Entrantes

Pan por persona	1.00 €
Txorizo a la Sidra	8.80 €
Txistorra de Artajona	8.80 €
Paté Casero de Valcarlos	8.80 €
Guindilla BoBa de Iparralde del Aitatxo en Temporada	11.00 €
Tomate del Huerto en Temporada	11.00 €
Tortilla de Bacalao de la Amatxo	12.10 €
Espárragos Blancos de Navarra	12.10 €
Pimientos del Piquillo de Lodosa	12.10 €
Morcilla de Beasain	12.10 €
Pimientos de Cristal de Falces	13.20 €
Revuelto de Hongo Beltza	13.20 €
Zamburiñas 8 unidades	13.20 €
Croquetas Jamón Ibérico,Bacalao,Hongo,8 unidades	13.20 €
Mini Croquetas Vaca Angus,12 unidades	13.20 €
Ensalada Templada de Chipirones Encebollados	14.30 €
Tabla de Embutidos Ibéricos de Huelva	14.30 €
Bacalao con Pimientos	15.40 €
Hongo Beltza Laminado	17.60 €
Jamón Ibérico Cebo de Huelva 100 Grs. Pan y Aceite	17.60 €
Jamón Ibérico 100% Bellota de Huelva 110 Grs. Pan y Aceite	24.00 €
Hongo Beltza Fresco de Ultzama en Temporada	-------- €

aroa

Primeros

Menestra de Verduras de Navarra	13.20 €
Pochas de Sangüesa con Almejas	14.30 €
Alcachofas de Tudela con Foié	15.40 €
Alubias Rojas de Tolosa,Berza,Morcilla	15.40 €
Alubias Rojas Del Vino de Llanes Estilo Tía MariTere	17.60 €

Segundos Pescados

Bacalao Ajoarriero con Gambas	14.30 €
Pata de Pulpo a la Parrilla unidad 250 Grs	16.50 €
Calamar del Cantábrico Begihaundi unidad 400-500 Grs.aprx	16.50 €
Bacalao Supremo Desalado Tradicional con Kokotxas al Pil-Pil	23.10 €
Rodaballo Salvaje Estilo Guetaria a la parrilla 2 personas	48.00 €
Besugo Salvaje Estilo Orio a la parrilla 2 personas por encargo	------- €

Segundos Carnes

Calderete de Txuleta Premium	14.30 €
Pimientos Rellenos	14.30 €
Solomillo de Vaca a la parrilla con Foié,Roquefort,Oporto	22.00 €
Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla	24.20 €
Txuleta de Vaca a la parrilla 2 personas	37.40 €/Kilo
Txuleta de Vaca Premium a la Parrilla 2 personas	48.40 €/kilo

Guarnición para Txuleta:

Lechuga y Cebolla o Escarola	5.50 €
Patatas Fritas	3.30 €

aroa

Postres

Tarta de Queso Casera de la Amatxo	5.50 €
Tarta de Manzana Casera de la Amatxo	5.50 €
Sorbete	5.50 €
Canutillos Rellenos de Crema Caseros	6.60 €
Torrija Brioche con Helado de Avellana	6.60 €
Escocés o Irlandés	6.60 €
Queso de Urbasa con Dulce Manzana y Nueces	6.60 €
Tabla de Quesos Top para amantes del queso	25.30 €

aroa

Tintos Ecológikos

Aroa Mutiko Tinto Crianza 10 meses barrika..... 16.80 €

Aroa Jauna Tinto Crianza 12 meses barrika 12 meses botella..... 16.80 €

Aroa Gorena Tinto Reserva 18 meses barrika 28 meses botella..... 21.60 €

Aroa Le Naturel Tinto Temperatura Estable Sin Sulfitos..... 16.80 €

Aroa Le Naturel Tinto Crianza Reposado Natural 10 meses Sin Sulfitos... 30.00 €

Blancos-Rosados Ecológikos

Aroa Laia Blanco de Altura 3 meses barrika..... 16.80 €

Aroa Le Naturel Blanco Prensa Suave Sin Sulfitos..... 16.80 €

Aroa Larrosa Rosado Goloso Sangrado Natural..... 16.80 €

Aroa Berandu Blanco Dulce 12 meses barrika Especial Postres..... 36.00 €

Otras Bebidas

Sidra Natural Baldorba Aingeru Larrasoaña Etxaide..... 6.00 €

Sidra Natural Asturiana Llagar La Morena..... 6.00 €

Agua Mineral Natural..... 3.30 €

aroa

AROA

packs menú + visita bodega

Pack 1- Menú Mutiko + Visita Bodega- 49.90 €

Pack 2-Menú Gorena + Visita Bodega- 69.90 €

Pack 3-Confección de Menús a Precio cerrado para Grupos

Pack 4-Confección de Menús para Bodas con Música,Baile,Etc....

