

# Menú de Nadal 2021

Sopa de Nadal

- amb galets, pollastre i mandonguilles



Canelons casolans gratinats

amb beixamel

o

Llagostins bullits de Tunísia

a les dues salses



Xai al forn amb patates panadera

i suc del seu rostit

o

Suprema de Llobarro a l'Orio

amb cloïses

o

Secret de porc Ibèric a l'Oporto

amb parmentier de boniato



Sorbet de Llimona amb crispis de fruits vermells

o

Trufes de xocolata amb escuma de crema catalana



Vi Blanc Creu de Lavit

D.O.Penedès

Vi Negre Mas d'Aranyó

D.O.Catalunya

Cava Carles Andreu Brut Nature

Assortiment de torrons i Cafè

PREU:60 Iva Inclòs

*Casa Fèlix us desitja Bones Festes!*

**RESERVES**

977601350 // [events@felixhotel.net](mailto:events@felixhotel.net)

# Menú Sant Esteve 2021

Crema de marisc  
amb llagostí i xips cruixents

O

Canelons casolans gratinats  
amb beixamel



Xai al forn amb patates panadera  
i suc del seu rostit

O

Suprema de Llobarro a l'Ório  
amb cloïses

O

Secret de porc Ibèric a l'Oporto  
amb parmentier de boniato



Sorbet de llimona amb crispis de fruits vermells

O

Gelat de torrons



Vi Blanc o Vi Negre  
Cava Brut Nature  
Aigües minerals

Cafè

Preu 55 € I.V.A. inclòs

( El menú és per taula completa )

*Casa Fèlix us desitja Bones Festes!*

**RESERVES**

977601350 // [events@felixhotel.net](mailto:events@felixhotel.net)

## SOPAR DE CAP D'ANY 2021

### MENÚ

Aperitiu especial de Cap d'Any

\*\*\*

Crema de marisc i galeres

\*\*\*

Amanida de vieires, rap i llagostins  
amb vinagreta de cítrics

\*\*\*

Medallons de filet de vedella al foie  
amb tòfona

\*\*\*

Postre de Cap d'Any

\*\*\*

Vi blanc i Vi negre

Cava Brut nature

Raim de la sort

Bossa de cotilló

Coca amb tauleta de xocolata

Ball i música en directe amb el Loren

130 € iva inclòs