

Natxo Sellés

Eventos

“Confíanos tu evento y haz realidad tus sueños”



www.restaurantenatxoselles.com

info@restaurantenatxoselles.com

Tfn: 670 67 42 44

Natxo Sellés Restaurante

¿Quiénes
somos?

Trasládate al siglo XVIII en nuestra masía restaurada con aires minimalistas pero sin perder la esencia rústica de la madera y la piedra, un lugar fresco y agradable lleno de luz natural.

Natxo Sellés, galardonado con un Bird Gourmand Michelin y 1 Sol Repsol cuenta con un equipo preparado para ofrecerte todo lo que necesitas, haciendo que tu evento sea único e inolvidable, totalmente personalizado y adaptado a tus necesidades.

Estamos para ti

Nos desplazamos en un radio de 40 km a parti de esa distancia se cobrará el desplazamiento

Nuestra wedding planner y organizadora de eventos te asesorará en todo momento y resolverá todas tus dudas Tú y tu evento sois nuestra máxima prioridad.

Mín. 100 comensales si son menos se facturará transporte



ÍNDICE

- TE OFRECEMOS
 - ARREGLOS FLORALES
 - DJ Y MONTAJE
 - MONTAJE DE CEREMONIA Y MOBILIARIO
 - MENAJE, MANTELERIA, VAJILLA, CRISTALERIA, CUBERTERÍA, SILLAS,...
 - ILUMINACIÓN
 - SEATING
- ELECCIÓN DE VINOS
- DIFERENTES TIPOS DE BARRAS
- MESAS TEMÁTICAS
- SHOWCOOKING EN DIRECTO
- CÓCTEL
- PRIMEROS PLATOS
- SEGUNDOS PLATOS
- POSTRES
- RESOPÓN
- MENÚ DE NIÑOS Y SOLUCIONES PARA SU ENTRETENIMIENTO
- MENÚ BASADO EN COCTEL
- MENÚ DE ENTRANTES Y PLATO
- MENÚ DE CÓCTEL, ENTRANTES EN MESA Y PRINCIPAL
- MENÚ SERVICIO INDIVIDUAL
- MENÚ VEGETARIANO
- SERVICIOS INCLUIDOS Y NO INCLUIDOS EN EL MENÚ



ARREGLOS FLORALES

PREPARAREMOS LA CEREMONIA, AL MÍNIMO DETALLE, CENTROS DE MESA DE LO MÁS ORIGINALES Y DECORACIONES A LA ÚLTIMA



DISPONEMOS DE UNA GRAN VARIEDAD DE DJ'S, TÚ ELIJES EL QUE MEJOR SE ADAPTE A TU ESTILO.

DJ'S

MONTAJE, CEREMONIA, MOBILIARIO:

TODO
ES POSIBLE, DINOS Y NOS PONEMOS EN MARCHA



MENAJE

DISPONEMOS DE UN AMPLIO CATÁLOGO DE MANTELERÍA, VAJILLA, CUBERTERÍA...

TRABAJAMOS CON GRANDES PROFESIONALES, TÚ DECIDES COMO HACERLO



DESDE UNA SIMPLE BOMBILLA HASTA LO MAS EXCLUSIVO Y ÚNICO

ILUMINACIÓN

SEATING

BUSCA TU DISEÑO Y NOSOTROS LO HAREMOS REALIDAD.





DE NUESTRA BODEGA TE PODEMOS OFRECER...

VINOS BLANCOS

- VERDEVAL (BOVEDA VINS DEL COMTAT) NUESTRO VINO DE KM 0, ELABORADO CON LA VARIEDAD MOSCATELL DE ALEJANDRIA, VINO SECO.
- MELIOR (BODEGA MATARROMERA) D.O RUEDA. DE LA VARIEDAD VERDEJO. VINO AFRUTADO

VINOS TINTOS

- FINCA SELLÉS (BODEGA SELLÉS PÉREZ) NUESTRO VINO DE KM 0, D.O DE ALICANTE, UN MONASTRELL SUAVE Y ELEGANTE.
- LA PODA . D.O RIBERA DE DUERO. UN TEMPRANILLO JOVEN, VIVO Y CON UNA FRESCURA Y ELEGANCIA PURA DE LA DENOMINACIÓN

CAVA

- DOMINIO DE LA VEGA. APOSTAMOS POR EL CAVA DE NUESTRA TIERRA, AUTÉNTICO CAVA VALENCIANO.

