



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 cruce de Angus y Wagyu 21€ - *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€
- Marinera de anchoa 4,5€ ud
- Marinera de salmón 4,5€ ud
- Pericana de Capellá 14€ - *sin gluten*
- Tartar de atún, crema de yogur ácido, picante y aceitunas negras 24€ - *sin gluten*
- Ceviche de corvina, lichi y batata 22€ ud - *sin gluten*
- Ostras Nathalie & San Sebastián 5€ ud - *sin gluten*
- Ensalada variada tradicional 13€ - *sin gluten*
- Tomate de temporada con cebolleta, encurtidos y salazones 16€ - *sin gluten*
- Brioche de picaña, guindilla, pistacho, mayonesa de anchoas, manzana y queso Idiazábal ahumado 4,5€ ud

PARA COMPARTIR EN CALIENTE:

- Patatitas ratte especiadas y fritas con all i oli de tomate seco y aceitunas 9€ - *sin gluten*
- Croqueta de panceta y setas con chimichurri 3,5€ ud - *sin gluten*
- Croqueta de jamón 1,1€ 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*
- Molleja a la brasa, patata, tomillo y salsa de aromaticos ½ 13,2€ / 17€ - *sin gluten*
- Bacalao frito, con all i oli de berenjena ½ 10€ / 16,5€ - *sin gluten*
- Calamares a la romana con tres salsas 18€ - *sin gluten*
- Huevo de oca frito, patata, panceta, salsa de yema y trufa 24€ - *sin gluten*

INDIVIDUALES:

- Ostra estilo Perú 5,5€ / ud - *sin gluten*
- Tartar de vieira, crema de coco con cúrcuma, mango, chile picante y polvo de maíz frito 8€ - *sin gluten*
- Ravioli de bogavante, gel de guisante y lima, salsa de galeras 9€
- Arroz inflado, steak tartar, mayonesa de Jerez y trufa 9€ - *sin gluten*
- Salmorejo de tomate ahumado, huevo, bizcocho frito de jamón y esparraguines 7€ - *sin gluten*
- Huevo poché frito, crema de colminillas y foie asado 12€ - *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 conejo con pelotitas 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 habas 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 garbanzos 18€ - *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, patata, espuma de maíz y salsa de aromáticos 25€ - *sin gluten*
- Chuleta de vaca Saguesa 80€/kg
mínimo para 2 personas - *sin gluten*
- Chuleta de buey a la brasa 110€/kg
mínimo para 2 personas - *sin gluten*
- Cochinillo a baja temperatura, crema de batata y espuma de salvia 23€ - *sin gluten*
- Rabo de vaca guisado 19€ - *sin gluten*
- Presa ibérica Joselito a la brasa con crema de parmesano, berenjena braseada y aceituna 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*
- Atún braseado, guiso de choclo, espuma de guisantes y galleta de maíz 24€ - *sin gluten*
- Bacalao confitado, salteado vegetal y ajo blanco 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*
- Sopa de turrón, crujiente de chocolate líquido y helado de café 8,8€
- Tarta de manzana caliente con helado de canela 7,7€
- Buñuelos aireados, crema de calabaza y vainilla, helado de leche merengada y galleta de las pipas 7,7€
- Bundt cake de chocolate con helado de avellana 7,7€ - *sin gluten*
- Crema de limón, fruta de temporada, bavaroisse de vainilla y su caramelo 7,7€ - *sin gluten*
- Torrija caramelizada con crema, maracuyá, gel cítrico y mousse de chocolate 7,7€
- 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

www.restaurantenatxoselles.com



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

MENÚ NATXO SELLÉS

Elegir tres entrantes para compartir en el centro

Ensaladilla rusa con ventresca

Coca de picaña curada, guindilla, pistacho, mayonesa de anchoa, manzana y queso Idiazábal

Pericana de capellá

Tabla de quesos con membrillo y compota de manzana

Molleja braseada, patata, salsa de aromáticos y tomillo

Huevo frito, panceta y salsa de yema

Chistorra Arbizu a la brasa

Manitas de cerdo guisadas

Ensalada variada

Plato principal

Bacalao confitado, salteado vegetal y ajoblanco

Presa ibérica Joselito a la brasa con crema de parmesano y berenjena

Arroz caldoso de raya (min 2 pers)

Arroz meloso de carrillera y setas (min 2 pers)

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

Coca de picaña curada, guindilla, pistacho,
mayonesa de anchoa, manzana y queso Idiazábal

Pericana de capellá

Huevo frito, panceta y salsa de yema

Croqueta de setas y panceta con chimichurri

Presa ibérica Joselito a la brasa con crema de Parmesano y berenjena

Postre a elegir

Sorbete de limón con merengue seco

Chocolate y avellana

Buñuelos, crema de calabaza y helado de leche merengada

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

Mini steak tartar con mayonesa de jerez y trufa

Mini coca de picaña curada, guindilla, pistacho, mayonesa de anchoa, manzana y queso Idiazábal

Menú

Salmorejo de tomate ahumado, bizcocho frito de jamón y esparraguines

Tartar de vieira, crema de coco y cúrcuma, polvo de maiz

Ravioli de bogavante, gel de guisante y lima, salsa de galeras

Huevo, colmenillas y foie

Atún asado, guiso de choclos, espuma de gisante y pomelo

Cochinillo a baja temperatura, setas, batata y espuma de salvia

Crema de limón, fruta de temporada, bavaroisse de vainilla

Torrija con crema caramelizada, maracuya, gel cítrico y mousse de chocolate

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 un primero, un segundo, un tercero y un postre

Primer plato

Salmorejo de tomate ahumado, huevo y esparraguines ✓

Ceviche de batata con lichi ✓✓

Segundo plato

Huevo con colmenillas guisadas ✓

Guiso de choclos, batata, espuma de guisantes y galleta de maíz ✓✓

Tercer plato

Fideuá vegetal (mínimo 2 personas) ✓✓

Arroz meloso de verduras (mínimo 2 personas) ✓✓

Postre

Sorbete de limón ✓✓

Tarta de manzana sin helado ✓✓

Chocolate y avellana ✓

30 € IVA incluido

Bebida y café no incluida

✓✓ = vegano

✓ = vegetariano

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

www.restaurantenatxoselles.com