

CARTA

Bienvenidos a ARVO,

Somos viajeros, exploradores y amantes de la naturaleza. Antes de decidir asentarnos en Bilbao ambos hemos dado la vuelta al mundo por separado. Hemos visto muchas culturas, probado muchos sabores y tenido experiencias increíbles. A lo largo de nuestros viajes los desconocidos nos han tratado como si fuésemos familia y así es como queremos tratarte a ti.

El café que ofrecemos se tuesta con mimo y pasión en Euskadi y la leche fresca que lo acompaña viene de una unión de ganaderos respetuosos con el medio ambiente en Navarra.

La comida la preparamos con productos frescos y de la mayor cercanía posible y estamos comprometidos a reducir la huella ecológica en nuestro negocio.

Por favor, disfruta nuestro menú y dedícanos una sonrisa si te gusta!

Welcome to ARVO,

We are world travellers, explorers and nature lovers. Before we decided to settle down in Bilbao, the 2 of us combined have made 4 laps around the globe. We have seen various cultures, tasted countless flavours and had amazing experiences. Many times strangers treated us like family, so we want to treat You like that too. The coffee you are drinking is roasted with care and passion here in the Basque Country and the fresh milk that comes with it is from a family owned farm in Navarra.

Our food is always freshly made in house, with as many local ingredients as possible. We are committed to reducing our ecological footprint thru every field of our business.

Please enjoy our menu and give us a smile if you like it!



COMIDA

COCINA ABIERTA DE 9 AM A 3:30 PM
KITCHEN OPEN FROM 9 AM TO 3:30 PM

TOSTADA BYRON BAY: Pan de masa madre, aguacate, ensalada y lima / 6.5
Sourdough bread, avocado, green leaves and lime / 6.5 **(G, S, FS, V)**

AÑADE huevo pasado por agua eco / +2
ADD organic soft-boiled egg / +2 **(H)**

AÑADE tomate / +1
ADD tomato / +1

AÑADE labneh casero / +1
ADD homemade labneh / +1 **(L)**

TOSTADA YAMBA: Pan de masa madre, hummus casero, ensalada, tomate seco, pesto vegano eco / 6.5
Sourdough bread, homemade hummus, green leaves, sun-dried tomato, organic vegan pesto / 6.5 **(G, S, FS, V)**

TOSTADA UYUNI: Pan de masa madre, labneh casero, pera, jamón y mermelada de bayas / 7.5
Sourdough bread, homemade labneh, pear, Spanish cured ham and berry jam / 7.5 **(G, L)**

TOSTADA MANLY: Pan de masa madre, crema de cacahuete eco, fruta, coco rallado, avellana y sirope de agave eco / 5.5
Sourdough bread, organic peanut butter, fruits, shredded coconut, hazelnuts and organic agave syrup / 5.5 **(G, FS, CA, V)**

SANDWICH ARVO CLUB: Pan de masa madre, hummus casero, pesto vegano, champiñones asados, rúcula, tomate y mayonesa vegana / 10
Sourdough bread, homemade hummus, vegan pesto, soy and balsamic glazed mushrooms, rocket, tomato and organic vegan mayo / 10 **(G, S, SUL, SO, FS, M, A, V)**

¿SIN GLUTEN? Hacemos tu tostada con pan sin gluten +1€
GLUTEN FREE? We make your toast with gluten free bread +1€

G: Gluten
S: Sésamo / Sesame
FS: Frutos Secos / Nuts
M: Mostaza / Mustard

SUL: Sulfitos / Sulphites
L: Lactosa / Lactose
H: Huevo / Egg
V: Vegano / Vegan

SO: Soja / Soy
CA: Cacahuete / Peanut
A: Apio / Celery

COMIDA

COCINA ABIERTA DE 9 AM A 3:30 PM
KITCHEN OPEN FROM 9 AM TO 3:30 PM

ENSALADA DE BURRATA: Burrata artesana Biribil Brothers, rúcula, tomate y vinagreta balsámica de frambuesa / 12.5

