



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA COMPARTIR EN FRIO:

- Jamón ibérico puro de bellota 100% Ibesa 24€ - *sin gluten*
- Tabla quesos nacionales 7€/pers - *sin gluten*
- Cecina de vaca Black Angus 22€ - *sin gluten*
- Pericana de Capellá 13€ - *sin gluten*
- Tosta de anchoa con escalibada y queso blanco 4,5€ ud
- Ensaladilla rusa con anguila ahumada y encurtidos (con ligero toque picante) 11€ - *sin gluten*
- Coca de pisto, aceitunas negras deshidratadas, bacalao ahumado y aromáticos 4,5€ ud
- Tartar de atún con ajoblanco de jengibre y uva 24€ - *sin gluten*
- Ostra alnatural Nathalie & San Sebastián 5€ ud - *sin gluten*
- Ensalada variada 14€ - *sin gluten*
- Ceviche de corvina con maíz y batata 21€ - *sin gluten*

PARA COMPARTIR EN CALIENTE:

- Pulpo a la brasa, puré de patata, mayonesa de pimentón 21€ - *sin gluten*
- Manitas de cerdo guisadas con garbanzos ½ 10€ / 16€ - *sin gluten*
- Torrezno con mayonesa de alcaparrones 11€ - *sin gluten*
- Croqueta de jamón 2,20€ ud (3 uds. mínimo) - *sin gluten*
- Croquetas de chuleta madurada 3,5€ ud (2 uds. mínimo) - *sin gluten*
- Molleja de vaca braseada, salsa mostaza y lima, chips de alcachofa y tomillo ½ 13,2€ / 17€ - *sin gluten*
- Flor de alcachofa con carbonara 4,5€/ud - *sin gluten*
- Bacalao frito, con all i oli de berenjena braseada 15€ - *sin gluten*
- Huevo de oca frito, crema de chirivia, setas y alcachofas 25€ - *sin gluten*

INDIVIDUALES:

- Ostra acevichada 5,5€ / ud - *sin gluten*
- Steak Tartar, crujiente de arroz, mayonesa de Jerez y trufa 10€ - *sin gluten*
- Ravioli de ciervo, foie, setas y salsa de escabeche 9€
- Crujiente de tapioca y remolacha, corvina, coco y kumkuat, cilantro y lima 10€ - *sin gluten*
- Tofu de aguacate, gelée dashi, anguila ahumada, gel de castaña y crujiente de maíz 8€ - *sin gluten*
- Gyozas de salmón, salsa trufada y puré de batata 9€ (2ud)

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 17€ - *sin gluten*
- Arroz caldoso de raya 16,5€ - *sin gluten*
- Arroz caldoso de pato 21€ - *sin gluten*
- Arroz caldoso de alcachofas y sepia 17€ - *sin gluten*

ARROCES SECOS 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 coliflor y bacalao 17€ - *sin gluten*
- Arroz de Senyoret 18€ - *sin gluten*
- Arroz de sepionets, ajetes y alcachofas 21€ - *sin gluten*
- Arroz de raya 17€ - *sin gluten*
- Arroz seco de carabinero 28€ - *sin gluten*
- Arroz de carrillera y setas 17€ - *sin gluten*
- Arroz de pato, trufa y foie 24€ - *sin gluten*
- Arroz de verdura 18€ - *sin gluten*
- Paella valenciana 19€ - *sin gluten*
- Arroz seco de pluma y verdura 19€ - *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 vaca vieja 80€/ kg
mínimo para 2 personas - sin gluten
- Chuletón de vaca Jersey 60€/ kg - *sin gluten*
- Rabo de toro con patatitas fritas 21€ - *sin gluten*
- Solomillo a la brasa, con salsa Café París 25€ - *sin gluten*
- Presa ibérica Joselito a la brasa 700 gramos 45€
mínimo para 2 personas - sin gluten
- Cochinillo a baja temperatura, duxelle de setas y espuma de salvia 21€ - *sin gluten*

DEL MAR:

- Merluza a la plancha, fideos de batata, crema de erizo y alcaparrones 21€ - *sin gluten*
- Bacalao a baja temperatura en costón y jugo de galera 17€ - *sin gluten*
- Corvina braseada, pochado de manzana y cebolla con aroma a vainilla y crema de coliflor 21€ - *sin gluten*



