

VINOS BLANCOS
WHITE WINES

La Charla
Verdejo
D.O. Rueda

A Telleira Parcelas
Teixadura/Godello
D.O. Ribeiro

Puerta Santa
Albariño
D.O. Rias Baixas

971
Prensal, Chardonay
Vi de la Terra de Mallorca

VINOS TINTOS
RED WINES

Butí Balausí
Callet, manto negro,
Cavernet, Merlot y Syrah
Tempranillo

VINOS ROSADOS
ROSE WINES

Manon
Syrah, Garnatxa, Cinsault
Provenza

CAVAS

Roger Goulart Brut / Rosé

CERVEZAS
DE BARRIL
BEERS

San Miguel Magna
Asahi 0,25 ml
Asahi 0,50 ml

CÓCTELES
COCKTAILS

Japan Mule*
Sake, yuzu, jengibre

Old School
Sake, whisky ahumado

Naruto Nori
Sake, vodka, umeshu, nori

Kombsake
Sake, gin, hierbas, kombucha

Cavaleón
Sake, cava, melón

Coco's shaolin
Sake, ron, coco, naranja

4 rosas*
Sake, ron, lichi, fresa

Wassabi punch
Sake, vodka, melon, wassabi

Sake Sour
Lima/Maracuya

Todos los cócteles contienen sake
* Opción sin alcohol por 7€

All cocktails contain sake
* Non-alcoholic option for 7€.



arume
ARUME SAKE BAR

Avinguda de l'Argentina 6,
07013 Palma · Mallorca
Illes Balears · España
T:+34 971 76 58 49
info@tomeumarti.com

HORARIO
De Martes a Jueves:
13:00 a 15:30 & 20:00 a 24:00
Viernes y Sábados:
13:00 a 15:30 & 19:00 a 24:00
Domingos y lunes cerrado

SAKES

SIN ALCOHOL AÑADIDO

100ml 200ml

Dasai 45
Junmai Daiginjo
Bodega Asahishuzo
Seimaibuai 45%
Vol. alc. 15%

Dewasansan
Junmail Ginjo
Bodega Dewasakura Brewery
Seimaibuai 50%
Vol. alc. 15%

Fukugen
Junmai Muroka Nama Genshu
Bodega Fukugen Shuzo
Seimaibuai 59%
Vol. alc. 16%

Dreamy Clouds
Tokubetsu Junmai Nigori
Bodega Rihaku Brewery
Seimaibuai 58%
Vol. alc. 15%

Sugoi
Futsushu
Bodega Seda Líquida
Seimaibuai 90%
Vol. alc. 14%

SAKES

CON ALCOHOL AÑADIDO

100ml 200ml

Gekkeikan Daiginjo
Daiginjo
Bodega Gekkeikan
Seimaibuai 50%
Vol. alc. 15%

Gekkeikan Honjozo
Honjozo
Bodega Gekkeikan
Seimaibuai 65%
Vol. alc. 15%

SAKE DEL MES

Pregunta por nuestro sake,
icada mes ofrecemos uno distinto!
Ask for our sake,
Each month we offer a different one

100ml 200ml

Misaki
Junmai Daiginjo
Bodega Kanpai BV
Seimaibuai 50%
Vol. alc. 14.5%

Daishichi Kimoto
Junmai Kimoto
Bodega Okunomatsu
Seimaibuai 69%
Vol. alc. 15%

Kikumasamune Tarazuke
Junmai Tarazuke
Bodega Kiku Masamune
Seimaibuai 70%
Vol. alc. 15%

TIPOLOGIAS

NIGORI
Turbio
MUROUKA
No filtrado
por carbón activo
GENSHU
Sin diluir
KIMOTO
YAMAHAI BODAIMOTO
Método antiguo,
sin ácido láctico
añadido

ESPUMANTE
KOSHU
Envejecido, tanto en
botella como en tanque
NAMA
Sin pasteurizar
TARUZAKE
Envejecido o
elaborado en
tanques de madera

DEGUSTACIONES

KIHON
1. Sugoi
2. Shogon
3. Kyoto
4. Gekkeikan H.

