

ARVO

Specialty Coffee

¡Bienvenidos a ARVO!

Somos viajeros, exploradores y amantes de la naturaleza. Antes de decidir asentarnos en Bilbao ambos hemos dado la vuelta al mundo solos, 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. ARVO nació como una extensión de nosotros mismos, un proyecto que plasma de una manera muy personal todo lo que nos gusta a nosotros mismos, y eso es parte de su esencia.

Seleccionamos todos nuestros productos para brindarte la mejor experiencia en la que prima la calidad sobre las prisas. 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. Nuestra comida son recetas caseras que realizamos cada día con cariño y utilizamos productos frescos, ecológicos en la medida de lo posible y de la mayor cercanía posible, intentando reducir la huella ecológica en nuestro negocio. Queremos agradecerte por estar aquí, ¡este proyecto no sería posible sin tu visita!

Por favor, disfruta de la experiencia y ¡dedícanos una sonrisa si te gusta!



CARTA

HORARIO COCINA 8:30 - 15:30

TOSTADA BYRON BAY: Pan de masa madre, aguacate pisado, pipas, semillas de sésamo, canónigos, pesto casero y lima / 7.2 (**G, S, FS, V**)

Añade huevo pasado por agua / +2 (**H**)

Añade jamón / +2

Añade queso crema ARVO / +1.5 (**L**)

Añade tomate / +1.5

TOSTADA YAMBA: Pan de masa madre, hummus casero, tomate seco, canónigos, pesto rojo y semillas de sésamo / 7 (**G, S, FS, V**)

TOSTADA MUHAMMARA: Pan de masa madre, muhammara casero, tomate seco, rúcula, melaza de granada / 7 (**G, S, FS, V**)

Añade queso feta / +1 (**L**)

TOSTADA UYUNI: Pan de masa madre, queso crema ARVO, pera, jamón y mermelada de bayas / 8 (**G, L**)

PLATO ROJO MEDITERRÁNEO: Muhammara casera, ensalada de tomates cherry, AOVE, jamon serrano, rúcula, tiras de pan de masa madre / 12 (**G, FS**)

Añade huevo pasado por agua / +2 (**H**)

SANDWICH ARVO CLUB: Pan de masa madre, hummus casero, champiñones asados, tomate, rúcula, mayonesa vegana y pesto rojo / 12.5 (**G, S, SUL, SO, FS, M, A, V**)

ENSALADA DE BURRATA: Burrata Biribil brothers, rúcula, tomate y vinagreta de frambuesa, acompañado de pan de masa madre / 13.5 (**G, L, SUL**)

BOWL DE AÇAÍ: Açaí eco, granola casera, fruta y coco rallado / 9.5 (**G, FS, V**)

Añade crema de cacahuete eco / + 1.5 (**CA**)

Cambia por granola sin gluten eco / +1

BOWL DE YOGURT: Yogurt fresco, granola casera, fruta y sirope de agave / 6.9 (**G, L, FS**)

Añade crema de cacahuete eco / + 1.5 (**CA**)

Cambia a granola sin gluten eco / +1

AVENA BANANA PANCAKES: Pancakes de avena y plátano con tu elección de salsa, servido con fruta, sirope de agave y granola casera / 10 (**G, H, FS**)

**UNIDADES
LIMITADAS!**

Opciones de salsa:

Crema de cacahuete (**CA**)

Chocolate y avellanas (**SO**)

**Por favor, informa y pregunta al personal
en caso de alergia, ¡gracias!**

G: Gluten

SO: Soja

H: Huevo

S: Sésamo

CA: Cacahuete

L: Lactosa

FS: Frutos Secos

SUL: Sulfitos

M: Mostaza

A: Apio

V: VEGANO!

¿ALGO DULCE?

¡Echa un ojo a las vitrinas en barra!

Elaboramos todos nuestros dulces de manera artesanal ofreciéndote opciones más saludables con ingredientes eco y alternativas al azúcar blanco.

ARVO





CALIENTES

Espresso doble / 2.3
Single Origin Espresso / 3.2
Cortado / 2.3
Café con leche / 2.4
Flat White / 3.2
Cappuccino / 3.3
Latte / 3.2
Mocha / 3.6
Americano / 2.5
Filtro/ Batch brew / 3
V60 (preguntar disponibilidad) / 6

Chai Latte / 3.8
Dirty Chai / 4
Chocolate / 3.3
Matcha Latte / 3.9
Cúrcuma Latte / 3.8
Babyccino / 2.3

FRÍAS

Cold Brew / 3.5
Iced Latte / 3.7
Iced Flat White / 4
Iced Caramel Latte / 4
Iced Vanilla Latte / 4
Iced Chai Latte / 4
Iced Matcha Latte / 4.2
Orange Matcha /
Iced Strawberry Matcha / 5
Iced Mango Matcha / 5
Iced Cúrcuma Latte / 4
Iced Mocha / 4.2
Iced Chocolate / 4
Espresso Tonic / 5.5
Orange Espresso /

REFRESCOS

Zumo de Naranja / 3.8
Limonada con Menta / 3
Kombucha / 5.5
Iced Tea / 3.2
Agua mineral / 2
Agua con gas / 4

Mimosa / 3.8
Cava Ecológico / 3

CERVEZA Y VINO

Basqueland Lager / 5
Basqueland IPA / 5
Txakolí / 3.5

TÉS E INFUSIONES

Earl Grey / 3.1
Té Rojo Pu Erh / 3.1
(con manzana, bayas de saúco, arándano, frambuesa, mora, grosellas rojas y fresa)
Té Verde Sencha / 3.1
Pura Energía / 3.1
(té verde, jengibre, ginseng, mate y piña)
Té Blanco / 3.1
(con jengibre, citronela y cáscara de limón)
Rooibos / 3.1
(con canela, naranja, almendra, manzana y pétalos de rosa)
Menta Poleo / 3.1
Manzanilla / 3.1
Yogi Tea / 3.1
(canela, jengibre, pimienta, cardamomo, cúrcuma, y pétalos de rosa)

Nuestras bebidas se sirven con leche fresca de Navarra.
Avena / + 0.2
Sin Lactosa / + 0.1

Extra Shot / + 0.8
Extra sirope / + 0.3
Extra Leche / + 0.3

ARVO

Specialty Coffee



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 solo 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. ARVO is a project made from the heart, and it's essence it's an image of what we are.