ESTOS SON LOS ESTANDARES QUE ENTRAN EN EL MENÚ. PARA CUALQUIER CAMBIO, NO DUDE EN CONSULTARNOS

NUESTRAS BARRAS

AQUÍ TE DETALLAMOS TODO LO QUE PODEMOS OFRECERTE PARA TU EVENTO....

- BARRA DE CERVEZAS ARTESANALES VARÍA SEGÚN CERVEZA
- BARRA DE AGUA 2,50€/PERS
- BARRA DE AGUA Y CERVEZAS 5€/PERS
- BARRA DE CÓCTEL (CONSULTAR PRECIO CON EL PROVEEDOR)

TENEMOS LA POSIBILIDAD DE DARLE UN TOQUE DIFERENTE A TU EVENTO CON NUESTRO EQUIPO DE COCTELEROS. TÚ ELIGES QUE HACEMOS.

- BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS 13€/PERS (3H) AMPLIACIÓN 4€/PERS (1H)
 - (SEAGRAM´S. WHITE LABEL, ABSOLUD, RON BRUGAL)
- BARRA PREMIUN 18€/PERS (3H) AMPLIACIÓN 7€/PERS (1 H)
 - (MARTIN LILLER, HABANA 7, BLACK LABEL, ABSOLUD)
- BARRA DE CHUPITOS (EL PRECIO SE CERRARÁ POR BOTELLAS CONSUMIDAS)



ENCUENTRA TODO LO QUE BUSCAS

NUESTRAS MESAS TEMÁTICAS



JAMÓN DE BELLOTA 700€

JAMÓN DE CEBO 550€

MESA VEGETARIANA (HUMMUS, TARTARES, TOSTAS...)

6,5€/PERS - 65 PERS. MÍN.

