

| ARADI |

- LA GASTRONOMIA ÉS EL PAISATGE FICAT A LA CASSOLA -
- LA GASTRONOMÍA ES EL PAISAJE DENTRO DE LA CAZUELA -
- GASTRONOMY IS LANDSCAPE IN THE COOKING POT -
- LA GASTRONOMIE C'EST LE PAYSAGE MIS DANS LA CASSEROLE -

Josep Pla

CAT

CARTA DE TEMPORADA

| OSTRES |

Fine de claire

- La caixa d'ostres (6 unitats) **16,00 €**
- Al natural **3,00 €**

| ENTRANTS |

- Amanida d'escalivats amb anxoves i brots tendres **11,00 €**
- Amanida de verdures confitades i brots tendres **16,00 €**
- Tataki de tonyina amb cruixent de cansalada i albergínia fumada **19,00 €**
- Bacallà dessalat amb tomata concassé, romesco i ruca **16,50 €**
- Vieires amb cítrics i espàrrecs de marge **20,00 €**
- Faves i pèsols a la catalane **13,00 €**
- Crema de calçots amb sardina fumada i bull negre **11,00 €**
- Salmó fumat amb confitat **18,00 €**
- Ravioli obert d'escamarlans amb puré de pèsols **19,00 €**
- Croquetes de cabra de mar **8,50 €**
- Canaló d'ànec trufat **17,00 €**
- Foie gras cuit au Torchon **19,00 €**
- Fusta de pernil ibèric **22,00 €**
- Plateaux de fruits de mar **35,00 €**
- Musclos a la marinera **12,00 €**
- Escopinyes al vapor **14,00 €**
- Gambes de Palamós a la sal **30,00 €**
- Calamars a l'andalusa **11,50 €**

| ARROSSOS |

mínim 2 persones

- Rossejat de fideus **16,00 €**
- Arròs caldós de llamàntol **28,00 €**
- Arròs sec amb gambes de Palamós **19,00 €**
- Arròs negre de l'Empordà a la cassola sense feina **17,00 €**

| PEIX DE LA LLOTJA |

- Rogers amb coca de mató, alfàbrega i pinyons **18,00 €**
- Bacallà confitat amb múrgules a la crema **22,00 €**
- Peix del dia fet al forn a l'antiga, amb ceba i patata **28,00 €**
- Suquet de peix de roca **23,00 €**
- Rap amb platillo de carxofes i sepiones **23,00 €**
- Llamàntol a la brasa acompanyat amb salses **45,00 €**

| CARNS |

- Colomí rostit amb blinis del seu paté **31,00 €**
- Filet de vedella amb foie a la planxa i salsa de vi de l'Empordà **26,00 €**
- Garrí rostit a baixa temperatura amb puré de poma i salsa de Garnatxa **22,00 €**
- Steak tartar **19,00 €**
- Cabrit rostit a la catalana **25,00 €**
- Chateaubriand de vedella de Girona (Min. 2 persones) **25,00 €**

| ARADI EXPERIENCE |

taula completa

- Degustació d'un plat de marisc fred, un plat de marisc calent, un plat amb gambes i ½ llamàntol, acabant amb unes postres **95,00 €**

| MENÚ DEGUSTACIÓ |

taula completa

- El nostre xef ofereix cada dia un menú a mida, amb productes de temporada i proximitat. Begudes no incloses. **40,00 €**

En cas d'allergia o intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal.
Aquesta instal·lació compleix amb el REAL DECRET 1420/2006, de 1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca.

