



Bodas



ÍNDICE

1. CONÓCENOS	
1.1. Servicios incluidos	pag. 3
1.2. Servicios no incluidos	pag. 3
1.3. Formas de pago	pag. 3
2. BODEGA	pag. 5
3. BARRAS	pag. 6
4. MESAS TEMÁTICAS	pag. 7
5. SHOWCOOKING	pag. 7
6. CÓCTEL	pag. 8
7. PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS	pag. 10
8. POSTRES	pag. 12
9. RESOPONES	pag. 13
10. MENÚ DE NIÑOS Y SOLUCIONES PARA SU ENTRETENIMIENTO	pag. 14
11. MENÚ CÓCTEL	pag. 15
12. MENÚ TODO EN MESA	pag. 16
13. MENÚ DE CÓCTEL, ENTRANTES EN MESA Y PRINCIPAL	pag. 17
14. MENÚ CÓCTEL E INDIVIDUALES	pag. 18
15. MENÚ SIN GLUTEN, LACTOSA NI FRUTOS SECOS	pag. 19
16. MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO	pag. 20
17. OTROS SERVICIOS	pag. 21

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.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- Personal de servicio
- Montaje y desmontaje
- Menaje a elegir
- Mantelería y servilletas a elegir entre todo el catálogo
- Mobiliario (silla cross back)
- Decoración floral banquete a elegir
- Lista y adaptación de alérgenos
- Bebidas estándar durante la comida
- Servicio wedding (asesoramiento, organización y diseño)
- Diseño e impresión de minutas, sitting y números mesa personalizado
- Dj, sonido y montaje (si se elige menú con barra libre) mín 140 invitados (menos se cobrará parte proporcional del DJ)

SERVICIOS NO INCLUIDOS

- Transporte y logística (consultar)
- Ceremonia civil
- Iluminación
- Carpa, ni montaje ni desmontaje

FORMA DE PAGO

- En la firma del contrato 1000€ en concepto de arras
- El 80% dos semanas antes del evento
- El restante 20 % una semana antes del evento, descontando en ese momento la suma de 1000 euros entregados como reserva

10% DE IVA NO INCLUIDO EN TODO EL DOSIER

**Bodas sábados de *Diciembre* a *Marzo* (sin contar festivos)
5% de descuento**
**Bodas *viernes noche de todo el año* (sin contar festivos)
5% de descuento**



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

[Volver al índice](#)



BARRAS

BARRA DE CERVEZAS ARTESANALES (EL PRECIO VARÍA SEGÚN CERVEZA)

BARRA DE AGUA 2,50€/PERS

BARRA DE AGUA Y CERVEZAS 6€/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.

LA BARRA LIBRE DE PRIMERAS MARCAS ES LA QUE SE **INCLUYE** EN EL MENÚ DURANTE **4 H**, SI SON **MÁS HORAS** SE COBRARÁ UN SUPLEMENTO DE **4€/PERS/HORA**
(*SEAGRAM'S, WHITE LABEL, ABSOLUD, RON BRUGAL*)

BARRA PREMIUN SUPLEMENTO DE **5€/PERS** CON UNA DURACIÓN DE **4 H**. SI SON **MÁS HORAS** SE COBRARÁ UN SUPLEMENTO DE **7€/PERS/HORA**
(*MARTIN LILLER, HABANA 7, BLACK LABEL, ABSOLUD*)

BARRA DE CHUPITOS (EL PRECIO SE CERRARÁ POR BOTELLAS CONSUMIDAS)

[Volver al índice](#)



¿QUÉ PREFIERES?

MESAS TEMÁTICAS

- Jamón de bellota 600€
- Jamón de cebo 450€
- Mesa vegetariana (hummus, tartares, tostas...) 6,5€/pers - 65 pers. mín.
- Mesas de quesos nacionales e internacionales 8€/pers
- Mesa de vermouths, encurtidos y conos de papas 6€/pers
- Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola 6,50€/pers
- Mesa de ostras 6€/pers

SHOWCOOKING

- 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 7,00€/pers
- Gazpachos manchegos 6,00€/pers
- Brocheta de carne ibérica 6,00€/pers
- Brochetas de embutidos 6,00€/persd
- Brochetas de verduras 6,50€/pers
- Sasimi de diferentes pescados de nuestras lonjas 10€/pers
- Steak tartar al momento c/p
- Ceviches al momento c/p
- Tartares de pescado al momento c/p
- Sushi man (precio según demanda)

