



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

NAVIDADES
en casa

Nuestra oferta gastronómica
para llevar a casa durante estas fiestas

**PEDIDOS PARA NOCHEBUENA Y NAVIDAD HASTA
EL DIA 21.12 A LAS 12H.**

**PEDIDOS PARA NOCHEVIEJA Y AÑO NUEVO
HASTA EL DIA 28.12 A LAS 12H.**

info@restaurantenatxoselles.com
670 67 42 44

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

Carta para estas fiestas:

ENTRANTES:

- Jamón ibérico puro de bellota IBESA 18,7€ *sin gluten*
- Surtidos de ibéricos Joselito 16,5€ *sin gluten*
- Tabla de quesos nacionales e internacionales 11€ *sin gluten*
- Ensaladilla rusa con encurtidos y ventresca de atún 7,7€ *sin gluten*
- Pericana de capellà 8,8€ *sin gluten*
- Ensalada variada 9,9€ *sin gluten*
- Coca de sardina ahumada, batata y mayonesa de alcaparras 4,5€
- Tartar de atún con yema curada y mayonesa japonesa y tempura de tapioca 22€ *sin gluten*
- Crema de aguacate, burrata, tomates confitados y tapenade 17€ *sin gluten*
- Manitas de cerdo guisadas con garbanzos pedrosillanos 12€ *sin gluten*
- Croquetas de torreznos con tapenots 3,3€/ud
- Pata de pulpo braseada con mayonesa de pimentón 17€ *sin gluten*
- Huevo de oca frito, careta y migas de pastor 19€



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

Carta para estas fiestas:

PRINCIPALES:

Los arroces en paella mínimo 6 raciones

- Arroz de señoret 13€
- Arroz de raya 13€
- Arroz de coliflor y bacalao 13€
- Arroz de carabinero 24€
- Arroz de pluma ibérica y verdura 11€
- Arroz de pato, trufa y foie 16,5€
- Canelones tradicionales 8,8€
- Fideuà de pescado 11€
- Rabo de toro guisado con puré de patata 16,5€
- Carrillera ibérica con salsa ahumada y keppchup de tamarillo 15,4€
- Merluza a la vasca 19€
- Bacalao con crema de queso manchego 16,5€

POSTRES

- Tarta de manzana caliente con helado de canela 6,6€
- Couland de chocolate 6,6€
- Tarta de queso en dos texturas 6,6€
- Torrija caramelizada con helado de chocolate 6,60€



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

Menús en casa

**MENÚ PARA NOCHEBUENA, NAVIDAD,
NOCHEVIEJA Y AÑO NUEVO:**

Entrantes:

- Coca de sardina con batata y mayonesa de alcaparra
- Royal de foie con gelé de Pedro Ximénez, trompetas de la muerte escabechadas y puré de calabaza
- Alcachofas y pencas guisadas con blanquet

Principal a elegir entre:

- Canelones tradicionales
- Bacalao con crema de queso
- Carrillera ibérica con salsa ahumada

Postre a elegir entre:

- Tarta de queso en dos texturas
- Tarta de manzana con helado de canela

**Precio del menú
por persona: 29,70€**

www.restaurantenatxoselles.com

Cómo hacer tu pedido

- **MAIL, LLAMADA O WHATSAPP:**

Escribe un mail a info@restaurantenatxoselles.com, llama o envía un WhatsApp al 670 67 42 44

- **DÍAS OPERATIVOS:**

*De Lunes a Domingo de 12:00 a 16:00 horas
Viernes y Sábados de 12:00 a 16:00 horas
y de 19:30 a 22:00 horas*

- **PEDIDOS:**

Los pedidos para Nochebuena y Navidad se cogerán hasta el día 21.12 a las 12h

Los pedidos para Nochevieja y Año Nuevo se cogerán hasta el día 28.12 a las 12h

- **PUNTOS DE RECOGIDA:**

COCENTAINA: *En nuestro restaurante.*

También te lo podemos llevar a casa, infórmate en el 670 67 42 44



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

**Calle Joan M^a Carbonell, 3
03820 - Cocentaina- Alicante**

**www.restaurantenatxoselles.com
info@restaurantenatxoselles.com**

670 67 42 44

