

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

