

# LA CARTA



## PARA PICAR Y COMPARTIR...

OSTRA 6.50€  
"Gillardeau" nº 3 (precio por unidad)

PALETILLA IBÉRICA 22.00€  
100% bellota cortado a mano (100 gr.)

SALMÓN 18.00€  
ahumado en casa con  
mantequilla y tostaditas

ANCHOAS DE LA ESCALA 12.00€  
"El Xillu" (6 lomos)

BOQUERONES 12,00€  
"El Xillu" (6 lomos)

COCA DE PAN 5,50€  
con tomate

CROQUETA 2,50€  
de asado de la abuela (precio por unidad)

BUÑUELOS DE BACALAO 8,00€  
con alioli de miel (10 unidades)

CALAMARES 18.00€  
a la andaluza

## DE LA LONJA I DEL HUERTO...

FOIE MICUIT DE PATO 25.00€  
Collverd con manzana de Girona

ESQUEIXADA 17.00€  
de bacalao

ENSALADA 17.00€  
de ventresca de atún confitado

ENSALADA VARIADA 15.00€  
de la huerta

CARPACCIO 38.00€  
de gamba de Palamós con  
sorbete de tomate

GAZPACHO 15.00€  
con verduritas y sorbete de  
tomate

TARTAR DE ATÚN 25.00€  
rojo Balfegó (130 gr) con  
tostaditas

MEJILLONES 13.00€  
a la marinera

NAVAJAS A LA PLANCHA 17.00€

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

CIGALAS Nº1 30.00€  
a la plancha (250 gr.)

VIEIRAS 20.00€  
a la grenoblesa (5 unidades)

COCA 15.00€  
de escalivada y anchoas

MOZZARELLA DE BÚFALA 16.00€  
con tomates, picada de hierbas y  
caviar de aceite de oliva

STEAK TARTAR DE FILETE  
DE TERNERA 25.00€  
(130GR) con tostaditas

BRANDADA DE BACALAO 15.00€  
con col kale crujiente y yema de huevo

BRIOCHE DE CALAMARES 16.00€  
crujientes con emulsión de lima y  
crema de yema de huevo

CANELÓN CRUJIENTE 22.00€  
de asado con bechamel trufada y  
parmesano



**ARADI**  
RESTAURANT

# LOS ARROCES DE L'ESTANY DE PALS I FIDEUÁS...

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

Nuestros arroces están hechos con variedades ECOLÓGICAS de arroz de "l'Estany de Pals"

ARROZ SECO 26.00€  
de gambas

ARROZ CALDOSO 38.00€  
de bogavante

ARROZ NEGRO 28.00€  
de cigalas

ARROZ ARADI 26.00€  
mar y montaña

FIDEUÁ 23.00€  
Costa Brava

## COCINA DE LA TERRA...

Todas las carnes a la plancha vienen acompañadas de "trinxat" de col y patata

COL RELLENA DE PATO 23.00€  
a la catalana con jugo de asado, perlas de cebolla, orejones, pasas y piñones

ENTRECOTE 35.00€  
de ternera de Girona reposada a la plancha(200gr)

FILETE DE TERNERA 35.00€  
de Girona a la plancha

PALETILLA DE CABRITO 50.00€  
asada (500 gr)

"PILOTA" CATALANA 23.00€  
con escalopa de foie y jugo de asado

"CATXOFLINO" 27.00€  
de Palafrugell mar y montaña

FRICANDÓ TRADICIONAL 23.00€  
de ternera y senderuelas

En caso de intolerancia o alergia a algún ingrediente, comuníquelo a nuestro personal  
Servicio de pan: 1,5 €/persona

## COCINA DEL MAR...

Todos los pescados a la plancha van acompañados de patata panadera

SUQUET DE PESCADORES 35.00€  
al estilo de Palamós

PESCADO DE MERCADO 32.00€  
a la plancha

SUPREMA DE SALMÓN 27.00€  
a la meunière

RODABALLO DE COSTA 42.00€  
entero a la plancha(500gr)

LOMO DE BACALAO 35.00€  
con sanfaina

CARRILLERA DE ATÚN 35.00€  
vermella Balfegó guisada con jugo de asado

PARRILLADA DE PESCADO 95.00€  
a la plancha (turbot, rodaballo, rape, gambas, cigalas, mejillones y navajas) (2 personas)

MARISCADA 110.00€  
a la plancha (bogavante, navaja, mejillones, cigalas, gambas) (2 personas)

BOGAVANTE 57.00€  
a la plancha (500 gr.)

## COCINA DULCE...

REQUESÓN CON MIEL 9.00€  
de L'Empordà

CREMA CATALANA 9.00€  
tradicional con carquiñolis

"XUIXO" 9.00€  
de crema con helado de avellanas

BUÑUELOS BORRACHOS 9.00€  
al ron quemado con helado de vainilla

FLAN 9.00€  
cremoso de la casa

TORRIJA 9.00€  
de Santa Teresa con helado de café

TARTELETA DE LIMÓN 9.00€  
de Girona con helado de jengibre

DIPLOMATA 9.00€  
con fresas del Maresme y helado de vainilla

CHOCOLATE 70% 9.00€  
en texturas con frutos secos

PIÑA ESCALIBADA 9.00€  
con crema helada de coco y cristales de albahaca

TARTAR DE FRUTA 9.00€  
de temporada con sorbete de mandarina

ESTOFADO DE FRUTOS 9.00€  
rojos con almendras y helado de mascarpone

SURTIDO 9.00€  
de helados y sorbetes artesanales

TABLA DE QUESOS 17.00€  
del Empordà (Carrat Bauma, Mas Farró, Golany de la Balda y Puigpedrós)