



la cuina de l'Araceli  
CÀTERING & CELEBRACIONS

**Passió per la Cuina**

Per als bons moments,  
Agraïment. Per als dolents  
Esperança... I sempre, sempre.  
il·lusió i àmplies rialles.

FELIÇ ANY NOU

**CATÀLEG LA CUINA DE L'ARACELI  
CAP ANY 2022**



## PRIMERS



**Crema de marisc**  
al pernot amb brotxeta de llangostí

6.00 €



**Amanida de perles de meló, pernil d'ànec i llangostins**  
amb una vinagreta de caviar.

12.00 €



**Mariscada fruits del mar "La Cuina de l'Araceli" A les dues salses**

- Amanida marinera amb fruits del mar
- Gamba llagostera
- Gamba mariscadora de Huelva
- Escamarlà bullit amb sal de mar
- Caragols de mar punxents
- Pinces de bou de mar
- Musclos amb romesco

22.00 €

## SEGONS



**Ternasco de xai a baixa temperatura a l'estil tradicional**  
amb patata panadera i bolets de temporada.

18.00 €



**Mil fulls de vedella amb fruits de la terra**  
la contundència de la carn alleugerida i perfumada acompanyat  
amb bolets de temporada tot fent capes.

12.00 €



**Llobarro al forn a baixa temperatura**  
amb salsa d'ametlles i acompanyat amb escamarlans i llangostins

16.00 €



**Sípia amb gambes tipus sarsuela**  
"Cuinada tipus sarsuela"  
Sípia, calamarsó, gambes llangostineres, cloïsses, musclos.

18.00 €