3,00€

