

## **Alta cocina china de prestigio, fusionada con el estilo mediterráneo en el restaurante Felic2 de Alella**

**Sus productos de primera calidad y el sabor auténtico de la alta cocina china han convertido a Felic2 en uno de los restaurantes de más prestigio en Cataluña. Su chef, Huadong Dai, pionero en la cocina de fusión, ofrece una particular y renovada oferta de la cocina oriental, mezclada en perfecta armonía con elementos de la cocina mediterránea**

P: Ha fusionado dos cocinas tan diversas como la china y la mediterránea ¿Cómo lo ha logrado?

R: Los productos básicos de las dos cocinas son similares: verduras, hortalizas, carnes, pescados... El arroz, básico en la cocina oriental, también está muy presente en la cocina mediterránea. La gran diferencia radica en la preparación, la presentación y en los elementos que acompañan a los alimentos. Experimentando con texturas, sabores y aromas hemos conseguido fórmulas que deleitan a nuestros clientes: la "escudella" con productos típicos de China, el arroz con cordero o el lomo con berenjenas... Todo ello regado con un buen vino de nuestra carta, que contiene una cuidada selección.

Pero también ofrecen alta cocina china tradicional ¿Cuál es su plato estrella?

El plato más célebre de la gastronomía china, el pato laqueado, que según los registros históricos formaba parte del recetario de la cocina real china y solía aparecer en los banquetes de la nobleza como uno de los platos más importantes y apetitosos. Se caracteriza por su piel dorada y crujiente y su carne tierna y sabrosa. Su preparación es bastante complicada, pero en Felic2 dominamos bien la técnica para conseguir que la piel esté bien crujiente y la carne se conserve tierna y jugosa. Primero se come la piel envuelta en un crep, acompañada de ajos tiernos, cebolleta o pepino, y salsa Hoisin, que no es otra cosa que la "salsa del rostit de festa major". Después seguimos saboreando el resto de la carne, salteada con verduras y brotes de soja.

"Nuestra especialidad es el plato más célebre de la cocina tradicional china, el pato laqueado"

Está considerado uno de los mejores chefs del país. Háblenos de su trayectoria...

Soy cocinero desde los años 80. Salí de mi ciudad natal, Wen Zhou, en la costa sur de China, con la intención de dar a conocer cultura gastronómica milenaria de esa región. En el año 2000 recalé en Alella, donde abrí el restaurante, ofreciendo mi particular visión del recetario tradicional chino fusionado con elementos y productos de la cocina mediterránea.

Su restaurante ha recibido numerosos premios y distinciones...

Tenemos el honor de haber merecido el Premio Nadal de Gastronomía a la mejor cocina de fusión y a la Cocina Asiática en Cataluña. La revista Vinos y Restaurantes nos distinguió como mejor restaurante chino de Cataluña. Estamos muy orgullosos de ello, y nos anima a seguir trabajando para ofrecer nuevos platos, manteniendo un alto nivel de calidad y atención al cliente.

Para más Información:  
Calle Ametllers, 2 (Torre)  
Alella (Barcelona)  
Tel. 93 540 85 22 / 93 540 48 89  
[www.feliz2.com](http://www.feliz2.com)

**Datos de contacto:**

Feliç2

Nota de prensa publicada en: [Alella](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>