MESAS DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

6,50€/PERS

MESA DE VERMUTS, ENCURTIDOS Y CONOS DE PAPAS

5,50€/PERS

MESA DE EMBUTIDOS TRADICIONALES DE LA SIERRA DE

MARIOLA 5,50€/PERS

MESA DE GAZPACHOS Y SOPAS FRÍAS 4,50€/PERS

MESA DE SALAZONES ALICANTINOS 9€/PERS

MESA DE OSTRAS 6€/PERS

SHOW COOKING EN DIRECTO

ARROCES (SENYORET, COLIFLOR Y BACALAO, MAGRO Y VERDURA, COSTILLAS Y SETAS) ELEGIR UNO 6,50€/PERS

FIDEUÀ DE FIDEO GORDO, PESCADO O CARNE (A ELEGIR UNO) 6,50€/PERS

TACOS MEXICANOS 6,00€/PERS

GAZPACHOS MANCHEGOS 6,00€/PERS

BROCHETA DE CARNE IBÉRICA 6,00€/PERS

BROCHETAS DE EMBUTIDOS 6,00€/PERS

BROCHETAS DE VERDURAS 4,50€/PERS

SASIMI DE DIFERENTES PESCADOS DE NUESTRAS

LONJAS 9€/PERS

STEAK TARTAR AL MOMENTO C/P

CEVICHES AL MOMENTO C/P

TARTARES DE PESCADO AL MOMENTO C/P



ELIGE TU BOCADO

CÓCTEL

BRIOCHE DE PASTRAMI, ANCHOA, VINAGRETA DE MANZANA, MANZANA, GUINDILLA Y QUESO IDIAZABAL AHUMANDO

MINI FOCACCIA, ALL I OLI DE PARMESANO, SARDINA AHUMADA Y CENIZA DE ACEITUNA NEGRA

MINI CAZUELITA DE HUMMUS, MANZANA Y BACALAO

NIDO CON CHISTORRA Y HUEVO DE CODORNIZ

SALMONEJO DE JINGER CON BIZCOCHO DE JAMÓN Y HUEVO DE CODORNIZ

AJO BLANCO DE MELÓN Y MOJAMA CON CHIPS DE AJO

MARINERA DE SALMÓN O DE ANCHOAS

TOSTA DE CABALLA EN ESCABECHE

CORTE DE FOIE Y TRUFA

MINI COCA DE MANZANA SALTEADA, BACALAO, ESPUMA DE FOIE Y BROTES DE MOSTAZA

COCA DE PISTO, BONITO CURADO Y ALBAHACA

COCA DE MAÍZ, GUACAMOLE, SALMÓN Y LÁMINAS DE ACEITUNAS NEGRAS CON BROTES DE CILANTRO

MINI BURGUER DE VACA MADURADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, PEPINILLOS, CHEDDAR Y SALSA SEMIDULCE DE PX Y MOSTAZA

MINI BURGUER VEGETAL DE SOJA, COMPOTA DE MANZANA CARAMELIZADA, Y MOZZARELLA

PEPITO DE PASTRAMI CON PIMIENTO FRITO Y MANTEQUILLA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

TACOS DE BACALAO FRITO CON ALL I OLI DE BERENJENA

MINI BUÑUELOS DE BACALAO CON ALL I OLI

MORCILLA DE ARROZ FRITA CON MAYONESA DE PIQUILLOS

ROLLITO VEGETAL CON SALSA AGRIDULCE

BIKINI DE CREMA DE QUESO TRUFADO Y RÚCULA


BROCHETA DE CERDO IBÉRICO CON SALSA CAFÉ PARIS

LANGOSTINO FRITO CON TOMATE SECO

PRIMEROS PLATOS

- ENSALADA DE PERDIZ Y FOIE
- ENSALADA DE PATATA RATTE, AGUACATE, TOMATES ESPECIADOS, ANACARDO Y GAMBA BLANCA
- TARTAR DE SALMÓN CURADO CON SALSA DE CENIZA DE CEBOLLA
- RAVIOLI DE BOGAVANTE CON SALSA DE GALERA
- CANELÓN DE BERENJENA RELLENO DE SALPICÓN DE SALMÓN Y SEPIA CON SALSA DE YOGUR Y AJÍ
- TARTAR DE PEPINO, SOPA DE TOMATE, SARDINA AHUMA Y MAÍZ
- CEVICHE DE CORVINA CON AJÍ, MAÍZ Y PLÁTANO FRITO
- ARROZ MELOSO DE CALAMAR Y GAMBÓN CON ALL I OLI DE CÍTRICOS
- ARROZ MELOSO DE CARRILLERA Y SETAS
- CANELÓN DE CREMA DE BECHAMEL TRUFADA Y PARMESANO

SEGUNDOS PLATOS

- GUISO DE MANITAS DESHUESADAS CON BERENJENA BRASEADA
 - SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA CON CHALOTAS ESPECIADAS Y SALSA CAFÉ PARIS
 - PLUMILLA IBÉRICA BRASEADA CON TRINCHAT Y SALSA AHUMADA, ACEITUNAS NEGRAS, SALSA DE PUERRO Y SU PIEL QUEMADA
 - RAVIOLI DE MELOSOS DE TERNERA, ESPUMA DE PATATA TRUFADA Y SU JUGO
 - TACO DE VACUNO GUISADO CON SALSA DE PEPINILLOS, SALSA DE CREMA DE QUESO Y VEGETALES SALTEADOS
 - SUQUET DE BACALO EN COSTRÓN
 - MERLUZA A LA VASCA
 - BACALAO GRATINADO CON PISTO, ACEITUNAS Y ALBAHACA
 - CORVINA ASADA, CREMOSO DE PATATA Y SETAS, SALSA DE ESCABECHE, ESPUMA DE REMOLACHA Y TIRABEQUES SALTEADOS
 - LOMO DE LUBINA, FALSO RISOTTO DE VERDURAS Y SALSA DE GALERAS
- 

