



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA COMPARTIR EN FRIO:

- Jamón ibérico puro de bellota Ibesa ½ 18,7€ / 24,2€ *sin gluten*
- Surtidos de ibéricos Joselito
(copa, salchichón y chorizo) 18,7€ *sin gluten*
- Ensaladilla rusa con ventresca 9,9€ *sin gluten*
- Coca de anchoa, piquillos confitados y queso blanco 4,4€ ud
- Pericana de “capellá” ½ 8,8€ / 11€ *sin gluten*
- Tartar de atún, yema curada, mayonesa y tempura 22€ *sin gluten*
- Ensalada variada 13,2€ *sin gluten*
- Ostras Nathalie & San Sebastián 4,62€ ud *sin gluten*
- Burrata, crema de aguacate, tomate especiado,
tapenade y arroz inflado 18,7€ *sin gluten*

PARA COMPARTIR EN CALIENTE:

- Croqueta de setas y torreznos 3,3€ ud *sin gluten*
- Pulpo a la brasa, puré de patata, mayonesa
de pimentón ahumado 18€ *sin gluten*
- Manitas de cerdo guisadas
con garbanzos Pedrosillanos ½ 9,9€ / 15,4€ *sin gluten*
- Mollejas asadas de ternera, salteado de
setas y alcachofas ½ 13,2€ / 16,5€ *sin gluten*
- Huevo de oca, migas, crema de setas y careta braseada 24€
- Bacalao frito, mayonesa de alcaparras y anchoas,
crema remolacha ½ 9,9€ / 16,5€ *sin gluten*
- Gyozas de manita y gamba, bearnesa de parmesano
y cogollo braseado ½ 12,10€ (4 ud) / 24,20€ (8 ud)

INDIVIDUALES:

- Ostra con granizado de calabaza y lima 5€ / ud. *sin gluten*
- Viera frita espuma de uva y Holandesa 7,7€ *sin gluten*
- Canelón de ciervo castaña y foie 8,8€ *sin gluten*
- Arroz inflado, steak tartar, mayonesa
de Jerez y trufa 8,8€ *sin gluten*
- Royal de foie, setas encurtidas y calabaza 11€ *sin gluten*

DE CUCHARA:

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

- Arroz caldoso de carrillera y setas 17,5€ *sin gluten*
- Arroz meloso de manitas de cerdo y callos 15,4€ *sin gluten*
- Arroz meloso de pata y chorizo 16,4€ *sin gluten*
- Arroz caldoso de raya 15,4€ *sin gluten*

ARROCES Y PASTAS:

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

- Arroz de Senyoret 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de raya 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de sepionets y ajetes 18,7€ *sin gluten*
- Arroz de coliflor y bacalao 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de presa ibérica y verdura 17,6€ *sin gluten*
- Arroz de pato, trufa y foie 24€ *sin gluten*
- Arroz seco de carabinero 24€ *sin gluten*
- Fideuá de fideo 000 15,4€
- Canelones tradicionales 13,2€
- Fideuá de pato, trufa y foie 24€

DE LA TIERRA:

- Solomillo de vaca a la brasa, patata, setas y salsa especies 22€ *sin gluten*
- Chuleta de vaca 70€/ kg mínimo para 2 personas *sin gluten*
- Cochinillo a baja temperatura, manzana y su jugo 19€ *sin gluten*
- Rabo de vaca guisado con puré de patata 16,5€ *sin gluten*
- Pluma ibérica a la brasa, pera, mojo de nueces y su jugo 19€ *sin gluten*
- Chuleta de vaca Jersey, 700gr aprox, a la brasa 38,5€ *sin gluten*

DEL MAR:

- Merluza a la vasca 21€ *sin gluten*
- Corvina asada, crema de patata, all cremat y aire de remolacha 19,8€ *sin gluten*
- Bacalao con su costrón, cebolla caramelizada y crema de queso manchego 16,5€ *sin gluten*



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA ENDULZAR:

- Coulant de chocolate crema de café y helado de vainilla 7,7€ *sin gluten*
- Melocotón especiado, crumble , gelatina de lima y cardamomo, bizcocho de cacao, gel y helado del mismo 7,7€ *sin gluten*
- Tarta de queso con crema de pistacho 7,7€ *sin gluten*
- Crema de mascarpone, chocolate, naranja y café 7,7€
- Falsa torrija de crema caramelizada con helado de chocolate 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) *sin gluten*
1 bola 2,2€ 2 bolas 4,4€ 3 bolas 6,6€

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



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ NATXO SELLÉS

Elegir tres entrantes para compartir en el centro

Ensaladilla rusa *sin gluten*

Tabla de quesos *sin gluten*

Pericana de Capellà *sin gluten*

Mollejas de ternera a la brasa *sin gluten*

Huevo frito, migas, crema de setas y careta *sin gluten*

Manitas de cerdo guisadas *sin gluten*

Bacalao, mayonesa de alcaparras y crema de remolacha *sin gluten*

Plato principal a elegir entre

Bacalao, cebolla caramelizada y crema de queso *sin gluten*

Pluma ibérica braseada, mojo de nueces y salsa de tomillo *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

Ensaladilla rusa *sin gluten*

Pericana de capellá *sin gluten*

Burrata, crema de aguacate y melón *sin gluten*

Croquetas de setas y torrezno *sin gluten*

Huevo frito, migas, crema de setas y careta *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 caliente con helado de manzana (15 min)

Coulant de chocolate con helado de vainilla *sin gluten*

Brioche caramelizado, naranja y helado de yogur

26,4 € 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

Croqueta de torrezno y setas *sin gluten*

Tosta de anchoa con piquillos confitados

Menú

Royal de foie, gel de calabaza y setas escabechadas *sin gluten*

Arroz inflado, steak tartar, mayonesa de Jerez, trufa rayada *sin gluten*

Canelón de ciervo, castaña amarga y foie

Vieira frita, setas, espuma de uva y jugo de carne *sin gluten*

Corvina, patata, jugo de galera y remolacha *sin gluten*

Pluma ibérica braseada, mojo de nueces y salsa de tomillo *sin gluten*

Texturas del melocotón *sin gluten*

Mascarpone, naranja y café

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

- Tosta de piquillos y queso blanco V
- Pericana sin capellà *sin gluten* VV
- Ensaladilla rusa *sin gluten* V
- Tabla de quesos nacionales *sin gluten* V
- Setas y alcachofas salteadas, puré de patata y hummus V
- Coca de cebolla caramelizada, causa y aire de remolacha VV
- Croquetas vegetales con hummus *sin gluten* VV

Plato principal

- Arroz vegetal *sin gluten* VV
- Fideuá vegetal VV
- Burrata, crema de aguacate, melón y tapenade *sin gluten* V
- Huevo de oca, puré de patata, salsa de mostaza y ceniza de tomillo *sin gluten* V

Postre

28,60 € IVA incluido

Bebida no incluida

VV = vegano

V = vegetariano

www.restaurantenatxoselles.com