



La Cuina de L'araceli us desitja un

la cuina de l'Araceli

CÀTERING & CELEBRACIONS

Tel. 973 16 00 42

www.cuinaaraceli.com

cuinaaraceli@gmail.com

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 pernil 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 cabra i ametlla.
7. Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata



Catàleg Nadal i Sant Esteve 2023

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 pernil, poma.
- De ceba i carabassó

Canelons casolans de carn o espínacs 3 u.

6.50 €

gratinats amb beixamel

Canelons de Marisc calents amb beixamel

6.50 €

Gratinats

Canelons de Marisc freds amb maionesa

6.50 €

Tres canelons de marisc acompanyat amb llagostins

Sopa de Nadal

5.50 €

Galet gran amb pilota

Crema de ceps (NOVETAT)

7.00 €

Al pernot amb brotxeta de llagostí

Servit 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 €

(Pollastre, bacallà, melós de vedella, rostit ...)

Estoc segons temporada Consultar ...

Ternasco al forn 18.00 €

Amb patata panadera i bolets

Rodó de vedella a la jardinera 8.00 €

Acompanyat amb llenega del Pirineu i verduretes

Llom amb pinya i fruits secs i pruna 7.00 €

Acompanyat amb xampinyons, prunes, panses i pinyons

Amb salsa de cítrics i bolets de

Rodó de gall farcit amb poma 8.00 €

I fruits secs caramel·litzats i acompanyat amb bolets

Lingot de llata de vedella a baixa temperatura (NOU) 16.50 €

Sobre llit de moniato a les dues salses, la seva pròpia i salsa d'ametlla i festucs amb espàrrecs i bolets de temporada

Cassola de sèpia amb gambes 17.00 €

Sípia, Calamarsó, gambes llagostera., musclos i cloïsses

Bacallà gratinat 9.50 €

Amb all i oli, sobre llit de patata i ceba

Tronc de lluç a la Bilbaina (NOVETAT) 16.00 €

amb llagostins i bolets de temporada

Salmó suprema al papillot amb crema de verdures (NOVETAT) 15,00 €

Entremès simfonia de closca a l'estil la Cuina de l'Araceli - 26.00 €

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



Sarsuela complerta - 26.00 €

Calamarsó

Sípia

Rap

Lluç

Gambes llagosteres

Escamarlà

Musclos

Cloïsses



Comandes de Nadal fins

DILLUNS dia 18

Telèfon 973-16 00 42 ó

cuinaaraceli@gmail.com

