

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



Catàleg Nadal i Sant Esteve 2022

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

Canelons casolans de carn o espinacs 3 u. - 5.50 €
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 - 4.50 €
Galet grant amb pilota

Crema de marisc - 4.50 €
de cranc,, altres crustacis i brotxeta de llangostí

Pastís de salmó amb llagostins - 5.20 €
Pastís farcit amb crema d'albergínia i sanfaina

Pop a la gallega - 12.00 €

Canapès assortits (Uniatat) - 0.70 €

Assortiment de coques - 4.50 €

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

Ternasco al forn - 16.00 €
Amb patata panadera i bolets

Rodó de vedella a la jardinera - 7.50 €
Acompanyat amb llenega del Pirineu i verdures

Llom amb pinya i fruits secs i pruna - 6.50 €
Acompanyat amb xampinyons, prunes, panses i pinyons
Amb salsa de cítrics i bolets de

Rodó de gall farcit amb poma - 7.50 €
I fruits secs caramel·litzats i acompanyat amb bolets

Llobarro al forn a baixa temperatura - 16.00 €
cobert amb wok de verdures, salsa d'ametlles i acompanyat amb llagostins al brandy

Cassola de sèpia amb gambes - 16.00 €
Sípia, Calamarsó, gambes llagostera., musclos i cloïsses

Bacallà gratinat - 7.50 €

Entremès simfonia de closca al estil la Cuina de l'Araceli - 24.00 €

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 - 24.00 €

Calamarsó
Sípia
Rap
Lluç
Gambes llagosteres
Escamarlà
Musclos
Cloïsses



Comandes de Nadal fins
DIMARTS dia 20

Telèfon 973 16 00 42 ó
cuinaaraceli@gmail.com