



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA COMPARTIR EN FRIO:

- Jamón ibérico puro de bellota Ibesa Valle de los Pedroches 24€ *sin gluten*
- Cecina de vaca Discarlux 18€ *sin gluten*
- Tabla de ibéricos Joselito (copa, chorizo y salchichón) 18€ *sin gluten*
- Tabla quesos nacionales e internacionales 6,60€/pers *sin gluten*
- Sobrasada de buey Discarlux 120gr 14€ *sin gluten*
- Ensaladilla rusa con ventresca 10€
- Coca de pimiento y berenjena a la llama, queso blanco de la Vall y anchoa 4,5€ ud
- Tartar de atún, yema curada, mayonesa y tempura 24€ *sin gluten*
- Mini focaccia con maíz tostado, berenjena ahumada, salmón curado y all i oli de aromáticos 4,5€ ud
- Ostras Nathalie & San Sebastián 5€ ud *sin gluten*
- Patata ratte, aguacate, tomate salteado y especiado, burrata, sardina ahumada y nueces 20€ *sin gluten*

PARA COMPARTIR EN CALIENTE:

- Croqueta de panceta y setas con chimichurri 3,5€ ud *sin gluten*
- Chistorra Arbizu a la brasa 9€ *sin gluten*
- Pulpo a la brasa, puré de patata, mayonesa de pimentón ahumado 21€ *sin gluten*
- Manitas de cerdo guisadas con garbanzos Pedrosillanos ½ 10€ / 16€ *sin gluten*
- Coca de maíz, molleja de vaca a la brasa, mostaza, espuma de coliflor y perona ½ 13,2€ / 17€ *sin gluten*
- Bacalao frito, salsa brava, all i oli de Parmesano y anchoa ½ 10€ / 16,5€ *sin gluten*
- Mitades de alcachofas braseadas, cremoso de cecina, foie y trufa ½ 11€ / 22€ *sin gluten*
- Huevo de oca frito, espuma de jamón, alcachofas salteadas y chicharrones 24€ *sin gluten*

INDIVIDUALES:

- Ostra estilo Perú 5,5€ / ud. *sin gluten*
- Royal de parmesano, gelée de Módena, batata, piñones y albahaca 9€ *sin gluten*
- Ravioli ibérico, salsa de cava y tamarillo 8€
- Arroz inflado, steak tartar, mayonesa de Jerez y trufa 9€ *sin gluten*
- Bonito curado y acevichado, aguacate braseado, espuma de jazmín 8€ *sin gluten*

www.restaurantenatxoselles.com

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 16,5€ *sin gluten*
- Arroz caldoso de costillas y alcachofas 16,5€ *sin gluten*
- Arroz caldoso de raya 16,5€ *sin gluten*

ARROCES Y PASTAS:

(mínimo 2 personas y se servirá 1 arroz por mesa.

A partir de 8 comensales se servirán 2 arroces)

- Arroz de Senyoret 18€ *sin gluten*
- Arroz de raya 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de sepionets, ajetes y alcachofas 21€ *sin gluten*
- Arroz de coliflor y bacalao 16,5€ *sin gluten*
- Arroz de presa ibérica y verdura 19€ *sin gluten*
- Arroz de pato, trufa y foie 24€ *sin gluten*
- Arroz de embutidos contestanos 17€ *sin gluten*
- Arroz de costillas y alcachofas 18€ *sin gluten*
- Arroz de chuletitas de lechal y setas 26€ *sin gluten*
- Arroz seco de carabinero 28€ *sin gluten*
- Fideuá de fideo 000 17€
- Canelones tradicionales 15€
- Fideuá de pato, trufa y foie 24€

DE LA TIERRA:

- Solomillo de vaca frisona a la brasa, calçots y salsa especies 24€ *sin gluten*
- Chuleta de vaca Saguesa 70€/kg mínimo para 2 personas *sin gluten*
- Tomahawk Angus irlandés 80€/kg peso aprox 1,400gr. *sin gluten*
- Cochinillo a baja temperatura, crema de batata y espuma de salvia 23€ *sin gluten*
- Rabo de vaca guisado 19€ *sin gluten*
- Mogote Joselito a la brasa con texturas de coles 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, migas de chorizo, vichichoise y hojas de acelga aliñadas 20€
- Bacalao confitado, berenjena a la llama, piñones, pasas y su pil pil 17€ *sin gluten*