SHIROTO
1. Gekkeikan D6
2. Dewasansan
3. Daishichi
4. Kikumasamune Tarazuke

TENSAI
1. Dassai 45
2. Misaki
3. Fukugen
4. Dreamy Clouds

DEGUSTACIONES
DE WHISKY

KAMI
1. Kujira
2. Hibiki
3. The Chita

AKUMA
1. Hakushu
2. The Shin
3. Nikka

¿Quieres probar algo diferente?
¡Pregunta por nuestra sugerencia del día y por nuestro sake del mes!
Agradecemos de antemano la comprensión por los tiempos, lo cocinamos todo al
momento
y frente a ti para ofrecer una experiencia excepcional

Want to taste something different?
Ask for our suggestion of the day and our sake of the month!
We thank you in advance for your understanding of the timing,
we cook everything on the spot to offer an exceptional experience.

TAPAS

Edamame (con sal o picante) 5 €

Edamame
Carpaccio de salmón con salsa de miso y yuzu 10 €

Salmon carpaccio with sweet miso sauce and yuzu
Saam de gambas cremosas picantes 7 €

Saam with creamy spicy prawn

Saam de seitan crujiente 7 €
Saam with crunchy seitan

Ensalada de algas con langostinos o vegetariana 6/7 €
Seaweeds salad with prawns or vegetarian

Tartar de atún 12 €

Tuna tartar

Tartar de salmón 10 €

Salmon tartar

Tartar de gamba mallorquina 13 €

Mallorcan prawn tartare

Ceviche de Corvina y maracuyá 18 €

Croaker ceviche wiorth Passion Fruit

Ceviche de algas, vegetal 18 €

Seaweed ceviche

Sunomono de vieira, erizo y codiums 17 €

Scallop, sea urchin and codium sunomono

Bao de cerdo a baja temperatura 7 €

Low temperature pork bao

Bao de Heura 7 €

Heura bao

Lubina, kimchee, yuzu y trufa 16 €

Sea bass, kimchee, yuzu and truffle

Croqueta de gambas y kimchee 3 €

Prawn and kimchee croquette

Sopa miso vegetal con tofu 6 €

Miso soup with tofu

Sopa miso de pescado y tofu 6 €

Miso soup with fish

OSTRAS (Gillardau nº2)

Al natural Natural
1 Unidad 5,5 €
6 Unidades 30 €
12 Unidades 50 €

En tempura con chiles y jengibre
Tempura with chillies and ginger
1 Unidad 6 €
2 Unidades 10 €

Especial de la semana
Weekly special
1 Unidad 6 €

El término dim sum abarca todos los bocados orientales en forma de masa rellena de carne, verduras o incluso preparaciones dulces, hechos para comerse de un bocado.

Dentro de la familia dim sum, encontramos las gyozas, cocidas al vapor y terminadas a la parrilla para darles un toque crujiente.

Nuestros dim sum estan elaborados a diario y de forma casera.

The term dim sum refers to all oriental snacks in the form of dough filled with meat, vegetables or even sweet preparations, made to be eaten in one bite.

Within the dim sum family, we find gyozas, steamed and finished on the grill to give them a crispy touch.

Our dim sum are homemade and daily prepared.

DIM SUM

1 Unidad 2,50 €
5 Unidades 10 €
(combinables)

Cordero especiado y berenjena ahumada
Spiced lamb and smoked aubergine

De pato, foie y cítricos
Duck, foie and citrics

Setas 
Mushrooms

Curry de coliflor y espinaca 
Cauliflower and spinach curry

Bacalao a la mallorquina
Cod a la “mallorquina”

Calamares en su tinta
Squid in its ink

GYOZAS

2 Unidades 5,50 €
Pollo y chutney de albaricoques
Chicken and apricot chutney

Gambas y jengibre
Prawn and ginger

Frito vegetal y berenjena 
Mushrooms

ESPECIAL GYOZAS
Wagyu A5, setas, coco y trufa

Wagyu Japonés A5, mushrooms, coconut and truffle
4 Unidades 20 €

REGLAMENTO (EU) Nº1169/2011
En nuestro establecimiento tiene información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal. Muchas gracias.

Information on food allergies and intolerances is available in our establishment, please ask our staff for more information. Thank you.

En la variedad del sushi encontramos los sushi rolls, las piezas más clásicas, el temaki, una única pieza de alga nori enrollada junto con arroz y varios ingredientes, y el nigiri, que combina una bola de arroz avinagrado con una capa de pescado o marisco, crudo o cocido, por encima.

Otro imprescindible de la cultura culinaria asiática es el sashimi, elaborado a base de producto fresco cortado en finos trozos, el cual no contiene arroz.

