

기타의

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>Alcachofas del Prat confitadas con foie y aceite de trufa</b>	9,00€
<b>Tostas de salmón noruego marinado con salsa de eneldo</b> GL*.CTP.H.M	8,50€

<b>Baos de costilla de cerdo adobada con salsa anacardo y mayonesa de pimentón de la Vera</b> GL.F	10,00€
---	--------

<b>Gyozas caseras de cerdo y jengibre con salsa gomae y ensalada daikon</b> GL.H.SJ.M.SF	8,50€
---	-------

<b>Huevo estrellado con parmentier de patata, escalopa de foie y jugo de cordero</b> H.L	13,00€
---	--------

# PLATILLOS DEL HUERTO

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

<b>Tomates del huerto con ventresca de atún confitada y habitas baby</b> CTP*.SF*	12,50€
--	--------

<b>Verduras salteadas con salsa Coco-Curry Thai y dados de tofu kimchi</b> SJ.L	13,50€
--	--------

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

# PLATILLOS DEL MAR

<b>Pulpo parrilla con tuétano, aguacate y salsa de tomatillo</b> MO.SF	14,50€
---	--------

<b>Brocheta de gamba piri piri</b> SJ.CR	11,50€
---	--------

<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> S.J. L. CTP	16,50€
<b>Arroz de País de bogavante y su suave alioli de azafrán</b> CTP. H	19,50€
<b>Tataki de atún sobre mango encurtido y chutney de tomate y jengibre</b> CTP. S.J. SF. M	18,00€

## PLATILLOS DE CARNE

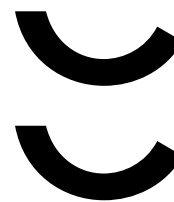


<b>Steak tartar de solomillo de vaca rubia con patatas, tostadas y su salsa</b> GL*. H	17,00€
<b>Hamburguesa ibérica de Black Angus con cebolla caramelizada, queso manchego y jamón ibérico en pan de brioche</b> GL*	16,00€
<b>Solomillo de ternera, reducción de su jugo con patata Pont Neuf y puerro brasa</b> GL	18,50€



## 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€

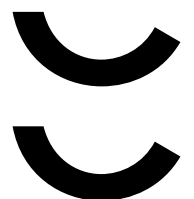


### ALÉRGENOS

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

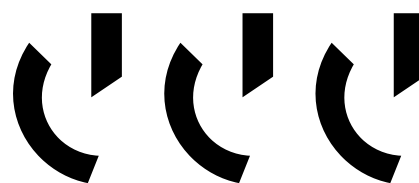
	COPA	BOTELLA
<b>Menganito</b> Verdejo 100%. D.O. Ruedo	4,50€	19,00€
<b>Umami</b> Macabeo, Xarel.lo, Moscat, Chardonnay y Sauvignon Blanc. D.O. Penedès		19,00€
<b>Ocho patas</b> 100% Albarinho. D.O. Rias Baixas		22,00€
<b>Puiggròs exedra</b> 100% Garnacha Blanca. D.O. Cataluña		24,00€
<b>O Luar Do sil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

## VINOS ROSADOS

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

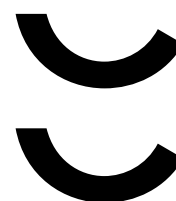
## CAVAS Y CHAMPAGNES

	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, llenties i mousse de remolatxa</b> M	6,50€
<b>Les braves d'Artte</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'espínacs i dàtil sobre salsa tzatziki d'ovella</b> GL . L . H	9,00€
<b>Carxofes del Prat confitades amb foie i oli de tòfona</b>	9,00€
<b>Torrades de salmó noruec marinat amb salsa d'anet</b> GL* . CTP . H . M	8,50€

**Baos de de costella de porc adobada amb salsa anacard i maionesa de pebre vermell de la Vera** 10,00€  
GL.F

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

**Ou estrellat amb parmentier de patata, escalopa de foie i suc de xai** 13,00€  
H.L

## 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 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, alvocat i salsa de tomàquet** 14,50€  
MO.SF

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

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

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

**Ceviche "Artte" de corb amb moniato osmotitzat** 15,00€  
CTP

**Bacallà confitat en citronella amb escuma de miso vermell i Pak Choi** 16,50€  
SJ.L.CTP

**Arròs de Pals de llamàntol i el seu suau all i oli de safrà** 19,50€  
CTP.H

**Tataki de tonyina sobre mango adobat i chutney de tomàquet i gíngebre** 18,00€  
CTP.SJ.SF.M

## 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\*

**Rellom de vedella, reducció del seu suc amb patata Pont Neuf i porros rostits** 18,50€  
GL





# PER ACABAR

**Taula de formatges nacionals (d'ovella curat, de cabra al pebre, Stilton i Tou dels Til·lers) amb fruita seca i mermelada de kumquats** 14,00€

F\* . SF\*

**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** 6,00€

L\*

**Rostes de Santa Teresa amb gelat de cardamom i crema de llet merengada** 6,00€

GL\* . H

## VINS NEGRES

COPA AMPOLLA

**Fulanito** 4,50€ 18,50€

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

**Montcastrillo** 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€

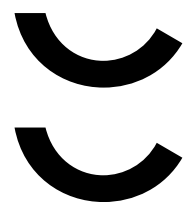
100% Garnatxa. D.O. Valdeorras

## VINS ROSATS

COPA AMPOLLA

**Zutanita** 4,50€ 19,50€

Garnatxa. Côtes De Provence

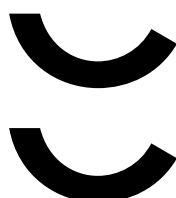


### AL·LERGÒGENS

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.

