



LA CALÇOTADA DE CASA FÈLIX

Calçots amb salsa

Calçots con salsa

Llonganissa amb mongetes

Longaniza con judías

Carn de corder a la brasa amb guarnició i all-i-oli

Carne de cordero a la brasa con guarnición y all-i-oli

POSTRE:

Crema catalana

Crema catalana

Vins: Blanc del Penedès o Negre del Montsant

Vinos: Blanco del Penedes o Tinto del Montsant

Cava Brut Nature

42,00€ _ *Cava Brut Nature*

(El menú és per persona, no es pot compartir, es pot repetir de menjar)

(El menú es por persona, no se puede compartir, se puede repetir)

MENÚ CALÇOTADA INFANTIL

(fins als 12 anys / hasta los 12 años)

1/2 calçots amb salsa o macarrons o sopa de fideus

1/2 calçots con salsa o macarrones o sopa de fideos

Llonganissa o corder o escalopa de pollastre amb patates

Longaniza o cordero o escalopa de pollo con patatas

POSTRE:

Gelat o crema

Helado o crema

Pa, aigua mineral o refresc

19,80€ _ *Pan, agua mineral o refresco*

Ració de calçots amb salsa a la carta

16,00€ _ *Ración de calçots con salsa a la carta*

10% IVA inclòs / 10% IVA inclòs

ENTRANTS

9,70€ – Esqueixada de bacallà amb romesco
Esqueixada de bacalao con romesco

12,20€ – Faves tendres amb romesco
Habas tiernas con romesco

17,00€ – Cargols a la llauna
Caracoles a la llauna

8,00€ – Assortiment de croquetes cassolanes
Surtido de croquetas caseras

9,50€ – Macarrons a la bolonyesa
Macarrones a la boloñesa

14,30€ – Tartar de salmó amb alvocat
Tártar de salmón con aguacate

12,00€ – Coca d'ànec, ceba, bolets, formatge blau, llagostins, boniato i oli de trufa
Coca de pato, cebolla, setas, queso azul, langostinos, moniato y aceite de trufa

8,00€ – Escudella Catalana (segons temporada)
Escudella Catalana (según temporada)

13,20€ – Carxofes a la planxa amb parmesà i oli trufat
Alcachodas a la plancha con parmesano y aceite trufado

11,00€ – Canelons casolans gratinats
Canelones caseros gratinados

16,00€ – Ració de calçots amb salsa romesco
Ración de calçots con salsa romesco

19,80€ – Pernil Ibèric
Jamón Ibérico

9,00€ – Rebossat i bunyols de calçots amb llàgrima de romesco
Rebozado y buñuelos de calçots con lágrima de romesco

12,50€ – Amanida de temporada
Ensalada de temporada

15,40€ – Saltejat de xipirons, espàrrecs, alls tendres, ceba i bolets
Salteado de chipirones, espárragos, ajos tiernos, cebolla y setas

20,00€ – Pop a la brasa amb puré de patata i allioli de codonyat
Pulpo a la brasa con puré de patata y alioli de membrillo

17,60€ – Risotto de bolets amb parmesà i ratlladura trufada
Risotto de setas con parmesano y ralladura trufada

PEIX I MARISC

20,40€ – Lluç a la planxa
Merluza a la plancha

22,00€ – Lluç amb camagroc i refregit de gules
Merluza con trompetas amarillas y refrito de gulas

25,00€ – Medallons de rap amb fruits secs i còctel de verdures
Medallones de rape con frutos secos y cóctel de verduras

23,10€ – Llenguado a la planxa o meunière
Lenguado a la plancha o meunière

17,60€ – Paella Casa Felix (mínim 2 persones)
Paella Casa Felix (mínimo 2 personas)

2,40€ – Ració de pa amb tomàquet per persona
Ración de pan con tomate por persona

18,00€ – Tataki de tonyina
Tataki de atún

15,40€ – Calamars a la romana
Calamares a la romana

16,00€ – Bacallà amb calçots, fruits secs i cors de carxofa
Bacalao con calçots, frutos secos y corazones de alcachofa

24,20€ – Rap a la planxa o a la romana
Rape a la plancha o a la romana

15,00€ – Salmó a la planxa amb verdures
Salmón a la plancha con verduras

24,20€ – Arròs caldós amb llamàntol (mín. 2 persones)
Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 personas)

CARNS

23,10€ _ Filet al pebre verd o Roquefort
Solomillo a la pimienta verde o Roquefort

18,70€ _ Perdiu a la vinagreta
Perdiz a la vinagreta

24,50€ _ Llonça de bou a la brasa
Chuletón de buey a la brasa

19,80€ _ Cabrit a la Milanesa
Cabrito a la Milanesa

21,10€ _ Entrecot al pebre verd o Roquefort
Entrecot a la pimienta verde o Roquefort

18,00€ _ Magret d'ànec amb fruits vermells
Magret de pato con frutos rojos

19,00€ _ Cruixent de garrí amb parmentier de poma i castanyes
Crujiente de cochinito con parmentier de manzana y castañas

6,00€ _ Farcells farcits de xocolata i fruits secs amb gelat de vainilla
Delicias rellenas de chocolate y frutos secos con helado de vainilla

5,25€ _ Gelat casolà al gust (xocolata, vainilla, biscuit, menta...)
Helado artesanal al gusto (chocolate, vainilla, biscuit, menta...)

6,00€ _ Trufes amb nata
Trufas con nata

6,00€ _ Profiterols farcits de nata amb xocolata
Profiteroles rellenos de nata con chocolate

5,50€ _ Pocker crocant
Pocker crocante

5,50€ _ Pinya natural
Piña natural

6,00€ _ Tarta al whisky
Tarta al whisky

2,40€ _ Ració de pa amb tomàquet per persona
Ración de pan con tomate por persona

17,00€ _ Conill amb cargols
Conejo con caracoles

23,10€ _ Cabrit al forn
Cabrito al horno

14,60€ _ Xai a la brasa amb guarnició
Cordero a la brasa con guarnición

15,00€ _ Manetes de porc amb llagostins i trompetes de la mort
Manitas de cerdo con langostinos y trompetas de la muerte

26,40€ _ Steak tartar
Steak tartar

12,70€ _ Conill amb all-i-oli
Conejo con alioli

16,00€ _ Cua de bou al vi negre amb patata farcida de maionesa i castanyes
Rabo de toro al vino tinto con patata rellena de mayonesa y castañas

POSTRES

5,25€ _ Crema catalana
Crema catalana

5,50€ _ Flam casolà
Flan casero

5,25€ _ Sorbet de llimona
Sorbete de limón

6,40€ _ Copa de maduixots i crema cremada
Copa de fresas con crema catalana

6,00€ _ Gelat de vainilla amb nous caramelitzades
Helado de vainilla con nueces caramelizadas

6,00€ _ Milfulles de crema
Milhojas de crema

6,00€ _ Suc de taronja amb gelat de vainilla
zumo de naranja con helado de vainilla

6,00€ _ Tiramisú
Tiramisú