



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA COMPARTIR EN FRIO:

- Jamón ibérico puro de bellota Ibesa 24€ - *sin gluten*
- Tabla quesos 7€/pers - *sin gluten*
- Cecina de vaca Black Angus 22€ - *sin gluten*
- Sobrasada de buey Discarlux 14€ - *sin gluten*
- Pericana de Capellá 14€ - *sin gluten*
- Ensaladilla de chatka 13€
- Marinera de anchoa 4,5€ ud
- Tartar de atún rojo, vinagreta de ceniza de puerro, crujientes de puerro, yema curada y gel de puerro confitado 24€ - *sin gluten*
- Ostra alnatural Nathalie & San Sebastián 5€ ud - *sin gluten*
- Ensalada de burrata, tomate, guacamole, anacardos y vinagreta agridulce picante 16€ - *sin gluten*
- Ensalada variada 13€ - *sin gluten*
- Tomate con encurtidos y salazones 16€ - *sin gluten*
- Brioche de salmón curado con mantequilla de erizo 6€ ud

PARA COMPARTIR EN CALIENTE:

- Patatitas asadas con all i oli de aceitunas y tomate 10€ - *sin gluten*
- Chistorra Arbizu a la brasa 10€ - *sin gluten*
- Pulpo a la brasa, puré de patata, mayonesa de pimentón 21€ - *sin gluten*
- Manitas de cerdo guisadas ½ 10€ / 16€ - *sin gluten*
- Torrezno con mayonesa de alcaparrones 21€ - *sin gluten*
- Croqueta de jamón 2€ ud - *sin gluten*
- Croqueta de guiso de atún 3,5€ ud - *sin gluten*
- Molleja de vaca braseada con setas salteadas ½ 13,2€ / 17€ - *sin gluten*
- Huevo de oca, papa, crema de setas y panceta curada y braseada 24€ - *sin gluten*
- Bacalao frito, con all i oli de berenjena 15€ - *sin gluten*

INDIVIDUALES:

- Ostra en escabeche 5,5€ / ud - *sin gluten*
- Steak Tartar, crujiente de arroz, mayonesa de Jerez y trufa 9€ - *sin gluten*
- Ravioli de bogavante con salsa de galeras 9€
- Ravioli de ciervo, foie, setas y salsa de escabeche 9€
- Vieira salteada, carpaccio de manitas, espuma de naranja, glaciare y su jugo 8€ - *sin gluten*
- Sopa fría de aromáticos, crema de ajo y salmón 11€ - *sin gluten*
- Sopa de ajo 9€ - *sin gluten*

www.restaurantenatxoselles.com

DE CUCHARA:

(mínimo 2 personas. Se servirá un máximo de 1 arroz por mesa.

A partir de 6 comensales, 2 arroces por mesa)

- Arroz caldoso de carrillera y setas 17€ - *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. Se servirá un máximo de 1 arroz por mesa.

A partir de 6 comensales, 2 arroces por mesa)

- Arroz de Senyoret 18€ - *sin gluten*
- Arroz de coliflor y bacalao 16,5€ - *sin gluten*
- Arroz de raya 16,5€ - *sin gluten*
- Arroz de sepionets y ajetes 21€ - *sin gluten*
- Arroz de carrillera y setas 16,5€ - *sin gluten*
- Arroz de pluma y verdura 19€ - *sin gluten*
- Arroz de pato, trufa y foie 24€ - *sin gluten*
- Arroz Contestano 17€ - *sin gluten*
- Arroz seco de carabinero 28€ - *sin gluten*
- Fideuá de pescado de fideo 000 17€
- Canelones tradicionales con parmesano y trufa 15€
- Fideuá de pato, trufa y foie 24€

DE LA TIERRA:

- Chuletón de buey 110€/kg
mínimo para 2 personas - sin gluten
- Chuletón de vaca vieja 80€/kg
mínimo para 2 personas - sin gluten
- Chuletón de vaca Jersey 55€/kg - *sin gluten*
- Rabo de toro con patatitas fritas 21€ - *sin gluten*
- Solomillo a la brasa, puré de queso y patata,
salsa de cebolla y setas 25€ - *sin gluten*
- Presa ibérica a la brasa, trinchat y salsa de ahumada 21€ - *sin gluten*
- Cochinillo a baja temperatura, duxelle de
setas y espuma de salvia 21€ - *sin gluten*

DEL MAR:

- Merluza braseada, fideos coreanos, crema de
alcaparrones y parmesano 21€ - *sin gluten*
- Corvina braseada, setas escabechadas, tirabeques y
espuma de remolacha y naranja 21€ - *sin gluten*
- Bacalao en suquet con su costrón de pan frito 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€
- Tarta de chocolate con helado de aceite de oliva 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

Marinera de mojama

Pericana de capellá - *sin gluten*

Tomate con salazones y encurtidos - *sin gluten*

Ensalada variada - *sin gluten*

Bacalao frito con su salsa - *sin gluten*

Patatitas asadas y all i oli - *sin gluten*

Chistorra a la brasa - *sin gluten*

Huevo frito con panceta y setas - *sin gluten*

Plato principal

Bacalao en suquet - *sin gluten*

Plumilla ibérica a la brasa - *sin gluten*

Arroz meloso de carrillera (min 2 pers) - *sin gluten*

Arroz caldoso de raya (min 2 pers) - *sin gluten*

Canelones tradicionales

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

Marinera con mojama

Pericana de capellá - *sin gluten*

Huevo frito con panceta y setas - *sin gluten*

Croquetas de atún - *sin gluten*

Chistorra Arbizu a la brasa - *sin gluten*

Plumilla braseada - *sin gluten*

Postre a elegir

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

Aperitivos

Mini brioche de salmón y mantequilla de erizo

Steak Tartar, mayonesa de Jerez y trufa rallada - *sin gluten*

Menú

Ostra en escabeche - *sin gluten*

Atún, textura de puerro y yema curada - *sin gluten*

Sopa de ajo - *sin gluten*

Arroz meloso de tripa de atún - *sin gluten*

Ravioli de ciervo, foie y setas con jugo de carne escabechado

Presa ibérica a la brasa, trinchat y salsa ahumada - *sin gluten*

Fruta osmotizada con crema de limón, bavaroise
de vainilla y caramelo - *sin gluten*

Chocolate, trufa y helado de aceite de oliva - *sin gluten*

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

Entrantes - *A elegir 3 entrantes para picar*

Tabla de quesos nacionales e internacionales *V - sin gluten*

Pericana sin capellá *VV - sin gluten*

Marinera con piquillos *V*

Ensalada variada *V - sin gluten*

Patatitas asadas con all i oli de aceitunas y tomate *V - sin gluten*

Sopa fría de aromáticos *V - sin gluten*

Principal - *A elegir 1*

Huevo de oca frito con patatas y crema de setas *V - sin gluten*

Burrata, guacamole, anacardos y
vinagreta agridulce picante *V - sin gluten*

Arroz caldoso de setas y verdura *VV - sin gluten*

Arroz seco de setas y verduras *VV - sin gluten*

Fideuá de setas y verdura *VV*

Postre a elegir

33 € 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