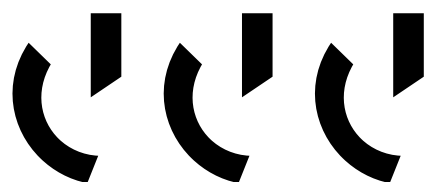
Símbols Família

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



## 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€

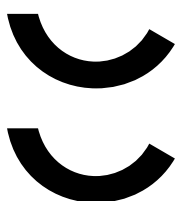


## REFRESCS

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

## CERVESA

	COPA	CANYA
<b>Estrella Damm</b>	3,00€	2,50€
<b>Turia Tostada</b>	3,50€	3,00€
<b>La Malkerida</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€	



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>Artichokes from el Prat confit with foie and truffle oil</b>	9,00€
<b>Norwegian marinated salmon toast with dill sauce</b> GL* . CTP . H . M	8,50€

**Marinated pork ribs baos with cashew sauce and "de la Vera" paprika mayonnaise**

GL . F

10,00€

**Homemade pork and ginger gyozas with gomae sauce and daikon salad**

GL . H . SJ . M . SF

8,50€

**Fried egg with potato parmentier, foie scallop and lamb juice**

H . L

13,00€

# GARDEN TAPAS



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

SJ . CTP . M\* . SF

8,50€

**Tomatoes with tuna belly confit and baby broad beans**

CTP\* . SF\*

12,50€

**Sautéed vegetables with Coco-Curry Thai sauce and diced kimchi tofu**

SJ . L

13,50€

**Vegetarian wheat hamburger with vegetable chips in beet bread and dill emulsion**

GL\* . H

11,00€



# SEA TAPAS



**Grilled octopus with marrow, avocado and tomato sauce**

MO . SF

14,50€

**Piri piri prawn brochette**

SJ . CR

11,50€

**Tuna tartar with tradicional guacamole and seaweed crisp**

CTP . SJ . M . SF

16,00€

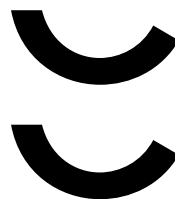
<b>Marinated salmon tartar with mango and avocado</b> CTP	14,50€
<b>“Artte” sea bass ceviche with osmosis sweet potato</b> CTP	15,00€
<b>Cod confit in citronella with red miso foam and Pak Choi</b> S.J. . L . CTP	16,50€
<b>“Pals” lobster rise and its smooth safron “all i oli”</b> CTP.H	19,50€
<b>Tuna tataki over pickled mango and tomato and ginger chutney</b> CTP. SJ . SF . M	18,00€

## MEAT TAPAS

<b>Rubia gallega sirloin steak tartar with potatoes, toast and its juice</b> GL* . H	17,00€
<b>Iberian Black Angus hamburger with caramelized onion, manchego cheese and Iberian ham in brioche bread</b> GL*	16,00€
<b>Beef tenderloin with a reduction of its juice, Pont Neuf potato and roasted leeks</b> GL	18,50€

## 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€

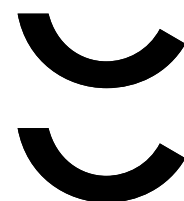


### ALLERGENS

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 derivates
CTP	Contains traces of seafood
SJ	Contains soy and derivates



## RED WINE

GLASS BOTTLE

### Fulanito

Cabernet Sauvignon, Merlot and 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€

## WHITE WINE

GLASS BOTTLE

### Menganito

Verdejo 100%. D.O. Ruedo

4,50€ 19,00€

### Umami

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

19,00€

### Ocho patas

100% Albarinho. D.O. Rias Baixas

22,00€

### Puiggròs exedra

100% Garnacha Blanca. D.O. Catalunya

24,00€

### O Luar Do sil

100% Garnacha. D.O. Valdeorras

29,00€

## ROSÉ WINE

GLASS BOTTLE

### Zufanita

Garnatxa. Côtes De Provence

4,50€ 19,50€

## CAVAS AND CHAMPAGNES

GLASS BOTTLE

### 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

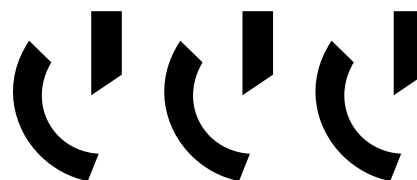
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

45,00€ 85,00€

### Billecart Blanc de Blancs

Chardonnay

225,00€



## BEER

GLASS 30cl DRAFT 20cl

### Estrella Damm

3,00€ 2,50€

### Turia Tostada

3,50€ 3,00€

### La Malkerida

3,50€ 3,00€

### Damm Lemon

3,00€

### Estrella Damm (bottled beer)

3,00€

### Voll Damm (bottled beer)

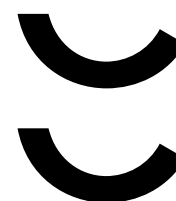
3,50€

### Free Damm (bottled beer)

3,00€

### Daura Damm (bottled beer)

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€

