

carta Arimune 2021

ZEOZER HARTZEN DUGU?

¿PICAMOS ALGO?

Ración de jamón ibérico cortado a cuchillo con
"pa amb tomàquet" _ 20€
Antxoas en salazón con tartar de tomate _ 20€
Ensalada de tomate eco de Bakio _ 14€
Ensalada de burrata con pesto _ 19€
Ensaladilla rusa especial de la casa _ 16€
Pimientos verdes eco _ 10€
Calamares fritos a la andaluza _ 14€
Txistorra al txakoli con talo _ 12€
Huevos rotos de Bakio trufados con ibérico y
patatas fritas _ 18€
Croquetas de jamón ibérico _ 12€
Pulpo a la parrilla _ 24€
Gambas de Huelva _ 18€



ETA BUKATZEKO...
Y PARA TERMINAR...

Tarta de hojaldre con crema pastelera _ 10€
Tiramisú _ 10€
Leche frita con helado de vainilla _ 10€
Tabla de quesos _ 15€
Helados variados _ 8€



GURE OKELAK
NUESTRAS CARNES

Abanico o Presa 100% ibérico de bellota a la
parrilla _ 22€
Lagartillo de mangalica a la parrilla _ 22€
Pluma 100% ibérica de bellota a la parrilla _ 24€
Codillo 100% ibérico de bellota al horno sobre
lecho de patata panadera _ 19€
Entrecot de vaca vieja eco a la parrilla _ 24€

ARRAINAK
PESCADOS

Merluza de pintxo frita _ 28€
Txipirones o begihaundi en su tinta _ 24,50€
Antxoas frescas del Cantábrico "Jaimitos" _ 14€
Pescados del día _ S/M



Pan_1'50€/comensal

BESTE GAUZA BATZUK
OTRAS COSITAS

Pregunta a nuestro@s camarer@s, que te cuenten...

ON EGIN!!!



carta DE VINOS Arimune 2021

LO DICE EL PADRE PRIOR CLASES DE VINOS SOLO HAY DOS... EL BUENO Y EL MEJOR!!

TINTOS

BOTELLA

Viña Real

D.O. Rioja Alavesa_CVNE_Tempranillo_Crianza

18€

Luis Cañas

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Luis Cañas_Tempranillo_Crianza

18€

Edulis

D.O. La Rioja_Bodegas Altanza_Tempranillo_Crianza

18€

Cubanegra

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Mitarte_Tempranillo_Reserva

24€

Tatos

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Mitarte_Garnacha_Crianza de Autor

28€

La Secreta

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Mitarte_Tempranillo_Crianza_Crianza

20€

Finca La Canoca

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Baigorri_Tempranillo_Crianza

28,5€

Pissares

D.O. Priorat_Costers del Priorat_Cariñena & Garnacha negra

27€

Viento Aliseo

La Mancha_Dominio del Punctum_Tempranillo & Cabernet Sauvignon

17€

Wine&Roses

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Mitarte_Tempranillo_Autor

18€

Tierra Crianza

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Tierra_Tempranillo_Crianza

20€

Celeste_Roble

D.O. Ribera del Duero_Bodegas Pago del Cielo_Tempranillo

20€

BLANCOS

Terra do Lobos

D.O.Monterrei_Adegas Quinta do Buble_Godello

BOTELLA

19€

Maruxa

Valdeorras_Bodegas Galir_Godello

19€

Tierra

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Tierra_Godello

20€

Entrepeñas

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Mitarte_Viura

18,5€

Marqués de Riscal

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Riscal_Sauvignon Blanc

20€

Nieva York

D.O. Rueda_Bodegas Micro Bo Wines_Verdejo

24€

Calera

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Riscal_Verdejo

17€

Komokabras

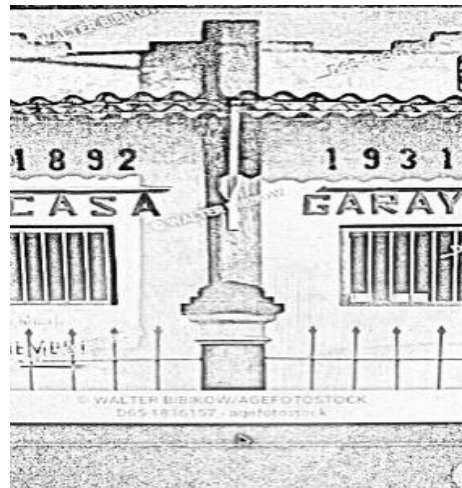
D.O. Barbanza e Iria_Adega Entre os Ríos_Albariño

22€

Marqués de Riscal

D.O. Rioja Alavesa_Bodegas Riscal_Verdejo & Viura

17€



EL QUE AL MUNDO VINO Y NO TOMA VINO ¿A QUE VINO?



*Suplemento terraza: todas las bebidas consumidas por copa



Se templado en el beber considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra

ROSADO

Cordovin

D.O. Rioja Alavesa_Garnacha tinta & Viura

BOTELLA

16€

CAVAS

Grimau_Brut Nature

*D.O. Penedès_Bodega Colet_Chardonnay, Xarel lo, Macabeo,
Parellada & Pinot Noir*

28€

Colet Tradicional_Extra Brut

D.O. Penedès_Bodega Colet_Xarel-lo, Macabeo & Parellada

24€

Terrer de la Creu_Brut Nature

D.O. Cava_Bodega Terrer de la Creu_Xarel lo, Macabeo & Parellada

22€

Microcosmos_Brut Nature Rosé

D.O. Corpinnat_Heretat de Can Llopart_Pinot Noir & Monastrell

28€

Llopart_Brut Nature Reserva

D.O. Corpinnat_Heretat de Can Llopart_Pinot_Xarel-lo, Macabeu, & Parellada

26€

Leopardi

D.O. Corpinnat_Heretat de Can Llopart_Xarel-lo, Macabeu, & Parellada

32€

Komokabras

D.O. Barbanza e Iria_Adega Entre os Ríos_Albariño

28€

CHAMPAGNE

Drappier_Brut Nature

D.O. Champagne_Bodega Drappier_Pinot Noir

BOTELLA

38€

TXAKOLI DE BAKIO

Gorrondona XX

D.O. Txakoli de Bizkaia_Bodega Gorrondona_Hondarribi Zuri

26€

Apardune_Txakoli espumoso

*D.O. Txakoli de Bizkaia_Bodega Gorrondona_Hondarribi Zuri, Hondarribi
Beltza & Munemahatsa*

24€

Ondarena

D.O. Txakoli de Bizkaia_Bodega Gorrondona_Hondarribi Zuri

20€

Gorena

D.O. Txakoli de Bizkaia_Bodega Abio_Hondarribi Zuri

20€

Abio

*D.O. Txakoli de Bizkaia_Bodega Abio_Hondarribi Zuri, Riesling Chardonnay
& Petit Courbu*

15€

Zabala Zuria

*D.O. Txakoli de Bizkaia_Zabala Txakolina Bodega_Hondarribi Zuri &
Riesling Chardonnay*

15€

Gaztelugatxe

*D.O. Txakoli de Bizkaia_Zabala Txakolina Bodega_Hondarribi Zuri &
Riesling Chardonnay*

18€

*Suplemento terraza: todas las bebidas consumidas por copa



Si quieres criarte fino y hermoso buen vino y mucho reposo