ELIGE TU BOCADO - CÓCTEL

- BRIOCHE DE PASTRAMI, ANCHOA, VINAGRETA DE MANZANA, MANZANA, GUINDILLA Y QUESO IDIAZÁBAL AHUMANDO
- MINI FOCACCIA, ALL I OLI DE PARMESANO, SARDINA AHUMADA Y CENIZA DE ACEITUNA NEGRA
- MINI CAZUELITA DE HUMMUS, MANZANA Y BACALAO
- MINI ENSALADILLA RUSA CON ANGUILA AHUMADA
- SALMONEJO DE JINGER CON BIZCOCHO DE JAMÓN Y HUEVO DE CODORNIZ
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO
- CAZUELITA DE PERICANA
- PATATITA, SOBRASADA, ALL I OLI Y CALAMAR
- CROQUETAS DE SETAS
- NIDO DE CHISTORRA Y HUEVO DE CODORNIZ

- 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
- TACOS DE BACALAO FRITO CON MAYONESA DE HIERBAS AROMÁTICAS
- PEPITO DE PASTRAMI CON PIMIENTO FRITO Y MANTEQUILLA
- MINI CROQUETAS DE JAMÓN
- MINI BUÑUELOS DE BACALAO CON ALL I OLI
- TACO DE PULPO CON MAYONESA DE PIMENTÓN
- LANGOSTINO FRITO CON TOMATE SECO



PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

PRIMEROS

- ENSALADA DE PERDIZ Y FOIE
- ENSALADA DE PATATA RATTE, GUACAMOLE, GAMBITA BLANCA, TOMATE CHERRY DESHIDRATADO Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS
- TARTAR DE SALMÓN CURADO CON SALSA DE CENIZA DE CEBOLLA
- RAVIOLI DE BOGAVANTE CON SALSA DE GALERA
- ROYAL DE FOIE CON SETAS ESCABECHADAS Y GELATINA DE PE PX
- ENSALADA DE BURRATA, SARDINA AHUMADA, TOMATE Y VINAGRETA DE ANACARDOS
- CEVICHE DE CORVINA CON AJÍ, MAÍZ Y PLÁTANO FRITO
- ARROZ MELOSO DE SALMONETE ASADO
- ARROZ MELOSO DE CARRILLERA Y SETAS
- PATA DE PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN

SEGUNDOS

- PALETILLA DE LECHAL ASADA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y VEGETALES SALTEADOS
- SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA CON CHALOTAS ESPECIADAS Y SALSA CAFÉ PARIS
- PRESA IBÉRICA BRASEADA CON TRINCHAT SALSA DE ESPECIES Y CENIZA DE TOMILLO
- MELOSO DE TERNERA CON SALSA DE CACAO Y ESPUMA DE PATATA TRUFADA
- 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
- LUBINA EN COSTRÓN DE FRUTOS SECOS Y FALSO RISOTTO DE VERDURAS
- CORVINA ASADA, SETAS, SALSA DE ESCABECHE Y ESPUMA DE REMOLACHA



POSTRES

TORRIJA DE BRIOCHE HOJALDRADO CON CREMA CAMELIZADA

SOPA DE TURRÓN CON PAPEL CRUJIENTE DE CHOCO Y HELADO DE CAFÉ

SORBETE DE LIMÓN EN TEXTURAS

SORBETE DE MANGO EN TEXTURAS

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE AVELLANA Y GALLETA DE NARANJA

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

LAZOS FRITOS CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE CHOCOLATE

MILHOJAS CON CREMA DE FIDEL RICO

[Volver al índice](#)



RESOPONES

MINI PORCIONES

DE EMBUTIDOS A LA BRASA 4,5€/ UD

DE TORTILLA DE PATATAS 4€

DE SALADO 4€

DE HAMBURGUESAS 180 GR 15€

PERRITOS CALIENTES 9€

(PRECIO POR PIEZAS SOLICITADAS)

*TAMBIÉN DISPONEMOS DE FOOD TRUKS DE DIFERENTES TEMÁTICAS:
GOFRES, CREPS, BURGER, HOT DOGS, PATATAS...*

PREGÚNTANOS



NIÑOS

27 euros

ENTRANTES

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

PLATO

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

POSTRE

- HELADOS

MERIENDA 5€ POR NIÑO

CUIDADORAS 120€ (5HORAS)