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA ENDULZAR:

- Chocolate, helado de avellana, avellanas garrapiñadas y galleta de naranja 8€ - *puede pedirse sin gluten*
- Tarta de queso cremosa 8€ - *sin gluten*
- Sopa de turrón, crujiente de chocolate líquido y helado de café 9€
- Tarta de manzana y mazapán con helado de canela 8€ - *puede pedirse sin gluten (15 minutos)*
- Crema de piña, tierra de cacao, bizcocho de piña y helado de coco 8€ - *sin gluten*
- Crema de limón, fruta osmotizada y bavaroise de vainilla 8€ - *sin gluten*
- Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco 7€ - *sin gluten*
- Helado con galleta 1 bola 3€ 2 bolas 6€ 3 bolas 7€

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 anguila ahumada y encurtidos

(ligero toque picante) - *sin gluten*

Coca de pisto , aceitunas negras, bacalao ahumado y aromáticos

Pericana de capellá - *sin gluten*

Ensalada variada - *sin gluten*

Flor de alcachofa con salsa carbonara - *sin gluten*

Croqueta de chuletón madurado - *sin gluten*

Bacalao frito con all i oli de berenjena ahumada - *sin gluten*

Molleja de vaca braseada con salsa mostaza y lima,

chips de alcachofa y tomillo - *sin gluten*

Plato principal

Plumilla a la brasa - *sin gluten*

Bacalao en suquet - *sin gluten*

Arroz meloso de carrillera - *sin gluten*

Arroz caldoso de raya - *sin gluten*

Canelones tradicionales con bechamel de parmesano y trufa

Postre a elegir

Chocolate, helado de avellana garrapiñada y galleta de naranja

Tarta de queso cremosa - *sin gluten*

Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco - *sin gluten*

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 anguila ahumada y encurtidos
(con ligero toque picante) - *sin gluten*

Coca de pisto, aceitunas negras, bacalao ahumado y aromáticos
Pericana de Capellá - *sin gluten*

Flor de alcachofa con salsa Carbonara - *sin gluten*

Croqueta de chuletón madurado - *sin gluten*

Molleja de vaca braseada con salsa de mostaza y lima,
chips de alcachofa y tomillo - *sin gluten*

Postre a elegir

Chocolate, helado de avellana garrapiñada y galleta de naranja

Tarta de quesocremosa - *sin gluten*

Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco - *sin gluten*

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

Coca de pisto, aceitunas negras, bacalao ahumado y aromáticos
Croqueta de chuleta con picaña morada - *sin gluten*

Menú

Tofu de aguacate, gelée dashi, anguila ahumada, gel de castaña y crujiente de maíz - *sin gluten*

Crujiente de tapioca y remolacha, corvina, coco y kumkuat, cilantro y lima - *sin gluten*

Ravioli de ciervo, foie, setas y salsa de escabeche

Alcachofa a la carbonara - *sin gluten*

Merluza a la plancha, fideos de batata, crema de erizo - *sin gluten*

Solomillo a la brasa, con salsa Café París - *sin gluten*

Postres

Crema de piña, tierra de cacao, bizcocho de piña y helado de coco - *sin gluten*

Chocolate, helado de avellana garrapiñada y galleta de naranja

Petit Four

Roca de maíz y chocolate

Financier de naranja

Chupito de uva, ginger y lima

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*

Tofu de aguacate, gelée dashi, anguila ahumada, gel de castaña y crujiente de maíz - *sin gluten*

Ceviche vegetal de batata - *sin gluten*

Coca de pisto y parmesano

Pericana con aceite de oliva - *sin gluten*

Tabla de quesos nacionales - *sin gluten*

Alcachofas a la carbonara - *sin gluten*

Ensalada variada - *sin gluten*

Principal - *A elegir 1*

Arroz caldoso de verduras - *sin gluten*

Arroz seco de verduras - *sin gluten*

Fideuá vegetal

Huevo frito de oca, crema de chirivía, setas y alcachofas - *sin gluten*

Postre a elegir

30 € IVA incluido

Bebida y café no incluida

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

www.restaurantenatxoselles.com