

LA CARTA



PER PICAR I COMPARTIR...

OSTRA 6.50€
"Gillardeau" n° 3 (preu per unitat)

ESPATLLA IBÈRICA 22.00€
100% GLA tallada a ma (100 gr.)

SALMÓ 18.00€
fumat a casa amb mantega i torradetes

ANXOVES DE L'ESCALA 12.00€
"El Xillu" (6 filets)

SEITONS 12,00€
"El Xillu" (6 filets)

PA DE COCA 5,50€
amb tomàquet

CROQUETA 2,50€
de rostit de l'àvia (preu per unitat)

BUNYOLS DE BACALLÀ 8,00€
amb all i oli de mel (10 unitats)

CALAMARS 18.00€
a l'andalusa

DE LA LLOTJA I L'HORTA...

FOIE MICUIT D'ÀNEC 25.00€
Collverd amb poma de Girona

ESQUEIXADA 17.00€
de bacallà

AMANIDA 17.00€
de ventresca de tonyina confitada

AMANIDA VARIADA 15.00€
de l'hort

CARPACCIO 38.00€
de gamba de Palamós amb sorbet de tomàquet

GASPATXO 15.00€
amb verdures i sorbet de tomàquet

TÀRTAR DE TONYINA 25.00€
vermella Balfegó (130 gr) amb torradetes

MUSCLOS 13.00€
a la marinera

NAVALLES A LA PLANXA 17.00€

GAMBA DE PALAMÓS 35.00€
a la planxa (250 gr.)

ESCAMARLANS N° 1 30.00€
a la planxa (250 gr.)

VIEIRES 20.00€
a la grenoblesa (5 unitats)

COCA 15.00€
d'escalivada i anxoves

MOZZARELLA DE BÚFALA 16.00€
amb tomàquets, picada d'herbes i caviar d'oli

STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA 25.00€
(130 gr) amb torradetes

BRANDADA DE BACALLÀ 15.00€
amb col kale cruixent i rovell d'ou

BRIOCHE DE CALAMARS 16.00€
cruixents amb emulsió de llima i crema de rovell d'ou

CANELÓ CRUIXENT 22.00€
de rostit amb beixamel trufada i parmesà



ARADI
RESTAURANT

ARROSSOS DE L'ESTANY DE PALS I FIDEUÀS...

(MÍNIM 2 PERSONES) Els nostres arrossos estan fets amb varietats ECO d'arròs de l'Estany de Pals

ARRÒS SEC 26.00€
de gambes

ARRÒS CALDÓS 38.00€
de llobregant

ARRÒS NEGRE 28.00€
d'escamarlans

ARRÒS ARADI 26.00€
de mar i muntanya

FIDEUÀ 23.00€
Costa Brava

CUINA DE LA TERRA...

Totes les carns a la planxa venen
acompanyades de trinxat de col i patata

COL FARCIDA D'ÀNEC 23.00€
a la catalana amb suc de rostit, perles de
ceba, orellanes, panses i pinyons

ENTRECOT 35.00€
de vedella de Girona reposada a
la planxa (200 gr.)

FILET DE VEDELLA 35.00€
de Girona a la planxa

ESPATLLA DE CABRIT 50.00€
rostita (500 gr.)

PILOTA CATALANA 23.00€
amb escalopa de foie i suc de rostit

CATXOFLINO 27.00€
de Palafrugell mar i muntanya

FRICANDÓ TRADICIONAL 23.00€
de vedella i moixernons

En cas d'intolerància o al·lèrgia a algun
ingredient, comunicuï-ho al nostre personal.
Servei de pa: 1,5 €/persona

CUINA DEL MAR...

Tots els peixos a la planxa van acompanyats
de patata panadera

SUQUET DE PESCADORS 35.00€
aa l'estil de Palamós

PEIX DE MERCAT 32.00€
a la planxa

SUPREMA DE SALMÓ 27.00€
a la meunière

TURBOT DE COSTA 42.00€
sencer a la planxa (500gr)

LLOM DE BACALLÀ 35.00€
amb samfaina

GALTA DE TONYINA 35.00€
vermella Balfegó guisada amb
suc de rostit

GRAELLADA DE PEIX 95.00€
a la planxa (turbot, rap, llobarro, gambes,
escamarlans, musclos i navalles) (2 persones)

MARISCADA 110.00€
a la planxa (llobregant, navalles, musclos,
escamarlans i gambes) (2 persones)

LLOBREGANT 57.00€
a la planxa (500 gr.)

CUINA DOLÇA...

MEL I MATÓ 9.00€
de l'Empordà

CREMA CATALANA 9.00€
tradicional amb carquinyolis

XUIXO 9.00€
de crema amb gelat d'avellanes

BUNYOL BORRATXO 9.00€
al rom cremat amb gelat de vainilla

FLAM 9.00€
cremós de la casa

TORRADETA 9.00€
de Santa Teresa amb gelat de cafè

TARTELETA DE LLIMONA 9.00€
de Girona amb gelat de gingebre

DIPLOMATA 9.00€
amb maduixes del Maresme i gelat de
vainilla

XOCOLATA 70% 9.00€
en textures amb fruits secs

PINYA ESCALIVADA 9.00€
amb crema gelada de coco i cristalls
d'alfàbrega

TARTAR DE FRUITA 9.00€
de temporada amb sorbet de mandarina

ESTOFAT DE FRUITS 9.00€
vermells amb ametlles i gelat de mascarpone

ASSORTIMENT 9.00€
de gelats i sorbets artesanals

FUSTA DE FORMATGES 17.00€
de l'Empordà (Carrot Bauma, Mas Farró,
Golany de la Balda i Puigpedrós)