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 and organic ingredients as possible. We are committed to reducing our ecological footprint through every field of our business.

Thank you for being here, this project would not be possible without your visit!
Please enjoy your experience and give us a smile if you like it!



MENU

KITCHEN HOURS 8:30 - 15:30



BYRON BAY TOAST: Sourdough bread, avocado, green leaves, lime, sunflower and sesame seeds and homemade green pesto / 7.2 (**G, S, FS, V**)

Add soft boiled egg / +2 (**H**)
Add Spanish cured ham / +2
Add ARVO's cream cheese / +1.5 (**L**)
Add tomato / +1.5

YAMBA TOAST: Sourdough bread, homemade hummus, green leaves, sun-dried tomato, organic vegan pesto / 7 (**G, S, FS, V**)

MUHAMMARA TOAST: Sourdough bread, homemade muhammara, rocket, sun-dried tomato, pomegranate molasses / 7 (**G, S, FS, V**)
Add feta cheese / +1 (**L**)

UYUNI TOAST: Sourdough bread, ARVO's cream cheese, pear, Spanish cured ham and berry jam / 8 (**G, L**)

MEDITERRANEAN BREAKFAST: Our own muhammara with Spanish cured ham, cherry tomato salsa, rocket, extra virgin olive oil and toasted sourdough strips / 12 (**G**)

ARVO CLUB SANDWICH: Sourdough bread, homemade hummus, vegan pesto, soy and balsamic glazed mushrooms, rocket, tomato and organic vegan mayo / 12.5 (**G, S, SUL, SO, FS, M, A, V**)

BURRATA SALAD: Biribil Brothers artisan burrata, rocket, tomato and raspberry and balsamic vinaigrette, served with sourdough bread / 13.5 (**G, L, SUL**)

AÇAÍ BOWL: Organic açai, homemade granola, fruit and shredded coconut / 9.5 (**G, FS, V**)
Add organic peanut butter / +1.5 (**CA**)
Swap to oat-free (gluten free) organic granola / +1

YOGURT BOWL: Fresh yogurt, homemade granola, fruits and organic agave syrup / 6.9 (**G, L, FS**)
Add organic peanut butter / +1.5 (**CA**)
Swap to oat-free (gluten free) organic granola / +1

AVENA BANANA PANCAKES: Banana with oat pancakes topped with fresh fruits, agave syrup and our homemade granola / 10 (**G, H, FS**)

SEASONAL SPECIAL!
ONLY FEW
AVAILABLE EACH
DAY

Flavour options:
Peanut butter (**CA**)
Chocolate and hazelnuts (**SO**)



Please, inform and ask our staff in case of any allergies, thank you!

G: Gluten	SO: Soy	H: Egg
S: Sesame	CA: Peanut	L: Lactose
FS: Nuts	SUL: Sulphites	M: Mustard
A: celery	V: VEGAN!	



HOT

Double Espresso / 2.3
Single Origin Espresso / 3.2
Cortado / 2.3
Café con leche / 2.4
Flat White / 3.2
Cappuccino / 3.3
Latte / 3.2
Mocha / 3.6
Americano / 2.5
Filtro/ Batch brew / 3
V60 (upon availability) / 6

Chai Latte / 3.8
Dirty Chai / 4
Chocolate / 3.3
Matcha Latte / 3.9
Pink Latte / 3.8
Turmeric Latte / 3.8
Babyccino / 2.3

COLD

Cold Brew / 3.5
Iced Latte / 3.7
Iced Flat White / 4
Iced Caramel Latte / 4
Iced Vanilla Latte / 4
Iced Chai Latte / 4
Iced Matcha Latte / 4.2
Iced Strawberry Matcha / 5
Iced Turmeric Latte / 4
Iced Pink Latte / 4
Iced Mocha / 4.2
Iced Chocolate / 4
Espresso Tonic / 5.5

SOFT DRINKS

Fresh Orange Juice / 3.8
Homemade Lemonade with Mint / 3
Kombucha / 5.5
Iced Tea / 3.2
Still Water / 2
Sparkling Water / 4

Mimosa / 3.8
Organic Cava / 3

WINE AND BEER

Basqueland Lager / 5
Basqueland IPA / 5
Txakolí / 3.5

TEAS

Earl Grey / 3.1
Red Pu Erh Tea / 3.1

(with apple, elderberries, blueberry, raspberry,
blackberry, red currants and strawberry)

Green Sencha Tea / 3.1
Pura Energía / 3.1

(Green tea, ginger, ginseng, mate and pineapple)

White Tea / 3.1

(with ginger, citronella and lemon zest)

Rooibos / 3.1

(with cinnamon, orange, almond, apple and rose petals)

Mint Tea / 3.1
Chamomile / 3.1
Yogi Tea / 3.1

(cinnamon, ginger, pepper, cardamom, turmeric
and rose petals)

Our drinks are served with Fresh Milk from Navarra Region
Oat Milk / + 0.2
Lactose Free Milk / + 0.1

Extra Shot / + 0.8
Extra syrup / + 0.3
Extra Milk / + 0.3