

Para Picar

	Bravas.....	6,90 €
	Croquetas Artesanas (Rabo de Toro, Setas ó Chipirones en su tinta)	7,90 €
	Mini bombas de Risotto (elaboración propia).....	7,50 €
	Morcilla de Burgos (con cebolla caramelizada).....	7,50 €
	Camembert Rebozado (con caramelo de Frutos Rojos)... ..	7,50 €
	MaxiCanelón de rustido con bechamel trufada (elaboración propia)(2 uds).....	11,90 €
	Meloso de carne en salsa.	6,90 €
	Callos estilo asturiano	7,50 €
	Pulpo a la plancha con patatitas y pimentón de la vera.....	18,50 €
	Chocos de sepia rebozado.....	7,90 €
	Calamar fresco rebozado... ..	9,90 €
	Plato de jamón de Ibérico y pan de coca.....	18,90 €
	Plato de jamón Ibérico y queso curado con pan de coca.....	17,50€
	Plato de queso curado.....	14,50 €
	Choricillos a la sidra	7,90 €
	Lacón de León con patatitas	10,50 €
	Huevos rotos con Jamón Ibérico.....	13,90 €
	Sartén de Morro fritos	6,80 €
	Boquerones en vinagre con aceitunas rellenas.....	6,90 €
	Mejillones (al vapor).....	8,90 €
	Mejillones (a la marinera).....	10,90 €
	Buñuelos de bacalao (de jueves a domingo).....	7,90 €
	Espárragos trigueros a la brasa con nuestro romesco.....	7,90€
	Caracoles a la Ilauna.....	16,50 €

Artistic

Los Asiáticos

-    Tataki de atún rojo con emulsión de salsa teriyaky y sésamo13,90 €
-   Tartar de atún marinado con dados de aguacate y mango.....13,90 €
-   Tartar de salmón marinado con dados de aguacate y mango.....13,90 €
-   Gyozas crujientes con teriyaki.....7,90 €

Foies Micuit

ELABORACIÓN PROPIA

-   Milhojas de Foie Micuit con crema de queso y manzana caramelizada.....14,90 €
-   Foie Micuit con confitura de frutos rojos y manzana caramelizada.....15,90 €

Las Tórradas en Pan de Coca

-  Jamón Ibérico.....14,50 €
-   Solomillo, berenjena y queso.....11,90 €
-   Escalivada con anchoa del Cantábrico.....10,50 €
-   Vegetal de atún8,90 €
-  Pincho moruno (2 ud).....10,90 €
-  Pan de coca con tomate.....2,90 €

Nuestras Ensaladas / Les Nostres Amanides

-  Tíbia de queso de rulo de cabra con pimientos caramelizados.....9,90 €
-  Clásica con atún.....8,50 €
-   César de pollo crujiente con láminas de queso ahumado.....10,50 €
-  Espárragos trigueros a la brasa con nuestro romesco.....7,90 €

Artistic

Arroces y Fideuá

  	Arroz Caldoso con Bogavante (min. 2p)	22,90 €/pers.
 	Arroz Artístic (Meloso de Galtas y Almejas)(min. 2p).....	15,90 €/pers.
  	Arroz Marinera (min. 2p).....	15,90 €/pers.
  	Arroz Negro (min. 2p).....	15,90 € /pers.
	Arroz de Verduras (min. 2p).....	13,90 €/ pers.
  	Fideuá (min. 2p).....	15,90 €/pers.

Nuestra Brasa

TODAS ACOMPAÑADAS DE GUARNICIÓN

Entrecot (350g) (Ternera Nacional).....	16,50 €
Chuletón (800g) (Ternera Nacional).....	29,90 €
Solomillo Ternera Nacional	21,50 €
Secreto Ibérico	16,90 €
Solomillo de Cerdo.....	12,50 €
Cordero Lechal (costillas y medianas).....	17,50 €
Butifarra de Pagés.....	10,50 €

Elige tu Salsa

 Cuatro quesos / Pimienta verde.....	2,50€
 Virutas de Foie con reducción de PX.....	3,90 €

Artistic

Pescados

-     Lomo de bacalao al gusto (Muselina de ajo al gratén o Sanfaina)
(Elaboración propia)..... 15,90 €
-   Lomo de salmón noruego a la crema de eneldo con espárragos trigueros.... 16,90 €
-   Sepia a la plancha con langostinos..... 15,90 €

