



la cuina
de l'Araceli
sabors, moments, emocions
www.cuinaaraceli.com
973 16 00 42



COMANDES DE NADAL I SANT ESTEVE FINS DILLUNS dia 16 desembre

Tel. 973-16 00 42 Fins 17h
cuinaaraceli@gmail.com



Catàleg Nadal i Sant Esteve 2024

Croquetes casolanes

- | | |
|--|--------|
| 1. Croqueta de rostit de pollastre (0.500 Kg 16 Un.) | - 10 € |
| 2. Croquetes de melós de vedella (0.500 Kg. 16 Un.) | - 8 € |
| 3. Croquetes de pernil ibèric Bossa de 0.500 Kg. | - 8 € |
| 4. Croquetes de berros i nous (Vegetarianes) (0.500 Kg.) | 8 € |
| 5. Croquetes de gorgonzola (0.500 Kg. 16 Un) | 10 € |
| 6. Croquetes de tòfona (0.500 Kg. 16 Un) | 10 € |

Canelons Unitaris

- | | |
|---|--------|
| Canelons de Marisc freds (Unitat) | 1,50 € |
| Canelons Tradicional de carn (Sense beixamel) | 1,50 € |

Canelons casolans de carn o espinacs 3 u. 6.75€
gratinats amb beixamel

Canelons de Marisc calents amb beixamel 6.75 €
Gratinats

Canelons de Marisc freds amb maionesa 6.75 €
Tres canelons de marisc acompanyat amb llagostins

Sopa de Nadal 5.50 €
Galet gran amb pilota

Pastís de salmó amb llagostins 6.30 €
Pastís farcit amb crema d'albergínia i samfaina

Canapès assortits (Unitat) - 0.80 €

Assortiment de coques	UNITAT	1/2
. Tradicional d'escalivada 20 x 30	14.00 €	8€
. Espinacs, nous i formatge rocafort 20 X 30	14.00 €	8€
. Ceba amb contrast de pernil, poma	14.00 €	8€
. De ceba i carabassó	10.00 €	6€
. Ceba tenyida empebrada	10.00 €	6€

Sarsuela complerta - 27.00 €

Calamarsó
Sípia
Rap
Lluç
Gambes llagosteres
Escamarlà
Musclos



Cassola de sèpia amb gambes - 21.00 €

Sípia, Calamarsó, gambes llagostera., musclos i cloïsses

3593 Mero al cava NOU 16.00 €

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

Ternasco al forn 18.00 €
Amb patata panadera i bolets

3579 Tornador rodó d'espàtlla de xai farcida 12.00 €
amb tòfona i acompanyat de bolets de temporada i fruits secs.

Fricandó de vedella amb pruna i bolets 8.25 €
Acompanyat amb llenega del Pirineu

Lingot de llata de vedella a baixa temperatura 14.00 €

Sobre llit de moniato, la seva pròpia salsa d'ametlla i festucs, acompanyat de farcell d'espàrrec blandes i bolets temporada.

Bacallà gratinat 12.20 €
Amb all i oli, sobre llit de patata, ceba i pebrot.

