



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA COMPARTIR EN FRIO:

- Jamón ibérico puro de bellota Ibesa ½ 18,7€ / 24,2€ *sin gluten*
- Ensaladilla rusa con ventresca de atún confitada 9,9€ *sin gluten*
- Coca de anchoa con escalivada y queso blanco 3,85€ ud
- Pericana de “capellá” ½ 8,8€ / 11€ *sin gluten*
- Sashimi de salmón curado, mayonesa de Fondillón, pera y ajo negro 18,7€ *sin gluten*
- Ensalada variada 12,10€ *sin gluten*
- Ostras Nathalie & San Sebastián 4,62€ ud *sin gluten*
- Ceviche de corvina, maíz y batata asada 17,6€ *sin gluten*
- Coca XL de pisto, bonito semicurado y braseado, aceitunas, albahaca y parmesano ½ 8,8€ / 17,6€

PARA COMPARTIR EN CALIENTE:

- Croqueta de pollo campero, mayonesa de chipotle y crujiente especiado 3,3€ ud *sin gluten*
- Pulpo a la brasa, puré de patata, mayonesa de pimentón ahumado 17€ *sin gluten*
- Manitas de cerdo guisadas con garbanzos Pedrosillanos ½ 9,9€ / 15,4€ *sin gluten*
- Mollejas asadas de ternera, puré de patata con berenjena ahumada ½ 11€ / 15,4€ *sin gluten*
- Huevo frito de oca, patata, panceta y trufa 22€ *sin gluten*
- Bacalao frito, crema de setas y vinagreta de mango ½ 7,7€ / 15,4€ *sin gluten*

INDIVIDUALES:

- Ostra, tradición Perú 5€ / ud. *sin gluten*
- Gyouza de manita y gamba, bearnesa de parmesano y cogollo braseado 7,7€
- Canelón de merluza y sardina ahumada, crema de queso y maíz 8,8€ *sin gluten*
- Arroz inflado, steak tartar, mayonesa de Jerez y trufa 8,8€ *sin gluten*
- Tartar de pepino, sopa de tomate, sardina ahumada 7,7€ *sin gluten*

DE CUCHARA:

(mínimo 2 personas y se servirá un máximo de 2 arroces por mesa)

- Arroz caldoso de carrillera y setas 16,5€ *sin gluten*
- Arroz caldoso de pato 16,5€ *sin gluten*
- Arroz meloso de pata y chorizo 14,3€ *sin gluten*
- Arroz caldoso de raya 14,3€ *sin gluten*

ARROCES Y PASTAS:

(mínimo 2 personas y se servirá un máximo de 2 arroces por mesa)

- Arroz de Senyoret 14,3€ *sin gluten*
- Arroz de raya 14,3€ *sin gluten*
- Arroz de sepionets y ajetes 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de coliflor y bacalao 14,3€ *sin gluten*
- Arroz de presa ibérica y verdura 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de pato, trufa y foie 19,8€ *sin gluten*
- Arroz seco de carabinero 24€ *sin gluten*
- Fideuá de fideo 000 14,3€
- Canelones tradicionales 13,2€
- Fideuá de pato, trufa y foie 19,8€

DE LA TIERRA:

- Solomillo de vaca a la brasa, causa, espuma de foie y su jugo 22€ *sin gluten*
- Chuleta de vaca 70€/ kg mínimo para 2 personas *sin gluten*
- Cochinillo a baja temperatura, manzana y su jugo 18€ *sin gluten*
- Rabo de vaca guisado con puré de patata 16,5€ *sin gluten*
- Pluma ibérica a la brasa, crema de berenjena y salsa agridulce 18€ *sin gluten*
- Chuleta de vaca Jersey, 700gr aprox, a la brasa 38,5€ *sin gluten*

DEL MAR:

- Merluza asada, salsa quemada y crujiente de manzana 17,6€ *sin gluten*
- Corvina asada, crema de patata, guisantes, all cremat y aire de remolacha 16,5€ *sin gluten*
- Bacalao falso risotto, garbanzos y jugo de cocción de manitas 16,5€ *sin gluten*