Niños

-   Nuggets de pollo con patatas8,90 €
-    Croquetas con patatas..... 8,90 €
-  Pollo rebozado con patatas..... 9,50 €
- Hamburguesa de Ternera 100% con patatas (elaboración propia).....10,50 €
-   Pasta del día con salsa Boloñesa..... 7,50 €



Artistic

Pastres

Selección de postres caseros

   	Coulant de chocolate con helado de Vainilla	5,50 €
   	Coulant de queso y chocolate blanco con coulis de frutos del bosque.....	5,90 €
  	Crema catalana casera.....	5,50 €
 	Flan de huevo con nata.....	4,90 €
  	Puding casero.....	4,90 €
    	Torrija Villaroy's con crema y nata.....	6,50€
  	Carpaccio de piña natural con crema catalana.....	6,50 €
  	Lionesas de nata con chocolate.....	5,50 €
  	Trufas con nata (4 ud.).....	5,50 €
	Valenciano (zumo de naranja natural con helado de vainilla).....	5,50 €
  	Sorbete de limón.....	4,90 €
  	Sorbete de limón al cava.....	5,50 €
  	Copa de helado variado.....	4,50 €

Artistic



Menú Especial de Arroces

(min 2 Personas)



PRIMER PLATO

PICA - PICA A COMPARTIR

PATATAS BRAVAS
SURTIDO DE CROQUETAS
CALAMARCITOS A LA ANDALUZA
PAN DE COCA CON TOMATE

SEGUNDO PLATO

PAELLA MARINERA
FIDEUÁ CON ALL-OLI
ARROZ NEGRO
ARROZ ARTISTIC (MELOSO CON GALTA Y ALMEJAS)
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (SUPLEMENTO 5€)

POSTRE

FLAN DE HUEVO
COULANT CON HELADO
TRUFAS CON NATA

BEBIDA: VINO , CERVEZA O REFRESCO.

(LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR)

29,90€

POR PERSONA

iva incluido

Menú Especial Solomillo

(min 2 Personas)



PRIMER PLATO

PICA - PICA A COMPARTIR

PATATAS BRAVAS
SURTIDO DE CROQUETAS
CALAMARCITOS A LA ANDALUZA
PAN DE COCA CON TOMATE

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL AL GUSTO
(4 quesos, Crema de boletus)

POSTRE

FLAN DE HUEVO
COULANT CON HELADO
TRUFAS CON NATA

31,90€

POR PERSONA

Iva
incluido

BEBIDA: VINO , CERVEZA O REFRESCO.

(LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR)

