

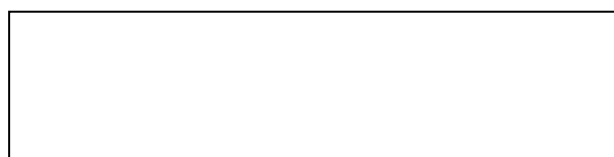
Arume Arpado Café Bar

Carta Electrónica



Teléfono

698 151 896



Racións

	<u>½ RACIÓN</u>	<u>RACIÓN</u>
Ovos con Xamón e Patacas		6 EUR
Calamarzs á Romana	6 EUR	10 EUR
Calamarzs á Plancha	6 EUR	10 EUR
Ración de Tortilla		4 EUR
Tortilla de Patacas Grande		10 EUR
Ración Croquetas	4,00 EUR	7 EUR
Ración Lasaña de Filloas		9 EUR
Ensalada Mixta		4,70 EUR
Ensalada César		5,70 EUR
Raxo de Porco con Patacas	4,70 EUR	8,50 EUR
Raxo de Polo e Salsa de Champiñós	4,70 EUR	8,50 EUR
Filete de Polo con Pataas		8 EUR
Nuggets de Polo con Patacas	4,50 EUR	8 EUR
Ración de Patacas		2,00 EUR
Tabla de Xamón		6 EUR

Bocadillos

Tortilla Francesa	3,20 EUR
Chorizo	2,60 EUR
Chorizo e Queixo	3,10 EUR
Queixo	2,60 EUR
Lomo	3,50 EUR
Lomo con Queixo	3,70 EUR
Lomo con Pementos	3,70 EUR
Xamón	3,70 EUR
Xamón e Queixo	3,80 EUR
Beicon	2,60 EUR
Xamón York	2,60 EUR
Xamón York e Queixo	3 EUR
Calamares	4,50 EUR
Hamburguesa Simple	3,20 EUR
Hamburguesa Completa	4 EUR
Hamburguesa de Polo	4 EUR
Sándwich Simple	2,50 EUR
Sándwich Completo	3,90 EUR
Xamón York, Queixo, Leituga, Tomate e Ovo	

VIÑOS

Xoven	1,10 €		Tinto Coscageiro	1,10€	
		<u>RIOJA</u>			
<u>RIBEIRO</u>		Ramón Bilbao	2,30 €	<u>GODELLO</u>	
Gran Alanis	1,90 €	Vivanco Rioja	2,40 €	Crego Monaguillo	2,30
		Vallobra	2,20 €		
<u>ALBARIÑO</u>		<u>RIBERA DUERO</u>		<u>MENCIÀ</u>	
Torre Morgira	2,30 €	Cillar	2,30 €	Crego Monaguillo	2,30 €

CAFÉS

Cafés	1,10 €	Café Largo	1,40 €	Café Bombón	1,70 €
Descafeinado	1,10 €	Infusións	1,30 €	Café Bombón e Nata	2,20 €

Tés Rojos

En el té rojo las hojas fermentan durante años en barricas de bambú dentro de cuevas con humedad y temperaturas controladas. De ahí su sabor terroso. Se le atribuye múltiples propiedades beneficiosas.

-  **Té Pu Erh Imperial**
(té rojo premium de sabor delicado, fino y suave)
-  **Té Pu Erh Samurai**
(cáscara de naranja, cáscara de limón, eucalipto, hibisco y manzana)

Infusiones y Rooibos

Las infusiones además de agradarte el paladar, contienen gran cantidad de propiedades beneficiosas para el organismo. El Rooibos es un té africano sin teína, con gran cantidad de minerales y vitaminas.

-  **Frutas del Bosque**
(con escaramujo, hibisco, bayas de sauco, trozos de fresa, manzana, frambuesa y cereza)

-  **Infusión Maracuyá-Naranja**
(con hibisco, trozos de manzana, cáscara de naranja y suaves notas de maracuyá)

-  **Mezcla Digestiva**
(con manzanilla, anís verde, menta poleo, romero, menta piperita, pétalos de rosa, regaliz y jengibre)

-  **Rooibos**
(rooibos puro de las montañas surafricanas de Cedar de calidad premium)

-  **Rooibos Relax**
(con tila, lemon grass, cáscara de limón, azahar, pétalos de girasol, melisa y pétalos de aciano)



Tés Negros

El té negro es el más difundido en la cultura occidental, y debido a su proceso de fermentación es ideal para quien prefiere un té con cuerpo, y con más cantidad de teína. Combinan muy bien con leche.

-  **Té Negro English Breakfast**
(intensa mezcla de tés procedentes de Assam y Ceilán)
-  **Té Negro Pakistani**
(con clavo, vainilla, cardamomo y canela)
-  **Té negro Earl Grey**
(con notas cítricas a bergamota)

Té Blanco y Té Oolong

Al té blanco se le considera el antioxidante más potente de la naturaleza y tiene 4 veces más polifenoles y catequinas (potente antioxidantes) que los tés verdes. Se recolectan sólo las yemas más tiernas de las hojas. Y el té oolong es un té semifermentado bajo en teína.

-  **Té Blanco Maho Feng**
(té blanco de las montañas de Huangshan, de cuerpo sedoso y suaves notas florales)
-  **Té Milky Oolong**
(cuerpo muy cremoso con notas dulces lácteas y afrutadas a melocotón)

Tés Verdes

En los tés verdes, las hojas se recogen y se secan inmediatamente con un proceso de vaporación, deteniendo su fermentación. Así los polifenoles se mantienen, y con ellos muchos antioxidantes.

-  **Té Verde Siboney**
(trozos de piña, mango, rosas, azahar y pétalos de aciano)
-  **Té verde moruno**
(con hierba buena)