CAST

CARTA DE TEMPORADA

OSTRAS

Fine de claire

- La caja de ostras (6 unidades) **16,00 €**
- Al natural **3,00 €**

ENTRADAS

- Ensalada escalibada con anchoas y brotes tiernos **11,00 €**
- Ensalada de verduras confitadas y brotes tiernos **16,00 €**
- Tataki de atún con crujiente de panceta y berenjena ahumada **19,00 €**
- Bacalao desalado con tomate concassé, romesco y rucula **16,50 €**
- Vieiras con cítricos y espárragos de marge **20,00 €**
- Habas y guisantes a la catalana **13,00 €**
- Crema de calçots con sardina ahumada y bull negro **11,00 €**
- Salmón ahumado con encurtidos **18,00 €**
- Ravioli abierto de cigalas y puré de guisantes **19,00 €**
- Croquetas de cabra de mar **8,50 €**
- Canelón de pato trufado **17,00 €**
- Foie gras cuit au Torchon **19,00 €**
- Tabla de de Jamón ibérico **22,00 €**
- Plateaux de frutos de mar **35,00 €**
- Mejillones a la marinera **12,00 €**
- Berberechos al vapor **14,00 €**
- Gambas de Palamós a la sal **30,00 €**
- Calamares a la andaluz **11,50 €**

ARROCES

mínimo 2 personas

- Rossejat de fideos **16,00 €**
- Arroz caldoso de bogavante **28,00 €**
- Arroz seco con gambas de Palamós **19,00 €**
- Arroz negro de l' Empordà a la cazuela sin faena **17,00 €**

PESCADO DE LONJA

- Salmonete con coca de mató, albahaca y piñones **18,00 €**
- Bacalao confitado con múrgules a la crema **22,00 €**
- Pescado del día hecho al horno a la antigua con cebolla y patata **28,00 €**
- Suquet de pescado de roca **23,00 €**
- Rape con platillo de alcachofas y sepionetas **23,00 €**
- Bogavante a la brasa acompañado de salsas **45,00 €**

CARNES

- Pichón asado con blinis de su paté **31,00 €**
- Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de vino de la Empordà **26,00 €**
- Cochinillo asado a baja temperatura con puré de manzana y salsa de Garnatxa **22,00 €**
- Steak tartar **19,00 €**
- Cabrito asado a la catalana **25,00 €**
- Chateaubriand de ternera de Girona (Min. 2 personas) **25,00 €**

ARADI EXPERIENCE

mesa completa

- Deguste un plato de marisco frío, un plato de marisco caliente, un plato y gambes i ½ bogavante, terminando con un postre **95,00 €**

MENÚ DEGUSTACIÓN

mesa completa

- Nuestro chef ofrece todos los días un menú a medida, con productos de temporada y proximidad. No incluye bebidas **40,00 €**

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.
Este establecimiento cumple con REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

ENG

SEASONAL MENU

| OYSTERS |

Fine de claire

- Oysters box (6 units) **16,00 €**
- Natural **3,00 €**

| STARTERS |

- Roast vegetable salad with anchovies and tender shoots **11,00 €**
- Salad of confitured vegetables and tender shoots **16,00 €**
- Tataki of tuna with crispy bacon and aubergine smoked **19,00 €**
- Cod fish with tomato concase, romesco sauce and arugula **16,50 €**
- Scallops with citrus and green asparagus **20,00 €**
- Broats beans and green peas Catalan style **13,00 €**
- Cream of calçots (onion catalane) with smoked sardine and black bull (sausage) **11,00 €**
- Smoked salmon with pickling **18,00 €**
- Open ravioli with scampi and green peas puree **19,00 €**
- Spider crab croquettes **8,50 €**
- Duck cannelloni truffle **17,00 €**
- Foie gras cuit au Torchon **19,00 €**
- Board of cured Iberian ham **22,00 €**
- Plateaux de fruits de mar **35,00 €**
- Mussels with mariner 'sauce **12,00 €**
- Steamed cockles **14,00 €**
- Shrimps from Palamós to salt **30,00 €**
- Fried squid Andalusia style **11,50 €**

| RICE DISHES |

min. 2 persons

- Traditional noodle dish **16,00 €**
- Creamy red lobster rice **28,00 €**
- Paella with shrimps from Palamós **19,00 €**
- Black rice from Empordà with squid and shellfish **17,00 €**

| FISH FROM THE COAST |

- Red mullet with coca of mató , basil and pine nuts **18,00 €**
- Cod fish confit with mushrooms cream **22,00 €**
- Fresh baked fish with onion and potatoes **28,00 €**
- Rock fish suquet (stew) **23,00 €**
- Grilled monk fish with artichokes and small squid **23,00 €**
- Grilled lobster with sauces **45,00 €**