Carta de Vinos

Vinos Blancos

SÉPTIMO SENTIDO VERDEJO.....12 €/ COPA 2,95 €

Verdejo

IGP Vino de la Tierra de Castilla

LIBALIS SEMI DULCE.....13,50 €/ COPA 3,25 €

Moscatell de grano menudo

IGP Valles de Sadacia

SAVIA VIVA.....15 €/ COPA 3,50 €

Xarel.lo

DO Penedès

BARDOS VERDEJO.....16 €

Verdejo

DO Rueda

BREZO.....18 €

Godello

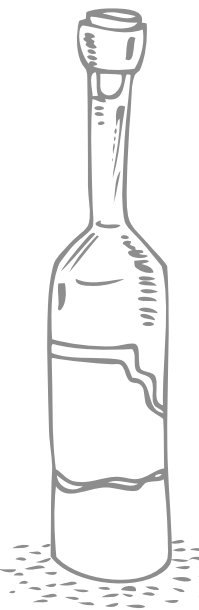
DO Bierzo

SIN PALABRAS.....18,50 €

Albariño

DO Rias Baixas

Artistic



Carta de Vinos

Vinos Tintos

SÉPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO.....12 €/ COPA 2,95 €

Vino de la Casa

IGP Vino de la Tierra de Castilla

HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA14,50 €/ COPA 3,25 €

Tempranillo, Garnacha i Graciano

DOC Rioja

MATSU PÍCARO.....18 €

Tinta de Toro

DO Toro

LASENDAL.....16,50 €

Garnatxa

DO Montsant

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA.....16 €/ COPA 3,50 €

Tinta Fina

DO Ribera del Duero

FERRATUS ORIGEN.....25 €

Crianza 100% Tempranillo

DO Ribera del Duero

MAS LA MOLA VI D'ALTURA.....26 €

Garnatxa negra i Garnatxa Peluda

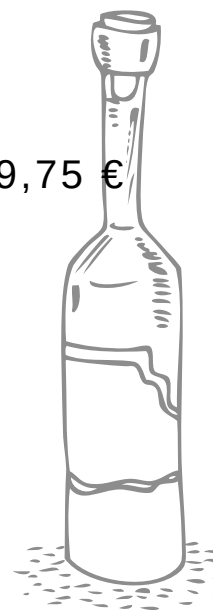
DOQ Priorat

TOMÁS POSTIGO 3r año.....39,75 €

Crianza, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot i Malbec

DO Ribera del Duero

Artistic



Carta de Vinos

Vinos Rosados

SÉPTIMO SENTIDO ROSADO.....12 €/ COPA 2,95 €
Garnacha
IGP Vino de la Tierra de Castilla

Cavas

LUJAN BRUT NATURE.....14,50 €/ COPA 3,25 €
Macabeu, Xarel.lo i Parellada
DO Cava

MASIA D'OR.....14,50 €
Macabeu, Xarel.lo i Parellada
DO Cava

FLOCS ROSÉ Brut16 €
Pinot Noir i Garnatxa
DO Cava

NAVERAN Brut VINTAGE.....20,50 €
Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonnay
DO Cava

GRAMONA.....28,50 €
Imperial Brut Eco
CORPINNAT

Sangría

SANGRÍA DE VINO.....12,90 €

SANGRÍA DE CAVA14,90 €

APEROL SPRITZ.....7,00 €

Artistic



Artistic cocktails

NEGRONI

Campari, ginebra y vermut rojo

6,50€

COCO LOCO

Ron blanco, tequila, vodka,
zumo de lima y crema de coco

8,00€

MANHATTAN

Bourbon, vermut rojo y
angostura

7,00€

PIÑA COLADA

Piña natural, ron blanco, crema
de coco

8,00€

STRAWBERRY & BASIL

Vodka o ginebra, sirope de
fresa, zumo lima, albahaca y
soda

7,50€

MOSCOW MULE

Vodka, zumo de lima y ginger
beer

8,00€

COSMOPOLITAN

Vodka, triple seco, zumo lima y
zumo arándanos/ciruela

7,00€

COCKTAIL INFINITO

Tequila, triple seco, zumo de
lima y 1 cerveza Desperados

8,00€

DAIQUIRI

Ron blanco, azúcar líquido y
zumo de lima (fresa, mango,
coco o maracuyá)

7,50€

SAN FRANCISCO

Zumo de naranja, zumo de
piña, zumo de lima, vodka o ron
blanco y granadina

7,50€

DAIQUIRI FROZEN

Granizado de ron blanco, azúcar
líquido y zumo de lima (fresa,
mango, coco o maracuyá)

8,50€

ARTISTIC MALIBU

Vodka, zumo de lima, blue
curaçao, zumo de piña y malibú

8,50€

MARGARITA

Tequila, triple seco, zumo de
lima y azúcar líquido

7,50€

SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de melocotón,
sirope fresa, zumo naranja, y
zumo de arándanos

7,50€

PISCO/WHISKY SOUR

Licor pisco o whisky, zumo de
lima, azúcar líquido, clara de
huevo y angostura

8,50€

MOJITO

Ron, hojas de menta, zumo de
lima, azúcar moreno, soda y
angostura (fresa, mango, coco o
maracuyá)

8,00€

CAIPIRINHA

Cachaça, zumo de lima y azúcar
blanco

7,50€

FRENCH MARTINI

Vodka, monin de frambuesa y
zumo de piña

8,00€

CAIPIROSKA

Vodka, zumo de lima y azúcar
blanco

7,50€

NUEVA OLA

Ginebra, triple seco, blue
tropic, zumo de lima y zumo de
piña

8,50€

MARTINI ESPRESSO

Vodka, licor de café, azúcar
líquido y 1 carga de café
espresso

7,50€

LONG ISLAND ICE TEA

Tequila, vodka, ron blanco,
triple seco, ginebra, zumo de
lima, azúcar líquido y Coca-Cola.

8,50€

