



## la cuina de l'Araceli

CÀTERING & CELEBRACIONS

Pont de la Purisima - 2023

### Entreteniments

12.00 €

1. Cullereta d'esqueixada de bacallà
2. Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de vedella i encenall de parmesà.
3. Plateret de mini ravioli d'albergínia farcida amb encenalls de sèpia confitada i escalivada.
4. Plateret de tartaleta cruixent de permil amb crema d'espínacs i pinyons sobre un llit d'enciams i panís.
5. Plateret d'embolcall de salmó i crema d'albergínia.
6. Xarrup d'emulsió de poma i codonyat amb formatge de bra i ametlla.
7. Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata

**Canelons casolans de carn o espínacs 3 u.** 5,50 €  
gratinats amb beixamel (2 € Un.)

**Canelons de Marisc calents amb beixamel** 6.50 €  
Gratinats

**Canelons de Marisc freds amb maionesa** 6.00 €  
Tres canelons de marisc acompanyat amb llagostins

**Sopa de Nadal** 5.50 €  
Galet gran amb pilota

**Crema de marisc** 4.50 €  
de cranc,, altres crustacis i brotxeta de llagostí

**Pastís de salmó amb llagostins** 5.20 €  
Pastís farcit amb crema d'albergínia i samfaina

**Albergínia farcida** 6.50 €  
Farcida de carn de porc amb aroma de Rocafort i gratinat al forn.

Servie fred

**Canalons de marisc Unitat** 1.30 €

**Canelons de carn Unitat** (Sense beixamel) Unitat 1.30 €

**Canelons d'espínacs** (Sense beixamel) Unitat 1.30 €

**Croquetes casolanes** Unitat *Servides sense fregir* 0.40 €

Estoc segons temporada Consultar ... (Pollastre, bacallà, melós de vedella, rostit ...



**Canapès assortits variats (Unitat)** 0.75 €

**Assortiment de coques** 6.50 €

- Tradicional d'escalivada
- Espínacs, nous i formatge rocafort
- Ceba tenyida empebrada
- Ceba amb contrast de permil, poma.
- De ceba i carabassó

**Ternasco al forn** 18.00 €

Amb patata panadera i bolets

**Lingot de Llata de vedella a baixa temperatura** 16.50 €

Sobre llit de moniato i a les dues salses, la seva pròpia i de salsa d'ametlla i festucs, acompanyat de farcell d'espàrrec blandes i bolets temporada,

**Fricandó de vedella a la jardineria** 7.50 €

Acompanyat amb llenega del Pirineu i verduretes

**Rodó de gall farcit amb poma** 7.50 €

I fruits secs caramel·litzats i acompanyat amb bolets

**Llom amb pinya i fruits secs i pruna** 6.50 €

Acompanyat amb xampinyons, prunes, panses i pinyons  
Amb salsa de cítrics i bolets de

**Timbal de porc "Galtes" glacejades** 9.00 €

Acompanyat amb patata suada, formatge de cabra i un all i oli negat

**Entremès simfonia de closca a l'estil la Cuina de l'Araceli** 25,00 €

Per a 2 persones

Salpicó de marisc  
Gamba llagostera  
Gamba mariscadora d'Huelva  
Escamarlà  
Punxents bullits  
Musclos amb romesco  
Pinces de cranc "Boca cuerpo"  
Salsa de romesco i salsa rosa



**Bacallà gratinat** 8.50 €

Amb all i oli, sobre llit de patata i ceba

**Cues de rap amb gambes** 9.50 €

Llagosteres i salsa marinera

**Suprema se salmó al papillote** 15,00 €

amb crema de verdures

**Cassola de sèpia amb gambes** 18.00 €

Sípia, Calamarsó, gambes llagostera., musclos i cloïsses

**Sarsuela amb rap** 25.00 €

Sípia Calamarsó o  
Gambes Llan. Escamarlà  
Musclos Cloïsses  
Rap nacional Lluç



**Comandes de Fira fins**

**Dimarts dia 21**

**Telèfon 973 16 00 42 ó**

[cuinaaraceli@gmail.com](mailto:cuinaaraceli@gmail.com)

**Mail: [cuinaaraceli@gmail.com](mailto:cuinaaraceli@gmail.com)**