

# La Cullera i el Bacallà

Menú dedicat  
al bacallà,  
per gaudir-ne  
amb cullera

Oficina de Turisme  
T 972 817 179 · [turisme@platjadaró.com](mailto:turisme@platjadaró.com)  
[www.platjadaró.com](http://www.platjadaró.com)  
[@platjaroturisme](https://www.instagram.com/platjaroturisme)



ARO impulsa  
empresa · formació · ocupació  
Avinguda de l'Indústria  
Ajuntament de Castellón de la Plana

365<sup>®</sup>

# La Cullera i el Bacallà

Del 13 d'abril al 13 de maig · Platja d'Aro

Menú dedicat al bacallà,  
per gaudir-ne amb cullera

- Un entrant a escollir
- Plat principal de bacallà
- Postres a escollir

Pa, aigua, copa de vi o cervesa  
de 22 a 35 euros (iva inclòs)



# La Cullera i el Bacallà

Del 13 d'abril al 13 de maig · Platja d'Aro

· Un entrant a escollir  
· Plat principal de bacallà  
· Postres a escollir

Pa, aigua, copa de vi o cervesa  
de 22 a 35 euros (iva inclòs)

## Restaurants

**Aradi** · 972 817 376 · [info@restaurantaradi.com](mailto:info@restaurantaradi.com)

Bacallà confitat amb múrgules a la crema

**Bon Dia** · 972 826 736 · [bondiaplatjadaro@gmail.com](mailto:bondiaplatjadaro@gmail.com)

Bacallà amb pèsols i ou dur

**Can Cargol** · 972 826 437 · [info@restaurantcancargol.com](mailto:info@restaurantcancargol.com)

Bacallà confitat a l'all suau, mel i sobressada

**Casa Viart** · 972 826 746 · [vgccs@gmail.com](mailto:vgccs@gmail.com)

Bacallà confitat, pil-pil d'alls escalivats i cigronets

**DGust** · 972 818 589 · [vidalblasco@hotmail.com](mailto:vidalblasco@hotmail.com)

Bacallà amb ceba dolça i parmentier amb oli de tòfona

**El Dorado Tapa** · 972 817 731 · [correu@grupeldorado.com](mailto:correu@grupeldorado.com)

Morro de bacallà a la graella amb salsa de pebrots del piquillo

**El Racó de l'Epi** · 972 817 026 · [joseepi78@hotmail.com](mailto:joseepi78@hotmail.com)

Bacallà confitat i fumat

**La Lolis** by El Dorado Petit · 972 826 210 · [lalolisbypetit@hotmail.com](mailto:lalolisbypetit@hotmail.com)

Llom de bacallà confitat, brandada, ceba trendra, tomàquet i olivada

**La Proa** (cap de setmana) · 972 816 713 · [amadorrodriguez100@gmail.com](mailto:amadorrodriguez100@gmail.com)

Bacallà confitat amb gules, mango i reducció de maracuyà

**La Riera** · 972 817 190 · [pizzeriariera@gmail.com](mailto:pizzeriariera@gmail.com)

Bacallà a la muselina d'all

**M&B** · 972 817 074 · [restaurantmbplatjadaro@gmail.com](mailto:restaurantmbplatjadaro@gmail.com)

Bacallà confitat a baixa temperatura sobre confitura de tomàquet

**Sa Cova** · 972 825 790 · [mclosas@nm-suites.com](mailto:mclosas@nm-suites.com)

Bacallà i la seva brandada

**TheGrill BB** · 972 817 912 · [info@grillbb.com](mailto:info@grillbb.com)

Bacallà confitat amb muselina de pera gratinada