



MENÚS 2019-2020

MENÚ 1

PRIMER PLATO

Canelones de setas con bechamel trufada

SEGUNDOS PLATOS

Fricandó de ternera con setas

O

Suprema de dorada al Orio con llúvia de espárragos

POSTRE

coulán de chocolate o pastel

Vinos: Blanco y tinto

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 2019-2020

MENÚ 2

PRIMER PLATO

Aperitivo - en plato individual

Tostada de pan de cristal con jamón, vasito de parmentier de patata y pulpo, calamares a la romana, croqueta de pollo, dado de salmón marinado con guacamole, mini-hamburguesa de ternera con cebolla confitada, milhojas crujientes rellenas de carne, chupa-chup de queso con membrillo y frutos secos, buñuelo de calçot con romesco

SEGUNDOS PLATOS

Secreto ibérico al Oporto sobre cama de patata

O

Merluza al horno con verduras

POSTRE

coulán de chocolate o pastel

Vinos: Blanco y tinto

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



MENÚS 2019-2020

MENÚ 3

PRIMER PLATO

Aperitivo - en plato individual

Tostada de pan de cristal con jamón, vasito de parmentier de patata y pulpo, calamares a la romana, croqueta de pollo, dado de salmón marinado con guacamole mini-hamburguesa de ternera con cebolla confitada, milhojas crujientes rellenas de carne, chupa-chup de queso con membrillo y frutos secos, buñuelo de calçot con romesco, tartaleta de brandada de bacalao con caviar, pimiento del piquillo relleno de rape, langostino crujiente

SEGUNDOS PLATOS

Ternasco al horno sobre cama de patata

O

Colita de rape al estilo mozárabe con pasas y piñones

POSTRE

coulán de chocolate o pastel

Vino Blanco Xarel·lo D.O Penedès

Vino tinto D.O Montsant

Cava : Brut Nature

Aguas minerales

Café

PRECIO: 40€ 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