



la cuina  
de l'Araceli  
sabors, moments, emocions

## CATÀLEG PARTICULARS CAP D'ANY

Passió per la cuina

Comandes de CAP D'ANY  
FINS DIVENDRES dia 20  
Telèfon 973 16 00 42  
WhatsApp 649 923 645  
cuinaaraceli@gmail.com

### PRIMERS

#### Canapès Aperitiu entrant

7.00 €

- 3521 Mil fulls de foia amb codonyat, pecorino i poma caramel·litzada
- 3522 Torradeta amb mousse de musclo i all i oli de gamba
- 3523 Torradeta de salmó amb salsa de iogurt i cogombre

3559 **Viera farcida de còctel de marisc, salmó, alvocat 12.00 €**

Mariscos varis i acompanyat amb llagostins.

3553 **Caneló fred de salmó**

**NOU**

**12.00 €**

farcit amb ou dur, carabassó, cogombre, advocat salsa de mostassa i acompanyat d'escamarlans i llagostins.

3545 **Canalons de marisc nadalencs**

**12.00 €**

amb llagostins, flor de meló i pernil ibèric



3562 **Mariscada fruits del mar "La Cuina de l'Araceli"**

**35.00 €**

**A les dues salses** (Ració Dues persones)

- 1 Vieira farcida de còctel de marisc
- 2 Pinces de bou de mar
- 4 Escamarlà bullit amb sal de mar
- 6 Gamba llagostera
- 12 Gamba mariscadora de Huelva
- 18 Caragols de mar punxents
- 18 Musclos amb romesco
- Salsa de romesco i maionesa

### SEGONS

3575 **Ternasco de xai a baixa temperatura**

**20.00 €**

a l'estil tradicional amb patata panadera i bolets de temporada.

3592 **Sípia amb gambes tipus sarsuela**

**22.00 €**

Sípia, calamarsó, gambes llagosteres, cloïsses, musclos.

3573 **Mil fulls de vedella amb fruits de la terra**

**10.00 €**

la contundència de la carn alleugerida i perfumada acompanyat amb bolets de temporada tot fent capes..

3594 **Rap a la cassoleta**

**24.00 €**

amb salsa de fumet de gamba i acompanyat de llagostins i escam

3579 **Tornador rodo d'espàtlla de xai farcida**

**12.00 €**

amb tòfona i acompanyat de bolets de temporada i fruits secs.

3593 **Mero al cava** **NOU**

**16.00 €**

Amb espàrrecs verds i simfonia de closques, gamba llagostera, escamarlà, cloïsses