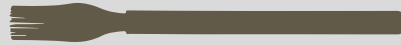


arte y solera

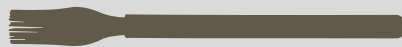


ENTRADAS FRIAS COLD STARTES

Ajo blanco de coco con tartar de atun rojo Almond coconout soup whitth red tuna tartar	18€
Ensalada de canónigos, remolacha, queso cabra y ajo negro Lamb's lettuce salad with beetroot, goat cheese and black garlic	12€
Ceviche de calamar y gambones Squid and prawn ceviche	16€
Cuajada de alcaparra, carne de cangrejo, velo de lima y percebes Caper curd, crab meat, veil of lime and barnacles	20€
Carpaccio de salmon vinagreta de yogurth, citricos, pesto y huevas de arenque Salmon carpaccio, yogurth dresing citric, pesto and herring roe	15€
Carpaccio de pulpo con aguacate, maracuyá y dados remolacha Octopus carpacio with avocado, passion fruit and beet	16€
Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y virutas de foie Beef carpaccio with mustard vinaigrette and foie chips	16€

Ración de pan: 1,5€ pax - Bread service 1,5€ pax - IVA incluido / VAT included

arte y solera



ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTES

Croquetas de Jamón Iberian ham croquettes	8ud / 11€
Croquetas de rape y gambas Monkfish and shrimp croquette	8ud / 11€
Bacalao frito con mayonesa de lima y togarashi (250gr) Fried cod with lime mayonnaise and togarashi	16€
Vieira con ajo negro cremoso de coliflor y ensalada de algas Scallop with black garlic, creamy cauliflower and seaweed salad	4ud / 17€
Coliflor en dos texturas, polvo de aceituna negra y naranja Two textures coliflower, olive oil and orange dust.	14€
Huevo poche sobre guiso de setas y maíz trufado. Poached egg over stew mushroom and trufed corn	15€

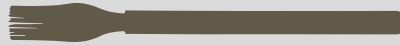
PESCADOS

FISH

Rape a la bilbaina, puré de brocoli y endivias Monkfish a la bilbaina, broccoli puree and endives	18.5€
Corvina con pure de apionabo y pesto Seabass whith celeriac pure and pesto	18.5€
Rodababallo asado puerro confitado y romesco Roasted turbot, confit leek, romesco	20€
Pulpo con espuma de patata Octopus on a base of foamed potatoes	18.5€

Ración de pan: 1,5€ pax - Bread service 1,5€ pax - IVA incluido / VAT included

arte y solera



CARNES MEATS

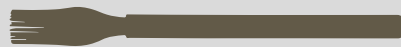
Magret de pato sobre maíz mango y togarashi Duck magret on a stewed corn, mango, togarashi	19€
Cochinillo de Segovia confitado, pure de platano y cebolla roja encurtida Segovia suckling pig confit , banana pure and pickled onionincur	19€
Paletilla de cordero Manchega asada con ragut de setas Roasted lamb shoulder from La Mancha with mushroom ragut	23€
Solomillo de ternera añojo nacional con pure de boniato y su jugo National yearling tenderloin with creamy sweet potato and its juice	21€
Lomo alto madurado 21 dias (500gr) con patatas Rib eye 21 days dried aged (500gr) with french fries	23€

PARA NIÑOS FOR CHILDREN

Pechuga de pollo con patatas Chicken Breast with potatoes	8,5€
Calamares fritos Fried squids	8,5€

Ración de pan: 1,5€ pax - Bread service 1,5€ pax - IVA incluido / VAT included

arte y solera



Menú degustación de seis tiempos* Six steps testing menu

45€ sin bebida / no drinks

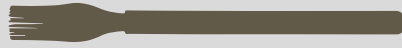
*Solo mesa completa
only full table

POSTRES DESSERTS

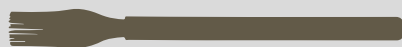
Cuajada de limón con crumble almendras y espuma de yogurth Lemon curd with almond crumble and yogurt foam	6€
Cremoso de chocolate con helado de limón Chocolate ganache with lemon ice cream	6€
Torrija con helado de pistacho Torrija with pistachio ice cream	6€
Crema cuajada de cafe helado de vainilla y espuma de Baileys Coffee Curd cream and vanilla ice with Baileys foam	6€