PREGUNTAR POR **OTROS SERVICIOS**



MENÚ CÓCTEL

OPCIÓN 1

- MESA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES
- SHOW COOKING DE ARROCES
- MINI ENSALADILLA RUSA CON ANGIULA AHUMADA
- COCA DE PISTO, BONITO CURADO Y ALBAHACA
- PATATITAS, SOBRASADA, ALL I OLI Y CLAMAR
- TACO DE BACALAO FRITO CON SALSA DE AROMÁTICOS
- CROQUETA DE JAMÓN
- PEPITO DE TERNERA Y PIMIENTO FRITO CON MANTEQUILLA
- TARTA DE CHOCOLATE
- TARTA DE QUESO
- MELÓN OSMOTIZADO

83 euros/pers.

100 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

OPCIÓN 2

- BRIOCHE DE PASTRAMI, ANCHOA Y VINAGRETA DE GUINDILLA Y PISTACHO
- CAZUELITA DE PERICANA CON CAPELLÀ
- SALMOREJO
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO
- COCA DE MAÍZ, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y GAMBITA AL AJILLO
- CROQUETAS DE SETAS
- TACO DE BACALAO CON SALSA DE AROMÁTICOS
- TACO DE PULPO CON MAYONESA DE PIMENTÓN
- MINI BURGER, CEBOLLA CARAMELIZADA, PEPINILLOS, CHEDDAR Y SALSA DE MOSTAZA
- TARTA DE CHOCOLATE
- TARTA DE QUESO
- MELÓN OSMOTIZADO

75 euros/pers.

92 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

MENÚ TODO EN MESA

OPCIÓN 1

- JAMÓN IBÉRICO CEBO CAMPO
- ROYAL DE FOIE CON SETAS ESCABECHADAS Y GELÉ DE P.X.
- PERICANA DE CAPELLÀ
- BUÑUELOS DE BACALAO
- PATA DE PULPO A LA BRASA CON MAYONESA DE PIMENTÓN

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- BACALAO EN COSTRÓN CON SUQUET DE GALERAS
- MELOSO DE TERNERA CON SALSA DE CACAO Y ESPUMA DE PATATA TRUFADA

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- CREMA DE LIMÓN, FRUTA DE TEMPORADA Y BAVAROISE DE VAINILLA
- SOPA DE TURRÓN, PAPEL CRUJIENTE, CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO DE CAFÉ

84 euros/pers.

101 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

OPCIÓN 2

- ENSALADA DE PERDIZ, FOIE Y MANGO
- TARTAR DE SALMÓN CON SALSA DE CENIZA DE CEBOLLA
- BACALAO FRITO CON SALSA DE AROMÁTICOS
- PATATITAS, SOBRASADA, ALL I OLI Y CALAMAR

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- ARROZ MELOSO DE SALMONETE ASADO
- PRESA IBÉRICA ASADA CON TRINCHAT, SALSA DE ESPECIAS Y CENIZA DE CEBOLLA

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- TARTA DE QUESO CREMOSA CON PISTACHO
- TARTA DE CHOCOLATE, HELADO DE AVELLANA Y GALLETA DE NARANJA

77 euros/pers.

94 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

MENÚ CÓCTEL + CENTRO MESA + PLATO 1

OPCIÓN 1

- MINI FOCACCIA DE SARDINA AHUMADA, ALL I OLI DE PARMESANO Y CENIZA DE ACEITUNA
- CROQUETAS DE SETAS
- PEPITO DE TERNERA CON PIMIENTOS FRITOS Y MANTEQUILLA

AL CENTRO DE MESA

- ENSALADITA DE PATATA RATTE, GUACAMOLE, GAMBA BLANCA, TOMATE ESPECIADO Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS
- PULPO BRASEADO CON PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- ARROZ MELOSO DE CARILLERA Y SETAS
- MERLUZA A LA VASCA

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- TORRIJA DE BRIOCHE HOJALDRADO, CON CREMA CAMELIZADA
- MARACUYÁ COCO Y CACAO

96 euros/pers.