POSTRES

- TORRIJA CARMELIZADA CON CREMA
- LAZOS FRITOS CON CREMA DE VAINILLAS Y CHOCOLATE
- BUÑUELOS CON CREMA DE CALABAZA Y HELADO DE LECHE MERENGADA
- SOPA DE TURRÓN CO PAPEL CRUJIENTE DE CHOCO Y HELADO DE CAFÉ
- SORBETE DE LIMÓN EN TEXTURAS
- SORBETE DE MANGO EN TEXTURAS
- TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA
- TARTA DE QUESO CREMOSA CON PISTACHO
- MELÓN OSMOTIZADO CON FLAN DE HIBISCO Y GRANIZADO DE LIMA Y HIERBABUENA
- CREMA DE LIMÓN, FRUTA FRESCA Y BAVAROISE DE VAINILLA
- MARACUYÁ, COCO Y CACAO

RESOPONES

- MINI PORCIONES
 - PETACAS DE LONGANIZA
 - PETACAS DE MORCILLA
 - PETACAS DE CHORIZO
 - PIZZAS
 - COCA DE TOMATE
 - COCA DE HARINAS
 - BURGERS
- PORCIONES GRANDES
 - HOT DOGS CON KETCHUP, TAMARILLO Y SALSA DE MOSTAZA
 - BURGUER BLACK ANGUS CON BACON, CEBOLLA CARMELIZADA CHEDDAR Y SALSA ESPECIAL 12€/IUD

TAMBIÉN DISPONEMOS DE FOOD TRUKS DE DIFERENTES TEMATICAS:
GOFRES, CREPS, BURGER, HOT DOG, PATATAS...

PREGÚNTANOS



MENÚ NIÑOS

ENTRANTES

- PATATAS
- ACEITUNAS
- JAMÓN
- QUESO
- CROQUETAS DE JAMÓN

PLATO

- ARROZ DE POLLO
- HAMBURGUESA CON PATATAS
- PASTA
- POLLO CON PATATAS

POSTRE

- HELADOS

40 euros

Y COMO TODOS QUEREMOS
PASARLO EN GRANDE PREGUNTA POR
NUESTROS SERVICIOS

CUIDADORAS
ANIMACIONES
MAGOS
CASTILLOS HINCHABLES
PINTACARAS
JUEGOS PARA TODAS LAS EDADES



MENÚ CÓTEL 1

- MESA DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE
- MESA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES
- COCA DE SARDINA AHUMADA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ALCAPARRAS Y PARMESANO
- BIKINI DE CREMA DE QUESO TRUFADO Y RÚCULA
- SALMOREJO, JAMÓN Y MIGAS DE PAN
- CROQUETAS DE JAMÓN
- ROLLITO VEGETAL CON SALSA AGRIDULCE
- BROVHETA IBÉRICA
- BRIOCHE DE PAPADA Y MOZARELLA
- MACARONS CON CREMA DE CAFÉ
- TRUFA DE CHOCOLATE Y NARANJA
- MINI TARTA DE QUESO

75 euros/pers.

MENÚ CÓTEL 2

- MARINERA DE SALMÓN
- COCA DE BONITO Y PESTO, PARMESANO Y ALBAHACA
- CAZUELITA DE HUMMUS
- AJO BLANCO, APIO Y MOJAMA
- CAZUELITA DE PERICANA Y CAPELLÁ
- CROQUETA DE BACALAO CON ALL I OLI
- ROLLITO VEGETAL
- BURGER CON CARNE MADURADA
- MACARONS CON CREMA
- TRUFA DE CHOCOLATE Y NARANJA
- MINI TARTA DE QUESO

73 euros/pers.