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ NATXO SELLÉS

Elegir tres entrantes para compartir en el centro

Ensaladilla rusa con ventresca de atún *sin gluten*

Coca de pisto, bonito braseado y albahaca

Ensalada variada *sin gluten*

Pericana de Capellà *sin gluten*

Mollejas de ternera a la brasa *sin gluten*

Huevo frito, patata y panceta *sin gluten*

Manitas de cerdo guisadas *sin gluten*

Bacalao frito con crema de setas y vinagreta de mango *sin gluten*

Plato principal a elegir entre

Merluza asada, salsa quemada y crujiente de manzana *sin gluten*

Pluma ibérica braseada, crema de berenjena y salsa agridulce *sin gluten*

Arroz meloso de carrillera y seta -mínimo 2 personas- *sin gluten*

Arroz caldoso de raya -mínimo 2 personas- *sin gluten*

Canelones

Postre a elegir.

28,60 € IVA incluido

Bebida no incluida

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ PICAETA

Coca de pisto y bonito braseado, albahaca y parmesano

Ensaladilla rusa con ventresca de atún confitada *sin gluten*

Pericana de capellá *sin gluten*

Croquetas de pollo campero, mayonesa de chipotle
y crujiente especiado *sin gluten*

Huevo en fritura, patata y panceta *sin gluten*

Molleja a la brasa, puré de berenjena y ceniza de tomillo *sin gluten*

Postre a elegir entre

Sorbete de limón con merengue seco *sin gluten*

Tarta de manzana con helado de manzana (15 min)

Couland de chocolate con helado de vainilla *sin gluten*

Brioche caramelizado, naranja y helado de yogurt

24,2 € IVA incluido

Bebida no incluida

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Reserva previa con 24 horas de antelación

Aperitivo Bienvenida

Sashimi de salmón curado, Fondillón, pera y ajo negro *sin gluten*
Coca de pisto, bonito braseado, albahaca y parmesano

Menú

Tartar de pepino, sopa de tomate y sardina ahumada *sin gluten*
Nuestro clásico steak tartar con mayonesa de Jerez y trufa *sin gluten*
Canelón de merluza y anguila, crema de queso y maíz *sin gluten*
Gyouza de manitas y gamba, bearnesa
de parmesano y cogollo graseado
Corvina asada, crema patata, guisantes,
all cremat y aire de remolacha *sin gluten*
Pluma ibérica, crema berenjena y salsa agridulce *sin gluten*

Mousse de coco y piña asada *sin gluten*
Crema de mascarpone, chocolate, naranja y café *sin gluten*

55 € IVA incluido

Bebida no incluida

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ VEGANO / VEGETARIANO

Elegir tres entrantes para compartir en el centro

Coca de escalivada y queso blanco V

Pericana sin capellà *sin gluten* VV

Ensaladilla rusa *sin gluten* V

Tabla de quesos nacionales *sin gluten* V

Coca de pisto, albahaca y aceitunas *sin gluten* V

Croquetas vegetales con hummus *sin gluten* VV

Plato principal

Arroz vegetal *sin gluten* VV

Fideuá vegetal VV

Ceviche de batata y maíz *sin gluten* VV

Huevo frito, patata, crema de setas *sin gluten* V

Tartar de pepino con sopa de tomate V

Postre

28,60 € IVA incluido

Bebida no incluida

VV = vegano

V = vegetariano

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA ENDULZAR:

- Coulant de chocolate con su cappuccino 7,7€ *sin gluten*
- Crema de mascarpone, chocolate, naranja y café 7,7€
- Mosse de coco y piña asada 7,7€ *sin gluten*
- Brioche caramelizado, crema choco, gel de naranja, helado de oveja 7,7€
- Sopa de turrón, crujiente de chocolate líquido y helado de café 7,7€
- Tarta de manzana caliente con helado de canela 7,7€ (15 min)
- Sorbete de limón, espuma y merengue seco 6,6€ *sin gluten*
- Cuenco de helado (vainilla, canela y chocolate) 6,6€ *sin gluten*
- Helado 3,3€ *sin gluten*
- Tabla de queso 8,8€ *sin gluten*

PARA ACOMPAÑAR:

- Casta Diva Miel - Gutiérrez de la Vega 5,5€/copa
- Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 68,30€ /botella 0,50l
- Pedro Ximénez 4,4€/copa
- Vino blanco Cristalí - Vins del Comtat 4,4€/copa
- Par, vino de naranja - Bodegas Iglesias 5,5€/copa