| MEAT COURSES |

- Roasted pigeon with blinis of its pâté **31,00 €**
- Beef fillet with grilled foie and Empordà wine sauce **26,00 €**
- Roast suckling pig at low temperature with apple puree and Garnacha sauce **22,00 €**
- Steak tartar **19,00 €**
- Roasted kid catalane style **25,00 €**
- Chateaubriand of Girona-reared beef (Min. 2 persones) **25,00 €**

| ARADI EXPERIENCE |

complete table

- Taste a starter cold seafood, a hot seafood, a plate with shrimp and ½ lobster, finishing with a dessert **95,00 €**

| MENU DEGUSTATION |

complete table

- Our chef offers every day a tailor-made menu, with seasonal produce and proximity. Drink no included. **40,00 €**

In case of allergy or food intolerance tell our staff.
This establishment complies with ROYAL DECREE 1420/2006, of December 1, on prevention of parasitism by anisakis in fishery products

FR

CARTE DE SAISON

| HUÎTRES |

Fine de claire

- Boîte d'huîtres (6 unités) **16,00 €**
- Nature **3,00 €**

ENTRÉES

- Salade de légumes enfumé avec anchois et pousses tendres **11,00 €**
- Salade de légumes confits et de pousses tendres **16,00 €**
- Tataki de thon au bacon croustillant et aubergine fumée **19,00 €**
- Morue desséchée avec tomate concassé, romesco sauce et roquette **16,50 €**
- Coquilles aux agrumes et asperges vers **20,00 €**
- Haricots vers et petits pois au catalan **13,00 €**
- Crème de calçots (oignon catalane) avec sardine fumée et saucisse noir **11,00 €**
- Saumon fumé avec cornichons **18,00 €**
- Ravioli ouvrez de langoustines avec purée de petit pois **19,00 €**
- Croquettes d'araignée de mer **8,50 €**
- Cannelloni de canard truffé **17,00 €**
- Foie gras cuit au Torchon **19,00 €**
- Plateau de jambon ibérique **22,00 €**
- Plateau de fruits de mer **35,00 €**
- Moules de rocher à la sauce marinara **12,00 €**
- Coques cuites à la vapeur **14,00 €**
- Crevettes de Palamós au sel **30,00 €**
- Calamar à l'Andalou **11,50 €**

| RIZ |

Minimum 2 personnes

- Paella de vermicelles **16,00 €**
- Riz humide au homard **28,00 €**
- Paella aux sèche et crevettes de Palamós **19,00 €**
- Riz noir avec viande et fruit de mer **17,00 €**

| POISSON |

- Rouget au coca mató, basilic et pignons **18,00 €**
- Morue confite avec champignons à la crème **22,00 €**
- Poisson frais de jour au four avec oignons et pomme de terre **28,00 €**
- Suquet de poisson de roche **23,00 €**
- Lotte avec d'artichauts et de petits calamars **23,00 €**
- Homard grillé avec la sauces **45,00 €**

| VIANDES |

- Pigeon rôti avec blinis de son pâte **31,00 €**
- File de boeuf avec foie et sauce au vin de l'Empordà **26,00 €**
- Cochon de lait rôti à basse température avec purée de pommes et sauce Garnacha **22,00 €**
- Steak tartar **19,00 €**
- Chèvre rôti a la catalana **25,00 €**
- Chateaubriand de veau de Gérone (Minimum 2 personnes) **25,00 €**

| EXPÉRIENCE ARADI |

table complète

- Goûtez une entrée froide aux fruits de mer, des fruits de mer chauds, une assiette de crevettes et ½ homard, en terminant par un dessert
Boisson no incluse. **95,00 €**

| MENU DEGUSTATION |

table complète

- Notre chef propose chaque jour un menu sur mesure, avec produit de la saison et de proximité. Boisson no incluse. **40,00 €**

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, dites à notre personnel
Cet établissement est conforme à DECRET ROYAL 1420/2006, du 1er décembre, sur la prévention du parasitisme par anisakis dans les produits de la pêche.

| **ARADI** |