



ARIMA



NUESTRA CARTA

ENTRANTES

Almeja fina frita.....	27€
Navajas con Refrito de Almendra Ajo y Limón.....	16€
Zamburiñas al Bloody Mary.....(9pcs)	22€
Gamba Blanca.....	25€
Gamba Roja.....	50€
Calamar Fresco Frito.....	22€
Puntilla de Huelva Fresca Frita sobre Puerros Fritos.....	24€
Boquerón en Vinagre con Tomate Mar Azul.....	18€
Salpicón de Bogavante.....	35€
Anchoa Artesana, Caramelo de Vinagre de Sidra y AOVE.....	22€
Jamón Ibérico 100% Bellota Castro y González.....	25€
Presa Ibérica Curada Castro y González.....	17€
Cecina de Buey Wagyu.....	24€

ARROCES

Mínimo 2 raciones.

Arroz con Almeja Fina.....	27€/Rac.
Arroz con Bogavante	34€/Rac.
Arroz con pulpo.....	24€/Rac
Arroz negro con calamares en su tinta.....	20€/Rac



PESCADOS

Rollo de Bonito.....24€

NUESTRO CAMARERO TE OFRECERA LOS PESCADOS DEL DIA

CARNES

Chuleton de Vaca Freygaard al Corte, con Patatas y Pimientos.....65€/kg

Cachopin de Ternera Guisada.....24€

POSTRES

Gellata, Tocinillo y Nata5€

Piononos, Cacao y Avellana.....5€

Arroz con Leche Requemado.....5€



QUESOS

Queso Cabriteru.....	8€
Queso Cabrales.....	10€
Queso Gamoneu.....	12€

NUESTRA BODEGA

SIDRAS

Sidra natural M. Vigón. Tornon. Villaviciosa.....	3.70€
Pomarina Sidra Natural Espumosa.....	13€

VINOS ESPUMOSOS

Albert i Noia 21. Chardonnay y Parellada. ECO.....	32€
Gramona Imperial 2018. Corpinnat. Bodegas Gramona.....	36€
Louis Roederer & Stark 2012. Louis Roederer Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.....	120€
Laurent Perrier Cuvée rosé. Laurent Perrier. Pinot Noir.....	90€
Pierre Gimollet & Fills. Rosé de Blancs. Chardonnay.....	55€
Ruinart Rosé. Ruinart. Chardonnay. Pinot Noir.....	98€



ROSADOS

Enate Rosado Somontano Carbenet Sauvignon.....	17€
Dido 2019. Venus La Universal. Cariñena, Macabeu y Garnachas.....	30€
Roselito, Ribera del Duero, Tinto Fino y Albillo.....	16€

VINOS BLANCOS

El muelle de Olaso 2021. Cádiz. Luis Pérez. Palomino Fino.....	19€
Blanco Nieva, Verdejo.....	17€
Quintaluna 2020. Castilla y León. Bodegas Ossian. Verdejo.....	24€
Barón de Chirel 2016. Castilla y León. Bodegas Marqués de Riscal. Verdejo.....	40€
Ellas 2022. Rioja Alavesa. Clos Ibai. Viura. Calagraño.....	21€
Peletre 2022. Ribeiro Dominio do Bibei. Treixadura: Caiño.....	19€
Pazo Bayon Albariño Rias Baixas.....	24€
As Voltas 2022. Rías Baixas. Bodega Condes de Albarei. Albariño.....	18€
Montenovo valdeorras godello.....	20€
Pezium 2016. Rías Baixas, Eladio Piñeiro. Albariño. 6 meses bajo el agua.....	80€
Dido 2018. Montsant. Venus la Universal. Macabeu, Cartoixa y Garnatxa Blanc.....	28€
Las Planas 2016. Rioja. Bodegas y Viñedos Alfaro. Viura.....	34€
Rodiles 2011. Rioja. Bodegas y Viñedos Alfaro. Viura.....	38€



VINOS TINTOS

Flor de Pingus 2019. Ribera de Duero. Dominio de Pingus.....	135€
Toro.Alabaster 2017. Toro, Bodegas Teso la Monja. Tinta de toro.....	180€
Victorino 2019. Toro. Bodegas Teso la Monja. Tinta de Toro.....	52€
C.V.N.E. Imperial. Rioja. Bodegas C.V.N.E. Tempranillo.....	47€
Prima, Toro 2021.....	22€
Puntido 2015. Rioja. Viñedos de Párganos. Tempranillo.....	56€
Cims de Perrera Classic 2015. Priorat. Cariñena.....	65€
Cims de Perrera Coma Dy en Rome u, Josep Fustere 2009. Priorat. Cariñena.....	120€
La Sabina 2015. Madrid. Bodega Las Moradas. Granacha.....	23€
Einstern 2017. Alemania. Markus Molitor. Pin ot Noir. Mosel.....	28€
Refosco 2017. Italia. Livio Felluga. Refosco dal Peduncolo Rosso.....	28€
Mathilda 2017. Australia, M.Chapoutier. Victoria Shiraz.....	22€
Antidoto, Ribera del Duero, Tempranillo.....	26€
Gomez Cruzado, Crianza, Tempranillo.....	19€