



MENÚS 2017-2018

MENÚ 1

PRIMEROS PLATOS

Crujiente de pasta bric con queso y espinacas

○

Coca de verduras y butifarra negra con foie fessel

SEGUNDOS PLATOS

Secreto al Oporto con champiñones

○

Lomo de salmón a la crema de vermouth y montadito de patata

POSTRE

Helado de biscuit con chocolate, helado de yogur con fresa o pastel

Vinos: Blanco y tinto

Cava : Brut Nature

Aguas minerales

Café

PRECIO: 25€ Iva incluido

*Todos los comensales deben escoger los platos de un mismo menú

** El número de comensales puede ser modificado hasta 48h antes del evento
CONSULTEN LOS DÍAS DE MÚSICA EN DIRECTO

Restaurant Casa Fèlix
www.felixhotel.net
977601350 - 977609090



MENÚS 2017-2018

MENÚ 2

PRIMER PLATO

Aperitivo - en plato individual

Tostada de pan de cristal con jamón, dado de pulpo con patata confitada, calamares a la romana, vol-au-vent de salmón y frutos secos, croqueta de pollo, tostada de foie fessel con frutos rojos, cucharita de guacamole con marisco, profiterol de queso suave, mini-hamburguesa de ternera con cebolla confitada

SEGUNDOS PLATOS

Cordero caramelizado al horno con champiñones

o

Suprema de merluza a la marinera con mejillones

POSTRE

Mousse de yogur con frutos rojos, coulant de chocolate o pastel

Vinos: Blanco y tinto

Cava : Brut Nature

Aguas minerales

Café

PRECIO: 28€ Iva incluido

*Todos los comensales deben escoger los platos de un mismo menú
** El número de comensales puede ser modificado hasta 48h antes del evento
CONSULTEN LOS DÍAS DE MÚSICA EN DIRECTO

Restaurant Casa Fèlix
www.felixhotel.net
977601350 - 977609090



MENÚS 2017-2018

MENÚ 3

PRIMER PLATO

Aperitivo - en plato individual

Tostada de pan de cristal con jamón, dado de pulpo con patata confitada, calamares a la romana, vol-au-vent de salmón y frutos secos, croqueta de pollo, tostada de foie fessel con frutos rojos, cucharita de guacamole con marisco, profiterol de queso suave, mini-hamburguesa de ternera con cebolla confitada

SEGUNDOS PLATOS

Caramelo de pato a baja temperatura con frutos rojos

o

Lubina al suave de ajos con pastel de patata y queso

POSTRE

Mousse de yogur, coulant de chocolate o pastel

Vino Blanco Xarel·lo D.O Penedès

Vino tinto D.O Montsant

Cava : Brut Nature

Aguas minerales

Café

PRECIO: 30€ Iva incluido

*Todos los comensales deben escoger los platos de un mismo menú
** El número de comensales puede ser modificado hasta 48h antes del evento
CONSULTEN LOS DÍAS DE MÚSICA EN DIRECTO

Restaurant Casa Fèlix
www.felixhotel.net
977601350 - 977609090



MENÚS 2017-2018

MENÚ 4

PRIMER PLATO

Aperitivo - en plato individual

Tostada de pan de cristal con jamón, dado de pulpo con patata confitada, calamares a la romana, vol-au-vent de salmón y frutos secos, croqueta de pollo, tostada de foie fessel con frutos rojos, cucharita de guacamole con marisco, profiterol de queso suave, mini-hamburguesa de ternera con cebolla confitada, cráquer de bacalao, twister de langostinos con romesco, pimiento del piquillo relleno de rape

SEGUNDOS PLATOS

Medallones de rape al Orio con cama de patata crujiente
O

Milhojas de meloso de ternera al cava con dado de calabaza y mini-chips de alcachofa

POSTRE

Mousse de yogur, coulant de chocolate o tiramisú

Vino Blanco Xarel·lo D.O Penedès

Vino tinto D.O Montsant

Cava : Brut Nature

Aguas minerales

Café

PRECIO: 35€ Iva incluido

*Todos los comensales deben escoger los platos de un mismo menú

** El número de comensales puede ser modificado hasta 48h antes del evento

CONSULTEN LOS DÍAS DE MÚSICA EN DIRECTO

Restaurant Casa Fèlix
www.felixhotel.net
977601350 - 977609090