Pack 5-Menús con Concierto y Autobús ida y vuelta para Grupos

Pack 6-Menús ó Aperitivos para Presentaciones de Productos

Pack 7-Menús con Actos Gastronómikos,Kulturales,Deportivos

Pack 8-Menús con Concursos y Campeonatos

Pack 9-Menú + Visita Bodega + Sala Audiovisual para Empresas

aroa

Mínimo 2 personas

Al centro

Txistorra de Artajona

Revuelto de Hongo Beltza

Croquetas Caseras

Un primero a elegir

Ensalada Templada de Queso de Cabra

Menestra de Verduras de Navarra

Alubias Rojas de Tolosa,Berza,Morcilla (En Temporada)

Un segundo a elegir

Pimientos Rellenos

Calamar Cantábrico Begihaundi

Bacalao Ajoarriero con Gambas

Solomillo de Vaca a la parrilla,Foié,Roquefort,Oporto

Txuleta de Vaca a la parrilla 2 personas

Un postre a elegir

Tarta queso ó manzana casera ó Queso,Membrillo,Nueces ó Canutillos de Crema Caseros

Una botella 2 pers. Crianza Aroa Mutiko-Jauna ó Sidra Natural,Pan,Café.

40 euros por persona i.v.a. incluido

aroa

AROA

menú gorena i.v.a.incluido

Mínimo 2 Personas

Al centro

Txistorra de Artajona

Pimientos de Cristal Asados Pelados a Mano de Lerín

Tortilla Bacalao de la Amatxo

Hongo Beltza Laminado

Un primero a elegir

Ensalada Templada de Txipirores

Menestra de Verduras de Navarra

Pochas de Sangüesa con Almejas

Alcachofas de Tudela con Foié

Alubias Rojas de Tolosa,Berza,Morcilla (En Temporada)

Alubias Rojas Del Vino de Llanes Estilo Tía MariTere (En Temporada)

Un segundo a elegir

Bacalao Supremo Desalado Tradicional con sus Kokotxas al Pil-Pil

Rodaballo Salvaje a la parrilla 1.000 grs. Aprx. 2 personas

Solomillo de Vaca Premium a la parrilla,Foié,Roquefort,Oporto

Txuleta de Vaca Premium a la parrilla 2 personas

Un postre a elegir

Queso,Membrillo,Nueces ó Canutillos de crema Caseros ó Torrija Brioche con Helado de Avellana

Una botella 2 pers. Reserva Aroa Gorena ó Sidra Natural,Pan,Café.

60 euros por persona i.v.a. incluido

aroa

AROA

visita bodega i.v.a.incluido

Visitas solo con Reserva

Viernes,Sábados,Domingos y Festivos

Mínimo 4 Personas

Máximo 18 Personas

Comienzo 12.00 Horas

Duración 1.30 Hora Aprx.

Visita Interior y Exterior de la Bodega

Cata Dos Vinos con Embutido Ibérico

Precio 12.10 euros por Persona

aroa

TARIFAS AROA 2020

AROA
LAIA
D.O. Navarra
1 BOTELLA
8,95 €

AROA
LARROSA
D.O. Navarra
1 BOTELLA
7,45 €

AROA
GORENA
D.O. Navarra
1 BOTELLA
15,15 €

AROA
JAUNA
D.O. Navarra
1 BOTELLA
6,95 €

AROA
MUTIKO
D.O. Navarra
1 BOTELLA
7 €

AROA
BERANDU
D.O. Navarra
1 BOTELLA
25,75 €

LE NATUREL
TINTO
D.O. Navarra
1 BOTELLA
7,90 €

LE NATUREL
BLANCO
D.O. Navarra
1 BOTELLA
6,74 €

LE NATUREL
REPOSADO
D.O. Navarra
1 BOTELLA
22 €

DESCUENTO:

15% EN CAJA DE 6 BOTELLAS