113 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

OPCIÓN 2

- ENSALADILLA RUSA CON ANGUILA AHUMADA
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO
- COCA DE PISTO CON BONITO CURADO Y ALBAHACA

AL CENTRO DE MESA

- JAMÓN DE CEBO CAMPO
- QUESO DE TOMILLO Y MIEL
- ENSALADA DE PERDIZ, FOIE Y MANGO

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- MELOSO DE TERNERA CON SALSA DE CACAO Y ESPUMA DE PATATA TRUFADA
- BACALAO CON COSTRÓN Y SUQUET DE GALERAS

ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO

- TARTA DE QUESO CREMOSA CON PISTACHO
- SOPA DE TURRÓN, PAPEL CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y HELADO DE CAFÉ

98 euros/pers.

115 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

MENÚ CÓCTEL + INDIVIDUALES

OPCIÓN 1

- COCA DE MAÍZ, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y GAMBITA AL AJILLO
- MINI CAZUELITA DE HUMMUS, MANZANA Y BACALAO AHUMADO
- BUÑUELOS DE BACALAO CON ALL I OLI Y CRUJIENTE DE SU PIEL
- MINI BURGER, CEBOLLA CARAMELIZADA, PEPINILLOS, CHEDDAR Y SALSA DE MOSTAZA

1º PLATO

CORVINA ASADA, SETAS AGRIDULCES Y ESPUMA DE REMOLACHA

2º PLATO

PRESA IBÉRICA, TRINCHAT, SALSA DE ESPECIAS Y CENIZA DE TOMILLO

POSTRE

SOPA DE TURRÓN, PAPEL CRUJIENTE, CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO DE CAFÉ

96,50 euros/pers.

113,50 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

OPCIÓN 2

- ENSALADILLA RUSA CON ANGIULA AHUMADA
- BRIOCHE DE PASTRAMI, ANCHOA Y VINAGRETA DE GUINDILLA Y PISTACHO
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO
- CAZUELITA DE PERICANA CON CAPELLÀ
- CROQUETAS DE JAMÓN
- TACOS DE BACALAO CON SALSA DE AROMÁTICOS

1º PLATO

ENSALADA DE PERDIZ, FOIE Y MANGO

2º PLATO

MELOSO DE TERNERA CON SALSA DE CACAO Y ESPUMAD DE PATATA TRUFADA

POSTRE

TORRIJA DE BRIOCHE HOJALDRADO CON CREMA CARAMELIZADA

89 euros/pers.

106 euros/pers. CON BARRA LIBRE DE 4H

MENÚ SIN GLUTEN, LACTOSA NI FRUTOS SECOS (adaptación)

CÓCTEL

- MINI ENSALADILLA CON ANGUILA AHUMADA
- PATATITA, SOBRASADA, ALL I OLI Y CALAMAR
- CROQUETAS DE JAMÓN
- TACOS DE BACALAO FRITO CON Salsa DE ESPECIAS
- PULPO ASADO CON MAYONESA DE PIMENTÓN

PLATO PRINCIPAL

SE ADAPTA

POSTRE

MELÓN OSMOTIZADO CON GRANIZADO DE HIERBABUENA, LIMA Y GENJIBRE
COULAND DE CHOCOLATE

MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO (adaptación)

CÓCTEL

CAZUELITA DE HUMMUS Y MANZANA
CROQUETAS DE SETAS
ENSALADILLA RUSA
COCA DE PISTO Y ALBAHACA
BURGER DE SOJA

PLATO PRINCIPAL

SE ADAPTA

POSTRE

MELÓN OSMOTIZADO CON GRANIZADO DE HIERBABUENA, LIMA Y GENJIBRE

OTROS SERVICIOS

PACK CEREMONIA

-PARA LOS NOVIOS ELEGIR ENTRE

- UN BANCO
- DOS SILLONES
- UN SOFÁ

-ALFOMBRA PARA LOS NOVIOS

-CONSOLA PARA EL CEREMONIANTE

-SILLAS

-MONTAJE Y DESMONTAJE

200 euros

-DECORACIÓN FLORAL + 225€

PONER Y QUITAR DECORACIÓN EXTRA APORTADA POR LA PAREJA (CONSULTAR)

MONTAR Y DESMONTAR PHOTOCALL Y MESA DE DULCES DE LOS NOVIOS 50€

BANQUETE AL AIRE LIBRE EN LA PINADA 6,00€/PERS.

Eventos Caseta Nova

Poligono 1 Partida 4 Numero 1054, 03420
Castalla, Alicante

617 31 76 18 Ana Mataix

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