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA ENDULZAR:

- Nuestra selección 5 quesos especiales 6,6€ *sin gluten*
- Tarta de queso con crema de pistacho 7,7€ *sin gluten*
- Couland de chocolate, crema de café y helado de vainilla 7,7€ *sin gluten*
- Sopa de turrón, crujiente de chocolate líquido y helado de café 7,7€
- Tarta de manzana caliente con helado de canela 7,7€
- Tarta de Santiago, crema de yogurt, fruta fresca y bavaroise de limón 7,7€ *sin gluten*
- Piña en tres texturas, cremoso, liofilizado y espuma. Acompañada de helado de piña y su ovulato caramelizado 7,7€ *sin gluten*
- Pera osmotizada, crema de almendra en la base y granizado de lechuga cítrica 7,7€ *sin gluten*
- Sorbete de limón, espuma y merengue seco 7,7€ *sin gluten*
- Helado 1 bola 3€ 2 bolas 6€ 3 bolas 7€ *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

* Tenemos información sobre alérgenos a disposición del consumidor según Rg. 1169/2011



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ NATXO SELLÉS

Elegir tres entrantes para compartir en el centro

Ensaladilla rusa con ventresca

Mini focaccia, maíz tostado, berenjena ahumada y salmón curado

Tabla de quesos con membrillo y compota de manzana

Molleja braseada, coca de maíz, espuma coliflor y perona

Bacalao frito con brava y all i oli Parmesano y anchoa

Manitas de cerdo guisadas

Mitades de alcachofas braseadas, crema de cecina y espuma de foie

Plato principal

Bacalao confitado, berenjena, piñones y pasas, pilpil

Mogote a la brasa con salsa de especias

Arroz caldoso de raya (min 2 pers)

Arroz meloso de carrillera y setas

Canelones

Postre a elegir.

30 € IVA incluido

Bebida y café no incluido

** Tenemos información sobre alérgenos a disposición del consumidor según Rg. 1169/2011*

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ PICAETA

Ensaladilla rusa con ventresca de atún confitada

Mini focaccia, maíz tostado, berenjena ahumada y salmón curado

Royal de Parmesano, gel de Módena, batata, piñones y albahaca

Alcachofas braseadas con crema de cecina

Croquetada de setas y panceta con chimichurri

Molleja braseada, coca de maíz espuma de coliflor

Postre a elegir

Sorbete de limón con merengue seco

Tarta de Santiago con crema de yogurt

Couland de chocolate con helado de vainilla

28€ IVA incluido

Bebida y café no incluido

** Tenemos información sobre alérgenos a disposición del consumidor según Rg. 1169/2011*

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Reserva previa con 24 horas de antelación

Aperitivo Bienvenida

Sobrasada de buey Discarlux

Focaccia con maíz tostado, berenjena, salmon curado y all i oli

Menú

Royal de Parmesano, gel de Módena y piñones

Arroz inflado, steak tartar y mayonesa de Jerez

Tartar de bonito acevichado, aguacate braseado y aire de jazmín

Huevo poché, alcachofas, espuma de jamón y chicharrones

Corvina asada, migas de chorizo, vichichoise y hojas de acelga

Solomillo de vaca frisona a la brasa, calçots y salsa especies

Pera osmotizada, crema de almendra, granizado de lechuga cítrica

Tarta de Santiago, crema de yogurt, fruta fresca, bavaroise de limón

55 € IVA incluido

Bebida y café no incluido

** Tenemos información sobre alérgenos a disposición del consumidor según Rg. 1169/2011*

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ VEGANO / VEGETARIANO

Elegir tres entrantes para compartir en el centro

Primer plato

Royal de Parmesano, gel de Módena, piñones y albahaca V

Aguacate braseado con salpicón vegetal y aire de jazmín VV

Segundo plato

Patata ratte, aguacate, tomate salteado y especiado, burrata y nueces V

Alcachofas braseadas con salsa de cava y trufa laminada V

Tercer plato

Huevo poche, alcachofas confitadas, espuma de coliflor y trufa V

Arroz meloso de setas y alcachofas VV

Postre

Pera osmotizada, crema de almendra, granizado de lechuga citrico VV

30 € IVA incluido

Bebida y café no incluida

VV = vegano

V = vegetariano

** Tenemos información sobre alérgenos a disposición del consumidor según Rg. 1169/2011*

www.restaurantenatxoselles.com