



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA COMPARTIR EN FRIO:

- Jamón ibérico puro de bellota Ibesa 24€ - *sin gluten*
- Tabla quesos nacionales e internacionales 7€/pers - *sin gluten*
- Cecina de vaca Black Angus 22€ - *sin gluten*
- Pericana de Capellá ½ 8,8€ / 13€ - *sin gluten*
- Tomate de temporada, salazones y encurtidos 18€ - *sin gluten*
- Ensaladilla rusa con ventresca 11€ - *sin gluten*
- Burrata, crema de aguacate, sardina ahumada y vinagreta de anacardos 22€ - *sin gluten*
- Coca de anchoa, escalibada y queso blanco 4,5€ ud
- Tartar de atún, con salmorejo de zanahoria 24€ - *sin gluten*
- Ostra alnatural Nathalie & San Sebastián 4,5€ ud - *sin gluten*
- Ensalada variada 14€ - *sin gluten*
- Ceviche de gamba blanca y corvina con leche de melocotón 23€ - *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 pedrosillanos ½ 10€ / 16€ - *sin gluten*
- Torrezno con mayonesa de alcaparrones 11€ - *sin gluten*
- Croquetas de jamón 3€ ud (3 mini ud) - *sin gluten*
- Croquetas de guiso de cordero 3,3€ ud (2 uds) - *sin gluten*
- Mollejas asadas de ternera, trinchat de bulbo de hinojo y patata con salsa de limón ½ 13,2€ / 17€ - *sin gluten*
- Gyozas de salmón con crema de trufa ½ 12€ (4 ud) 24€ (8ud)
- Bacalao frito con chipotle, tomate de árbol y hojas frescas ½ 10€ / 16€ - *sin gluten*
- Huevo con crema de colmenillas, trigueros y papada joselito 24€ - *sin gluten*

INDIVIDUALES:

- Ostra con crema de pepino ácida 5€ / ud - *sin gluten*
- Arroz inflado, steak tartar, mayonesa de jerez y trufa 10€ - *sin gluten*
- Ravioli de bogavante con salsa de galeras, guisantes y lima 10€
- Royal de remolacha, tierra de café y setas escabechadas 10€ - *sin gluten*
- Canelón de salpicón con crema de ají y aromáticos 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 17 € - *sin gluten*

Arroz caldoso de alcachofas y sepia 17 € - *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 coliflor y bacalao 17€ - *sin gluten*

- Arroz de Senyoret 18€ - *sin gluten*

- Arroz de sepionets y ajetes 21€ - *sin gluten*

- Arroz de raya 18€ - *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 presa ibérica y verdura 19€ - *sin gluten*

- Paella valenciana 19€ - *sin gluten*

- Fideuá de pescado de fideo 000 17€

- Canelones tradicionales 15€

- Fideuá de pato, trufa y foie 24€

DE LA TIERRA:

- Chuletón de vaca vieja 90€/ kg

mínimo para 2 personas - sin gluten

- Chuletón de vaca Jersey

70€/ kg - *mínimo para 2 personas - sin gluten*

- Rabo de vaca guisado con patatas 21€ - *sin gluten*

- Solomillo a la brasa, con salsa Café París

y chalotas confitadas 25€ - *sin gluten*

- Pluma ibérica braseada, pera salteada y

crema de torta del casar 19€ - *sin gluten*

- Presa ibérica Joselito a la brasa 700 gramos 45€

mínimo para 2 personas - sin gluten

- Cochinillo a baja temperatura, manzana y su jugo 21€ - *sin gluten*

DEL MAR:

- Merluza asada, macedonia de aromaticos y

crema de salmorejo 21€ - *sin gluten*

- Bacalao confitado, tartar de tomate, ajo blanco

de espárragos 20€ - *sin gluten*

- Corvina braseada , guiso de habitas, espuma de pera,

consome de pollo 21€ - *sin gluten*



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

www.restaurantenatxoselles.com

PARA ENDULZAR:

- Chocolate, helado de avellana y galleta de naranja 7,7€
- Nuestra selección de 5 quesos especiales 6,6€ - *sin gluten*
- Tarta de queso cremosa con frutos rojos 7,7€ - *sin gluten*
- Panna cotta de turrón, crema de naranja y almendra 8,8€ - *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€ (15 minutos)
- Mousse de cacahuete y chocolate blanco con helado de plátano flambeado 8,8€ - *sin gluten*
- Crema de limón, fruta de temporada, bavaroise de vainilla y su caramelo 7,7€ - *sin gluten*
- Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco 7,7€ - *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 2013 75€ /botella 0,50l
- Pedro Ximénez 2019 4,4€/copa
- Vino dulce de invierno - Javier Sanz Viticultor 8€/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 ventresca - *sin gluten*

Tomate con salazones y encurtidos- *sin gluten*

Pericana - *sin gluten*

Ensalada variada - *sin gluten*

Croquetas de guiso de cordero - *sin gluten*

Manitas guisadas - *sin gluten*

Torrezno - *sin gluten*

Huevo frito con crema de colminillas - *sin gluten*

Plato principal

Plumilla a la brasa - *sin gluten*

Bacalao con ajoblanco de espárragos - *sin gluten*

Arroz meloso de carrillera y setas - *sin gluten*

Arroz caldoso de raya - *sin gluten*

Canelones tradicionales

Postre a elegir

Tarta de chocolate - *sin gluten*

Crema de limón con fruta osmotizada - *sin gluten*

Sorbete de mandarina - *sin gluten*

32 € 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 ventresca - *sin gluten*

Tomate con salazones y encurtidos - *sin gluten*

Pericana - *sin gluten*

Huevo frito con crema de colmenillas y papada - *sin gluten*

Plummilla ibérica a la brasa con pera y torta del casar - *sin gluten*

Bacalao frito con chipotle y tomate de árbol - *sin gluten*

Postre a elegir

Tarta de chocolate - *sin gluten*

Crema de limón con fruta osmotizada - *sin gluten*

Sorbete de mandarina - *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 DEGUSTACIÓN

Reserva previa con 24 horas de antelación

Aperitivos

Steak tartar, arroz inflado, mayonesa de Jerez y trufa
Croqueta de guiso de cordero

Menú

Royal de remolacha, tierra de café y setas escabechadas
Canelón de salpicón, crema de ají y aromáticos
Gyouza de salmón con salsa trufada
Ravioli de bogavante con salsa de galeras, guisantes y lima
Bacalao confitado, tartar de tomate y ajoblanco de espárragos
Presa ibérica joselito braseada con crema de torta del casar

Postres

Crema de limón, fruta osmotizada y bavaroise de vainilla
Mousse de cacahuete y chocolate blanco con
helado de plátano flambeado

Petit Four

Roquitas de maíz ahumado y chocolate
Financier de naranja
Mini tarta de queso

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 DEGUSTACIÓN

Primer plato

Royal de remolacha, tierra de café y setas escabechadas VV
Ensalada de burrata, aguacate y anacardos V

Segundo plato

Ceviche vegetal de batata y leche de melocotón VV
Huevo frito con crema de colmenillas V

Tercer plato

Arroz meloso de verdura VV
Fideuá vegetal VV

30 € 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