Biribil Brothers artisan burrata, rocket, tomato and raspberry and balsamic vinaigrette / 12.5 **(G, L, SUL)**

BOWL DE AÇAÍ eco, fruta, granola casera, coco rallado y sirope de agave / 8.5

Organic Açaí base, fruits, homemade granola, shredded coconut and agave syrup / 8.5 **(G, FS, V)**

AÑADE crema de cacahuete eco / + 1.5
ADD Organic Peanut Butter / + 1.5 **(CA)**

AÑADE granola sin gluten eco / + 1
ADD Organic Gluten-free granola / + 1

BOWL DE YOGUR: Yogur, granola casera, fruta y sirope de agave eco / 6

Fresh yoghurt, homemade granola, seasonal fruits and organic agave syrup / 6 **(G, L, FS)**

AÑADE crema de cacahuete eco / + 1.5
ADD Organic Peanut Butter / + 1.5 **(CA)**

AÑADE granola sin gluten eco / + 1
ADD Organic Gluten-free granola / + 1

¿Te apetecen dulces caseros?
Echa un ojo en nuestras vitrinas en la barra

Would you like some homemade sweets?
Have a look at the display in the bar area

G: Gluten
S: Sésamo / Sesame
FS: Frutos Secos / Nuts

SUL: Sulfitos / Sulphites
L: Lactosa / Lactose
H: Huevo / Egg

SO: Soja / Soy
CA: Cacahuete / Peanut
V: Vegano / Vegan

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

CON CAFÉ

DOUBLE ESPRESSO / 2
SINGLE ORIGIN ESPRESSO / 3
CORTADO / 2
CAFÉ CON LECHE / 2
CAPPUCCINO / 2.8
MOCHA / 3
LATTE / 2.8
FLAT WHITE / 2.8
AMERICANO / 2.2
FILTRO, BATCHBREW / 2.7
V60 HANDBREW / 5

DIRTY CHAI / 3.5

EXTRA SHOT / 0.7
EXTRA SIROPE / 0.3
EXTRA LECHE / 0.3

SIN CAFÉ

CHAI LATTE / 3.2
CÚRCUMA LATTE / 3.2
PINK LATTE / 3.2
MATCHA LATTE / 3.5
CHOCOLATE / 2.8
BABYCCINO / 2.2

TÉS / INFUSIONES

EARL GREY / 2.7
TÉ ROJO PU ERH con manzana, bayas de saúco, arándano, frambuesa, mora, grosellas rojas y fresa / 2.7
TÉ VERDE SENCHA / 2.7
PURA ENERGIA (té verde, jengibre, ginseng, mate y piña) / 2.7
TÉ BLANCO con jengibre, citronela y cáscara de limón / 2.7
ROOIBOS con canela, naranja, almendra, manzana y pétalos de rosa / 2.7
MENTA POLEO / 2.7
MANZANILLA / 2.7
YOGI TEA (canela, jengibre, pimienta, cardamomo, cúrcuma y pétalos de rosa) / 2.7

BEBIDAS FRÍAS

ZUMO DE NARANJA / 3.5
LIMONADA CON MENTA / 2.8
KOMBUCHA / 4
ICED LATTE / 3.5
ICED VANILLA LATTE / 3.8
ICED CARAMEL LATTE / 3.8
COLD BREW / 3
ICED CHAI LATTE / 3.8
ICED MATCHA LATTE / 3.8
ICED TEA / 3

AGUA 500ML / 2
AGUA CON GAS / 4

CERVEZA Y VINO

BASQUELAND LAGER / 4
BASQUELAND IPA / 4.5
MAHOU 0.0 TOSTADA / 2.3

TXAKOLÍ / 2.5

MIMOSA / 3.5
CAVA ECO / 3

OPCIONES DE LECHE: Leche fresca de Navarra, sin lactosa (0.10) o avena (0.20)
MILK OPTIONS: Fresh milk from Navarra, lactose free milk (0.10) or oat milk (0.20)