



*Comuniones y  
bautizos*

# CONÓCENOS

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.



## **FORMA DE PAGO**

- En la firma del contrato 300€ en concepto de reserva
- El 60 % del precio una semana antes del evento
- El restante 40 % en los tres días siguientes a la celebración del evento, descontándose en ese momento la suma de 300 euros entregada como reserva

**10% DE IVA NO INCLUIDO EN TODO EL DOSIER**

# EMPECEMOS CON BUEN PIE

## CÓCTEL 1

CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUA

### APERITIVOS

OLIVAS Y PAPAS

COCA FOCACCIA, MAYONESA DE ANCHOA, SARDINA AHUMADA Y CENIZA DE ACEITUNA

BUÑUELOS DE BACALAO CON ALL I OLI Y CRUJIENTE DE SU PIEL

CAZUELITAS DE PERICANA CON CAPELLÀ

**PRECIO 14€**

## CÓCTEL 2

CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUA

### APERITIVOS

OLIVAS Y PAPAS

ENSALADILLA RUSA CON ANGUILA AHUMADA

CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO

HUMMUS CON MANZANA Y BACALAO AHUMADO

CROQUETAS DE JAMÓN

**PRECIO 16€**

*PREGÚNTANOS POR NUESTRAS MESAS **TEMÁTICAS** Y **SHOWCOOKING***

# MENÚS

## MENÚ 1

ENSALADILLA DE CHATKA CON CHIPS DE YUCA

PERICANA DE CAPELLÀ

CROQUETAS DE JAMÓN

PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN

### PRINCIPAL A ELEGIR

MERLUZA A LA VASCA

RABO DE TORO GUISADO CON PATATAS FRITAS

### POSTRE

LAZOS FRITOS CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE CHOCOLATE

**PRECIO 50€**

## MENÚ 2

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO

ENSALADA DE TOMATE CON SALAZONES

ALBÓNDIGAS DE SALMONETE CON MAYONESA DE CHIPOTLE

TORREZNO

### PRINCIPAL A ELEGIR

LUBINA CON COSTRÓN DE FRUTOS SECOS Y FALSO RISOTTO DE VERDURA

PLUMILLA IBÉRICA A LA BRASA CON TRINCHAT, SALSA DE ESPECIAS Y CENIZA DE TOMILLO

### POSTRE

COULAND DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

**PRECIO 56€**

# MENÚS

## MENÚ 3

CECINA DE VACA BLACK ANGUS

ENSALADA DE PERDIZ, MANGO Y FOIE

ROYAL DE FOIE CON SETAS ESCABECHADAS Y GELEÉ DE P.X.

CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON MAYONESA NEGRA

MOLLEJA DE VACA BRASEADA CON SALSA DE MOSTAZA

### PRINCIPAL A ELEGIR

PRESA IBÉRICA A LA BRASA CON TRINCHAT, SALSA DE ESPECIAS Y CENIZA DE TOMILLO

CORVINA ASADA CON SETAS AGRIDULCES Y ESPUMA DE REMOLACHA

### POSTRE

BUÑUELOS, CREMA DE CANELA Y HELADO DE CHOCOLATE

**PRECIO 58€**

## MENÚ 4

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO

TARTAR DE SALMÓN CON SALSA DE CENIZA DE CEBOLLA

ROYAL DE FOIE CON SETAS ESCABECHADAS Y GELEÉ DE P.X.

BACALAO FRITO CON ALL I OLI DE BERENJENA A LA LLAMA

### PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DEL SENYORET

ARROZ MELOSO DE CARRILLERA Y SETAS

### POSTRE

TORRIJA FRITA CON SALSA DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

**PRECIO 60€**

# MENÚS

## MENÚ 5

ENSALADILLA DE CHATKA CON CHIPS DE YUCA

TOMATE, QUESO FRESCO, ANCHOAS Y ENCURTIDOS

PERICANA DE CAPELLÀ

CROQUETAS DE JAMÓN

VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA

### PRINCIPAL A ELEGIR

MELOSO DE CARRILLERA CON SALSAS DE CACAO Y  
ESPUMA DE PATATA TRUFADA

BACALAO EN SUQUET

### POSTRE

TIRAMISÚ

**PRECIO 61€**

## MENÚ 6

CECINA DE VACA BLACK ANGUS

TOMATE CON SALAZONES Y ENCURTIDOS

ROYAL DE FOIE CON SETAS ESCABECHADAS Y GELEÉ DE P.X.

TORREZNO

BACALAO FRITO CON ALL I OLI DE BERENJENA A LA LLAMA

### PRINCIPAL A ELEGIR

FIDEUÁ DE PESCADO  
ARROZ DE COSTILLAS Y VERDURAS

### POSTRE

TARTA DE QUESO HORNEADA

**PRECIO 52€**

# NIÑOS **27 euros**

## ENTRANTES

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

## PLATO

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

## POSTRE

- TARTA O HELADO

**MERIENDA** 5€ POR NIÑO

**CUIDADORAS** 120€ (5HORAS)

PREGUNTAR POR **OTROS SERVICIOS**



# BODEGA

## VINO BLANCO

*MELIOR (BODEGA MATARROMERA) D.O. RUEDA. VERDEJO*

*MARNES (BODEGAS XALÓ) D.O. ALICANTE*

*LEGARIS SAUVIGNON BLANC D.O. RIBERA DEL DUERO*

*ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY D.O. ALICANTE + 2€*

*MAR DE FRADES D.O. RIAS BAIXAS. ALBARIÑO +4€*

## VINO TINTO

*VIÑA POMAL CRIANZA (BODEGAS BILBAÍNAS)  
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO*

*LEGARIS ROBLE (BODEGAS LEGARIS)  
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO*

*FINCA SELLÉS D.O. ALICANTE MONASTRELL*

*PASIÓN DE BOBAL D.O. UTIEL REQUENA +2€*

*VIÑA SASTRE D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO +3€*

## CAVA

*DOMINIO DE LA VEGA*

*ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS*

*PERE VENTURA ROSÉ +3€*

*DE REVENTÓS I BLANC +4*





# TAMBIÉN DEBES SABER....

- Los menús **incluyen** diseño personalizado e impresión de minutas, seating y mesero
- Montaje y desmontaje de mesa personalizado **incluido**
- **No se incluye** : Dj, adornos florales, transporte, carpa
- **Barreño de 24 cervezas** + 8 paquetes de papas + 8 boles de aceitunas **84€**
- **Barra libre (por botella)** con todo el servicio (botella + refresco + hielo + limón/naranja) **70€/botella**

## **Eventos Caseta Nova**

Poligono 1 Partida 4 Numero 1054, 03420  
Castalla, Alicante

617 31 76 18

[eventos@restaurantenatxoselles.com](mailto:eventos@restaurantenatxoselles.com)

## **Restaurante Natxo Sellés**

Calle María Carbonell,3 - 03820- Cocentaina,Alicante

965 591 738 / 670 67 42 44

[restaurantenatxoselles.com](http://restaurantenatxoselles.com)

[info@restaurantenatxoselles.com](mailto:info@restaurantenatxoselles.com)