MENÚ TODO EN MESA 1

JAMÓN IBÉRICO
QUESO MANCHEGO DE TOMILLO Y MIEL
ENSALADILLA RUSA CON ANCHOA
CROQUETAS DE BACALAO CON ALL I OLI
BROCHETA IBÉRICA

ELEGIR UNO PARA EL DIA DEL EVENTO

- ARROZ DE SEÑORET
- RAVIOLI DE CARRILLERA CON ESPUMA DE PATATA TRUFADA
- BACALAO, PISTO Y ALL I OLI GRATINADO

ELEGIR UNO PARA EL DIA DEL EVENTO

- SORBETE DE LIMÓN CON ESPUMA Y MERENGUE SECO
- PASTEL DE CHOCOLATE CON CREMA DE CAFÉ Y HELADO DE VAINILLA

76 euros/pers.

MENÚ TODO EN MESA 2

MARINERA DE ANCHOA
CROQUETA DE JAMÓN
TARTAR DE SALMÓN
BRIOCHE DE PAPADA Y MOZARELLA

ELEGIR UNO PARA EL DIA DEL EVENTO:

- MERLUZA A LA VASCA
- TACO VACUNO GUISADO CON SALSA DE PIQUILLOS
- ARROZ MELOSO DE CARRILLERA Y SETAS

ELEGIR UNO PARA EL DIA DEL EVENTO:

- SORBETTE DE MANGO CON SU ESPUMA Y MERENGUE SECO
- TARTA DE QUESO EN DOS TEXTURAS CON PRALINÉ DE PISTACHO

74 euros/pers.

MENÚ CÓCTEL+CENTRO MESA+PLATO 1

- MESA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES
- MINI FOCACCIA DE SARDINA AHUMADA, ALL I OLI DE PARMESANO Y ACEITUNAS
- MORCILLA DE ARROZ FRITA CON MAYONESA DE PIMENTÓN
- BRIOCHE DE PAPADA Y MOZARELLA
- AL CENTRO DE MESA
 - JAMÓN IBÉRICO AL CORTE
 - ENSALADA DE ESCABECHE DE PERDÍZ, FOIE Y VINAGRETA DE MANGO
- ELEGIR UNO PARA EL DIA DEL EVENTO
 - CORVINA ASADA
 - PLUMA IBÉRICA A LA BRASA
- ELEGIR UNO PARA EL DIA DEL EVENTO
 - TORRIJA CARAMELIZADA
 - SORBETE DE LIMÓN CON SU ESPUMA Y MERENGUE SECO

87 euros/pers.

MENÚ CÓCTEL+CENTRO MESA+PLATO 2

- JAMON IBERICO AL CORTE
- CAZUELITA DE PERICANA Y CAPELLÁ
- COCA DE SARDINA AHUMADA, CON PICO DE GALLO, MAYONESA DE ALCAPARRAS Y PARMESANO
- SALMOREJO, JAMÓN Y MIGAS DE PAN
- CROQUETAS DE BACALAO CON ALL I OLI
-
- AL CENTRO DE MESA
 - CORTE DE FOIE Y TRUFA
 - TARTAR DE SALMÓN
 - PULPO A LA BRASA, PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN
- ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO
 - BACALAO, PISTO, ALL I OLI GRATINADO
 - RAVIOLI DE MELOSO DE TERNERA, ESPUMA DE PATATA TRUFADA Y SU JUGO
- ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO
 - SOPA DE TURRÓN , PAPEL CRUJIENTE DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO DE CAFÉ
 - SORBETE DE LIMÓN CON SU ESPUMA Y MERENGUE SECO

91 euros/pers.

MENÚ CÓCTEL + INDIVIDUALES 1

95 euros/pers.

- JAMÓN IBÉRICO AL CORTE
- SHOWCOOKING DE ARROZ
- COCA DE MAÍZ Y SALMÓN CURADO
- MARINERA DE ANCHOA
- CROQUETAS DE JAMÓN
- ROLLITO VEGETAL CON SALSA AGRIDULCE
- PEPITO DE ROAST BEEF

- 1º PLATO
 - ENSALADA DE PATATA RATTE, AGUACATE, TOMATE ESPECIADO, GAMBA BLANCA Y ANACARDOS

- 2º PLATO
 - MERLUZA A LA VASCA
 - PLUMILLA IBÉRICA A LA BRASA CON TRINCHAT Y SALSA AHUMADA

- POSTRE
 - TARTA DE QUESO EN DOS TEXTURAS CON PRALINÉ DE PISTACHO

MENÚ CÓCTEL + INDIVIDUALES 2

103 euros/pers.

