

MENÚ

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 9AM A 4PM
KITCHEN OPEN FROM 9AM TO 4PM

TOSTADA BYRON BAY : Pan de masa madre, aguacate pisado y semillas de sésamo / 5.5

Sourdough bread, crushed avocado and sesame seeds / 5.5 **(G, S, V)**

AÑADE huevo poché / +1.5
ADD pouched egg / +1.5 **(H)**

TOSTADA YAMBA: Pan de masa madre, hummus casero, tomates cherry asados, pesto casero / 5.5

Sourdough bread, homemade hummus, baked cherry tomatoes, homemade pesto / 5.5 **(G, S, FS, V)**

TOSTADA LA GUAJIRA: Pan de masa madre, maíz, salsa de mango y cecina crujiente / 8

Sourdough bread, corn, mango salsa and crispy cecina / 8 **(G, SUL)**

TOSTADA MANLY: Pan de masa madre, crema de cacahuete ecológica, fruta de temporada, coco rallado y sirope de agave ecológico / 5

Sourdough bread, organic peanut butter, seasonal fruits, shredded coconut and organic agave syrup / 5 **(G, CA, V)**

SANDWICH G.O.A.T: Pan de masa madre, queso de cabra, naranja y crema de remolacha / 8

Sourdough bread, goat's cheese, orange and creamy beetroot / 8 **(G, L, SUL)**

SANDWICH ARVO CLUB: Pan de masa madre, hummus casero, pesto, champiñones asados, rúcula, tomate y mayonesa vegana / 7,5 (G, S, SUL, SO, FS, V)

Sourdough bread, homemade hummus, pesto, baked mushrooms, rocket, tomato and vegan mayo / 7,5

¿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

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

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

COMIDA

COCINA ABIERTA DE 9AM A 4PM
KITCHEN OPEN FROM 9AM TO 4PM

ENSALADA DE BURRATA: Burrata artesana Birbil Brothers, rúcula, frambuesas, tomate y vinagreta balsámica / 9.9

Birbil Brothers artisan burrata, raspberries, rocket, tomato and balsamic vinaigrette / 9.9 **(L, SUL)**

BOWL DE AÇAÍ ecológico, frutas, granola casera, y coco rallado / 7

Organic Açai base, fruits, homemade granola and shredded coconut / 7 **(G, SO, V)**

AÑADE crema de cacahuete / + 1.5
ADD Peanut Butter / + 1.5

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

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

¿Te apetecen dulces caseros?

Echa un ojo en nuestras vitrinas del frente

Would you like some homemade sweets?
Have a look at the display fridges 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

ESPRESSO / 1.9
CORTADO / 1.8
CAFÉ CON LECHE / 1.9
CAPPUCCINO / 2.5
MOKACCINO / 3
LATTE / 2.5
FLAT WHITE / 2.5
AMERICANO / 2
FILTRO, BATCHBREW / 2.5
V60 HANDBREW / 4.5
DIRTY CHAI / 3.3
EXTRA SHOT / 0.6

SIN CAFÉ

CHAI LATTE / 2.8
CÚRCUMA LATTE / 3
PINK LATTE / 3
MATCHA LATTE / 3
CHOCOLATE / 2.2
BABYCCINO / 1.5

TÉS / INFUSIONES

EARL GREY / 2.5
TÉ ROJO PU ERH con manzana, bayas de saúco, arándano, frambuesa, mora, grosellas rojas y fresa / 2.5
TÉ VERDE SENCHA / 2.5
PURA ENERGIA (té verde, jengibre, ginseng, mate y piña) / 2.5
TÉ BLANCO con jengibre, citronela y cáscara de limón / 2.5
ROOIBOS con canela, naranja, almendra, manzana y pétalos de rosa / 2.5
MENTA POLEO / 2.5
MANZANILLA / 2.5
YOGI TEA (canela, jengibre, pimienta, cardamomo, cúrcuma y pétalos de rosa) / 2.5

BEBIDAS FRÍAS

ZUMO DE NARANJA / 3.5
ZUMO DEL DÍA / 3.5
LIMONADA CON MENTA / 2.5
KOMBUCHA / 3.7
ICED LATTE / 3.2
ICED VANILLA LATTE / 3.5
ICED CARAMEL LATTE / 3.5
COLD BREW / 2.5
ICED CHAI LATTE / 3.5
ICED MATCHA LATTE / 3.8

CERVEZA

LA SALVE LAGER / 2.5
LA SALVE MUNICH / 2.9
LA SALVE PIKA / 2.9
MAHOU 0.0 / 2.3

BASQUELAND LAGER / 4
BASQUELAND IPA / 4.5

VINO

RUEDA VERDEJO ECO / 2.5
TXAKOLÍ / 2.5
CAVA / 2.5
MIMOSA / 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).