



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 2021**

PRIMERS



Crema de marisc

al pernot amb brotxeta
de llangostí

5.00 €

Timbal de pop

Base de patata i coberta de pop,
salpicó, gambes i tot plegat ama-
nit amb una vina-

15.00 €



Entremès sinfonia de closca al estil la

Cuina de l'Araceli

- Salpicó de marisc
- Gamba llangostinera
- Gamba mariscadora d'huelva
- Escamarlà
- Punxens bullits
- Musclos amb romesco
- Salsa de romesco i salsa rosa

22.00 €



Amanida de marisc, perles de meló i pernil d'ànec

amb una vinagreta de caviar
rema de marisc al pernot.

15.00 €



Amanida de cranc marisc i pinya

Carpatxo de pinya i meló amb
llangostins

9.00 €



SEGONS



Ternasco de xai a baixa temperatura al estil tradicional *Amb patata panadera i bolets de temporada.*

14.00 €



Mil fulls de vedella amb fruits de la terra
*la contundència de la carn alleugerida i perfumada amb
Llenegues, rossinyols i xampinyons
tot fent capes.*

10.00 €

Llobardo al forn a baixa temperatura

cobert amb wok de verdures, salsa d'ametlles i acompanyat amb llangostins al brandy

14.00 €



Sèpia amb gambes

Cuinada tipus sarsuela, sípia, Calamarsó, gambes llangostineres, cloïsses, musclos.

16.00 €



IVA INCLÒS

Menú 1 Cap d'any (Amanida de cranc, marisc i pinya i Ternasco al forn amb patata panadera i bolets de temporada)

Còctel benvinguda

Canapès i snacs de piruletes de formatge



Amanida de cranc, marisc i pinya

Cranc farcit de marisc sobre losa de fruites, pinya, kiwi, acompanyat amb gambes llangostineres.



Ternasco de xai baixa temperatura

Amb patata panadera i bolets de temporada

Postres

Tronc de cap d'any

MENÚ INFANTIL

— pica-pica

Formatge i secallona a tacs

Patates i olives farcides

— de primer Triar ...

Macarrons casolans o

canelons de la padrina

— de segon Triar ...

Nuguets de pollastre o

Cuixa de pollastre al forn

— Postres

Tartaleta de vainilla i xocolata

Pa

Refresc

Parament taula

Servei cambrer

Raïm de la sort

25.00 € + 10% IVA

Lot bodega

Vi Raimat Clamor Blanc botella 4 persones.

Vi Raimat Clamor Negre botella 4 persones.

Cava Raimat Chardonnay-Xarel·lo Brut Nature

Aigua mineral 1.5 l. Solan de Cabra

Pa Cafè i licors digestius

Raïm de la sort

Parament taula

Estovalles i tovallons

Coberteria, vaixel·la i cristalleria

Transport material dia abans i recollida el primer dia hàbil

NO INCLOU TAULES I CADIRES

Servei de cambrer i cuina

Per a pavellons, a partir de 50 Comensals

Menú 2 de Cap d'any (Amanida de perles de meló amb pernil d'ànec i vinagreta de caviar i Mil fulls de vedella amb fruits de la terra)

Crema de ceps

Al pernot i brotxeta de llangostis



Amanida de marisc, perles de meló i pernil d'ànec
amb una vinagreta de caviar rema de marisc al pernot.



Mil fulls de vedella amb fruits de la terra

Verdures i bolets de temporada

Postres

Tronc de cap d'any

Serveis Extres

Ressopó salat 4.50 €

Pa de pages amb tomàquet,
assortiment d'ibèrics,
assment de formatges.

Ressopó dolç 4.50 €

Mini Dònuts
Mini darligns,
assortiment de gominols.

Bossa cotilló 1.50 €

Lot bodega

Vi Raimat Clamor Blanc botella 4 persones.

Vi Raimat Clamor Negre botella 4 persones.

Cava Raimat Chardonnay-Xarel·lo Brut Nature

Aigua mineral 1.5 l. Solan de Cabra

Pa Cafè i licors digestius

Raïm de la sort

Parament taula

Estovalles i tovallons

Coberteria, vaixel·la i cristalleria

Transport material dia abans i recollida el primer dia hàbil

NO INCLOU TAULES I CADIRES

Servei de cambrer i cuina

Per a pavellons, a partir de 50 Comensals

Menú 3 de Cap d'any (Amanida de marisc i ternasco)

1 - Primer plat



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

Salpicó de marisc

Gamba llangostinera, Gamba cuita de Huelva

Escamarlans

Caragols punxents i musclos

2 - Segon plat (a triar-ne un ...)



Ternasco de xai baixa temperatura

Amb patata panadera i bolets de temporada

- 0 -

Llobardo al forn a baixa temperatura

cobert amb wok de verdures, salsa d'ametlles i acompanyat
amb llangostins al brandy



Postres

Tronc de cap d'any

Servei de cambrer i cuina

Lot bodega

Vi Raimat Clamor Blanc botella 4 persones.

Vi Raimat Clamor Negre botella 4 persones.

Cava Raimat Chardonnay-Xarel·lo Brut Nature

Aigua mineral 1.5 l. Solan de Cabra

Pa Cafè i licors digestius

Raïm de la sort

Parament taula

Estovalles i tovallons

Coberteria, vaixel·la i cristalleria

Transport material dia abans i recollida el primer
dia hàbil

Per a pavellons, a partir de 50 Comensals