



Eventos

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 CAPELLÁ

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

FIDEUÀ DE PESCADO
ARROZ DE COSTILLAS Y VERDURAS

POSTRE

TARTA DE QUESO HORNEADA

PRECIO 52€

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. TEMPRNILLO +3€

CAVA

DOMINIO DE LA VEGA

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS

PERE VENTURA ROSÉ +3€

DE REVENTÓS I BLANC +4



TAMBIÉN DE- BES SABER....

- Los menús **incluyen** diseño personalizado e impresión de minutas, seating y meseros
- 1 **cuidadora** niños 120€ (5 horas)
- **Barra libre** de bebidas estándar **13€ / pers (3h.)**
- **No se incluye** : Dj, adornos florales, transporte, carpa.



Eventos Caseta Nova

Poligono 1 Partida 4 Numero 1054, 03420
Castalla, Alicante

617 31 76 18

eventos@restaurantenatxoselles.com

Restaurante Natxo Sellés

Calle María Carbonell,3 - 03820- Cocentaina,Alicante

965 591 738 / 670 67 42 44

restaurantenatxoselles.com
info@restaurantenatxoselles.com

