



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 D'ANY 2023**



3541



PRIMERS

Crema de ceps

al pernot amb brotxeta de llagostí

7.00 €



Duo de còctels farcits, amb viera, salmó, alvocat

12.00 €

Mariscos varis i acompanyat amb llagostins

Canalons de marisc nadalencs amb llagostins

I flor de meló i pernil

9.50 €



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

- Amanida marinera amb cranc i 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

24.00 €

3561(1) - 3562(2)

SEGONS

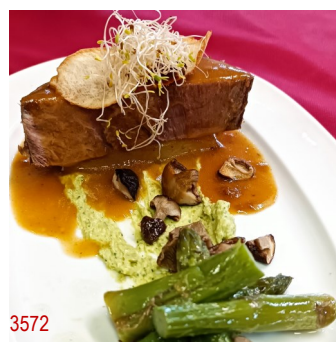


3575

Ternasco de xai a baixa temperatura a l'estil tradicional

amb patata panadera i bolets de temporada.

18.00 €



3572

Lingot de Llata de vedella a baixa temperatura

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,

16.00 €

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.

14,00 €



3592



3595

Tronc de lluç a la Bilbaïna

amb llagostins i bolets de temporada

16.00 €



3592

Sípia amb gambes tipus sarsuela

"Cuinada tipus sarsuela"

Sípia, calamarsó, gambes llagosteres, cloïsses, musclos.

19.00 €