- JAMÓN IBÉRICO AL CORTE
- MESA DE QUESO NACIONALES E INTERNACIONALES
- SHOWCOOKING TACOS
- SALMOREJO, JAMÓN Y MIGAS DE PAN
- COCA DE SARDINA AHUMADA, PICO DE GALLO, MAYONESA DE ALCAPARRAS Y PARMESANO
- CAZUELITA DE PERICANA CON CAPELLÀ
- MORCILLA FRITA, MAYONESA DE PIMENTOS Y AJO FRITO
- BURGER CON VACA MADURADA

- 1º PLATO
 - RAVIOLI DE BOGAVANTE CON SALSA DE GALERA

- 2º PLATO
 - SOLOMILLO DE VACA CON CHALOTAS CONFITADAS Y SALSA CAFÉ PARIS

- POSTRE
 - MARACUYÁ, COCO Y CACAO
 - BUÑUELOS CON CREMA DE CALABAZA Y HELADO DE LECHE MERENGADA

MENÚ VEGETARIANO

- MESA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES
- MESA DE VERMUTS, ENCURTIDOS Y CONOS DE PAPAS
- SHOWCOOKING DE ARROZ VEGETAL
- TOSTA DE AGUACATE, CREMA DE QUESO Y SÉSAMO
- SALMOREJO, HUEVO Y MIGA DE PAN
- CROQUETA VEGETAL
- BURGUER DE SOJA Y SALSA DE MOSTAZA

1º PLATO (ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO)

- TARTAR DE PEPINO, CREMA DE TOMATE Y MAÍZ TOSTADO
- PATATA RATTE, CREMA DE AGUACATE, BURRATA Y TOMATES ESPECIADOS

2º PLATO (ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO)

- CANELONES VEGETALES CON BECHAMEL DE TRUFA Y PARMESANO
- ARROZ MELOSO DE SETAS CON SUS CRUJIENTES

POSTRE

- LAZOS FRITOS CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE CHOCOLATE
- SOPA DE TURRÓN, PAPEL CRUJIENTE DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO DE CAFÉ

87 euros/pers.



SERVICIOS Y FORMAS DE PAGO



SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- PERSONAL DE SERVICIO
- MONTAJE Y DESMONTAJE (ESTÁNDAR)
- MINUTAS, SEATING Y NÚMEROS DE MESA (ESTÁNDAR)
- MATERIAL: SILLAS, MESAS, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA, VAJILLA, MANTELERÍA (ESTÁNDAR)
- LISTA Y ADAPTACIÓN DE ALÉRGENOS
- DURACIÓN APROX 1H CÓCTEL Y 2 HORAS COMIDA
- BEBIDAS STÁNDAR DURANTE LA COMIDA

SERVICIOS NO INCLUIDOS

- DECORACIÓN FLORAL
- TRANSPORTE Y LOGÍSTICA (CONSULTAR)
- CEREMONIA CÍVIL
- SERVICIO DE ASEOS CONTÍNUO DURANTE EL EVENTO.
- DJ, SONIDO Y MONTAJE
- ILUMINACIÓN
- SERVICIOS DE DISEÑO Y ASESORAMIENTO
- SERVICIO DE WEDDING
- EN TODO EL DOSIER NO ESTÁ INCLUIDO EL 10% DE IVA
- CARPA, NI MONATAJE NI DESMONTAJE

FORMA DE PAGO

- EN LA FIRMA DE CONTRADO 1000€ EN CONCEPTO DE ARRAS
- 15 DÍAS ANTES DEL EVENTO SE PAGA EL 50% DE LA PREVISIÓN INICIAL
- 5 DÍAS ANTES EL 100% RESTANTE.