Ración de pan: 1,5€ pax - Bread service 1,5€ pax - IVA incluido / VAT included

arteysolera



arteysolera



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA MANCHA

MESTA VERDEJO ECOLÓGICO (blanco)	DO Uclés/ Verdejo	3€ / 16€
VERUM COUPAGE (blanco)	Sauvignon Blanc, Gewürztraminer	3€ / 17€
LAS TINADAS (blanco)	Airén (Pie Franco)	19€
VERUM TOSCA	Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	3€ / 17€
DOMINIO DE FONTANA ROBLE	DO Uclés / Tempranillo, Syrah	18,00€
VERUM 'V' RVA FAMILIAR	Tempranillo	28€
ULTERIOR TINTO VELASCO	Tinto Velasco	28€

D.O. RIOJA

JAUN DE ALZATE	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	9 meses/months	3,5€ / 16€
ATHUS CRIANZA	Tempranillo, Mazuelo	12 meses/months	17€
BAIGORRI CRIANZA	Tempranillo, Garnacha	14 meses/months	21€
AMAREN CRIANZA	Tempranillo, Garnacha	12 meses/months	26€
POLUS TEMPRANILLO	Tempranillo	12 meses/months	28€
AMAREN 60	Tempranillo	18 meses/months	48.5€
EL PUNTIDO	Tempranillo	18 meses/months	55€
LA NIETA	Tempranillo	18 meses/months	136€

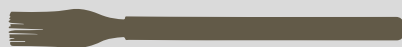
D.O. RIBERA DEL DUERO

CAIR CUVEE	Tempranillo, Merlot	9 meses/months Roble	4.5€ / 23€
VIÑAS DEL LAGO	Tinto Fino, otras variedades	9 meses/months	25€
MARTA MATÉ	Tinto Fino	16 meses/months	30€
BOSQUE DE MATASNOS	Tempranillo	12 meses/months	38€
TIERRAS DE CAIR	Tempranillo	24 meses/months	56€
PENDON DE AGUILERA	Tempranillo	27 meses/months	280€

ROSADO

AVANIEL ROSADO	Tempranillo	17€
----------------	-------------	-----

arte y solera



BLANCOS

NEKORA frizze	Rueda / Verdejo	3€ / 16€
CHAN DE ROSAS	Rias Baixas / Albariño	18€
JOSÉ PARIENTE	Rueda / Verdejo Rueda / Sauvignon Blanc	18€
APASIONADO JOSÉ PARIENTE	Valdeorras / Godello	19€
LOURO	Treixadura	28€
EMBAIXADOR	Rias Baixas / Albariño	32€
MAJUELO DEL CHIVIRITERO	Rueda / Verdejo	28€
XATEO	Laderas de Genil/Moscatel Alejandría, Viognier	18€
BLANC DEL TERRER	Macabeo	21€

OTRAS DENOMINACIONES

ROMANICO	DO Toro Tinta de toro	16€
TILENUS	DO Bierzo, Mencía	16€
CARCHELO	DO Jumilla, Monastrell, Tempranillo	19€
GUINDALERA	DOP Granada, Tempranillo, Cabern, Syrah, Merlot	21€
REGOA	DO Ribeira Sacra, Mencía, Brancellao, Caíño Tinto, Sousón	24€
PAYOYA NEGRA	DO Sierras de Málaga, Blasco, Melonera, Tintilla de Rota	24€

ESPUMOSOS

GRAN CUEVA brut nature	Chardonnay +36 meses en botella / months in bottle	25€
PARXET brut reserva (CAVA)	Macabeo, Parellada, Pansa Blanca crianza en cava un mínimo de 2 años	19€
TITIANA PINOT NOIR (CAVA ROSÉ)	Pinot noir 24 meses en botella / months in bottle	32€
JACQUART BRUT MOSAIQUE (CHAMPAGNE)	Chardonnay, Pinor Noir, Pinor Meunier	62€

arte y solera



ARTE Y SOLERA CUENCA
Avenida República Argentina 1,
16003 Cuenca
tel. +34 722 50 57 73
info@arteysolera.es