The sushi variety includes sushi rolls, the most classic pieces, temaki, a single piece of nori seaweed rolled up with rice and various ingredients, and nigiri, which combines a ball of vinegared rice with a layer of raw or cooked fish or seafood on top.

Another essential of Asian culinary culture is sashimi, made from fresh product cut into thin slices, which does not contain rice.

SASHIMI TEMAKI SUSHI

3 piezas / 3 pieces

Atún	10 €	Atún picante	9 €
Tuna		Spicy tuna	
Salmón	8 €	Salmón y mango	8 €
Salmon		Salmon and mango	
Lubina	9 €	Guacamole, mango y 	7 €
Sea Bass		espárragos	
Ventresca Atún	13 €	Guacamoles, mango and	
Tuna belly		asparagus	
* Pedir pescado del día			
* Ask for fish of the day			

ROLLS

2 Unidades 5,50 €

	2 uds.	4 uds	8 uds
California de langostinos	6 €	9 €	16 €
California with prawn			
Salmón, pera caramelizada y pepino	6 €	10 €	18 €
Salmon, caramelised pear and cucumber			
Atún, vinagreta mango chili	7 €	11 €	20 €
Tuna, mango chili vinaigrette			
Langostino en tempura		10 €	18 €
Shrimps tempura			
Foie y membrillo	7 €	11 €	20 €
Foie and quince			
Salmón ahumado, rúcula, con pesto oriental	6 €	10 €	18 €
Smoked salmon, rocket, sun-dried tomato with oriental pesto.			
Berenjena tempura, Shiitake, espárrago 	6 €	9 €	16 €
Aubergine tempura, shiitake, asparagus			
Tamago  aguacate, tofu crema o langostinos	6 €	9 €	16 €
Tamago, avocado, cream tofu or prawns			
Ternera, espárrago y shimeeji	7 €	11 €	20 €
Beef, asparagus and shimeeji			
Ceviche de temporada	7 €	11 €	20 €
Season ceviche			

iPregunta por nuestro roll de la semana! / Ask for our roll of the week!

TOSTAS

Tostá de nori con tataki de salmón/atún 9/10 €
Nori toast with salmon/tuna tataki

Tostá de Heura  10 €

NIGIRIS

Salmón / Cítricos	1 ud. 3 €	
Salmon / Citric		
Atún	3,5 €	
Tuna		1 ud.
Nigiri Ventresca	4,5 €	Gamba mallorquina 3,5 €
Belly nigiri		Mallorcan prawn
Lubina / Trufa	3,5 €	Aguacate  2 €
Sea bass / Truffle		Avocado
Erizo	4 €	Shiitake  2,5 €
Sea urchin		Shiitake
Anguila	3 €	Calamar y ali oli 3 €
Eel		Calamari and ali oli
Anguila / Foie	3,5 €	Nigiri del día p.s.m.
Eel / Foie		Nigiri of the day
Vieira / Mojo picón	3,5 €	Extra caviar 2,5 €
Scallop / “Mojo picón”		Extra caviar

MAKIS

	4 uds.	8 uds
Atún	5 €	9 €
Tuna		
Salmón, aguacate	4,5 €	8 €
Salmon, avocado		
Shiitake, espárrago 	3,5 €	6 €
Shiitake, asparagus		
Langostino, espárrago	3 €	6 €
Shrimps, asparagus		
Lubina, mango	4,5 €	8 €
Sea bass, mango		
Vegetal	3 €	6 €
Vegetal		

PRINCIPALES/MAIN DISHES

Wagyu, setas, curri y trufa 27 €
Wagyu, mushrooms, curry and truffle

Ventresca de atún y texturas de coliflor 24 €
Tuna belly and cauliflower textures

POSTRES/DESSERTS

Helado de té verde  5 €
Green tea ice cream

Coco y ciruelas  6 €
Coconut and plum

Choco blanco, mango y curry 8 €
White choco, mango and curry

Queso y cacahuete 7 €
Cheese and peanuts

Mochis 6 €
Nigori mochis 15 €
Coctel a base de nigori sake acompañado de Mochis variados

NUESTRO PESCADO HA PASADO POR UN PROCESO DE ULTRACONGELADO PARA SU CONSUMO.
OUR FISH HAS GONE THROUGH A DEEP-FROZEN PROCESS FOR ITS CONSUMPTION.