

# *Confecciona tu menú* *Comuniones*



# *Sobre nosotros...*

Caseta Nova by Natxo Sellés es sin lugar a duda el lugar perfecto para realizar tu evento, contamos con un enorme salón acristalado donde la luz y las vistas son las protagonistas. Un lugar de ensueño rodeado de jardines y naturaleza para poder disfrutar en cualquier época del año.

Natxo Sellés gerente y chef galardonado con un Bird Gourmand Michelin y 1 Sol Repsol, cuenta con un equipo preparado para ofrecerte lo que necesites, haciendo que tu evento sea único y especial totalmente personalizado y adaptado a tus necesidades.



# Nuestro menú...

## Cóctel

Barreños de cervezas, refrescos y aguas. ( no se sirven vinos )

- Papas, aceitunas, almendas
- Coca focacia de pisto con parmesano y albahaca
- Croquetas de setas

## Menú ( elegir los entrantes que se deseen para el centro, el precio varia según la cantidad de entrantes solicitados )

Jamón ibérico y queso manchego  
Cecina de vaca Black Angus  
Terrina de foie con ceniza de café y remolacha  
Pericana de capellà  
Dorada en escabeche fino  
Ensaladilla de encurtidos y atún con salsa de ají  
Ensalada de tomate de temporada con encurtidos y salazones  
Ensalada de burrata con salmón curado y tomates especiados  
Coca de sardina ahumada con mayonesa de parmesano y anchoa  
Tartar de atún rojo de temporada (+4€)  
Ceviche de corvina con maíz y batata (+4€)  
Torrezno con alcaparrones  
Molleja de vaca braseada con ceniza de tomillo  
Bacalao frito con sus salsas  
Albóndigas de boquerón con salsa de chipotle  
Almejas a la marinera ( +3€)  
Pulpo brasa, patata y pimentón (+3€)  
Croquetas de temporada con sus toppings  
Tataki de atún, con salsa agridulce y espuma de ginger (+4€)  
Mini baguette de molleja braseada con salsa de piquillo y ajo (+1€)  
Mini burger clásica con bacon cebolla y mostaza (+1€)  
Brioche de panceta y ketchup especiado  
Coca de picaña, mayonesa de anchoa, pistacho y guindilla  
Coca de anchoa con mantequilla de berenjena (+1)  
Manitas de cerdo con garbanzos pedrosillanos

## Platos principales ( elegir uno para el día del evento )

Bacalao con crema de parmesano y berenjena a la llama  
Corvina asada con migas y vichyssoise de albahaca (+3)  
Merluza con fideos coreanos y crema de erizo (+2)  
Solomillo asado, salsa Café París, ceniza de romero y patatita rio con aceituna negra y ajo (+6€)  
Plumilla ibérica asada, hojaldre de setas gratinado y su jugo  
Meloso de ternera, puré de batata, ginger y lima  
Arroz senyoret  
Arroz meloso de carrillera  
Arroz de costillas y garbanzos

## Postres

Maracuyá, coco y cacao  
Sopa de turrón con papel de chocolate líquido y helado de café  
Mousse de cacahuete y chocolate blanco con helado de plátano flambeado  
Crema de limón, fruta osmotizada, bavaroise de vainilla  
Momento dulce de chocolate  
Nuestra clásica tarta de queso cremosa y crema de galleta  
Sorbete de mandarina, espuma y merengue seco

## PRECIO

**4 ENTRANTES: 61€**  
**5 ENTRANTES: 65€**  
**6 ENTRANTES: 69€**



# Menú niños

## ENTRANTES

PATATAS  
ACEITUNAS  
NUGGETS DE POLLO  
CROQUETAS DE JAMÓN

## PLATO ( ELEGIR UNO PARA EL DÍA DEL EVENTO)

ARROZ DE COSTILLAS Y GARBANZOS  
HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS (SIN VEGETALES)  
MUSLOS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

## POSTRE

COULAND DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

AGUA, REFRESCOS Y PAN

**PRECIO: 35 €**

*LAS **TARTAS** NO ESTÁN INCLUIDAS EN EL PRECIO, SE FACTURA A PARTE SEGÚN EL TIPO:*

CHOCOLATE  
CREMA Y FRUTA  
SAN MARCOS  
TURRÓN



# Meriendas y otros servicios

Preparamos las meriendas nosotros ( **no se admite meriendas de exterior** ):

Mini pizzas, hojaldres salados, sandwich vegetales, sándwich de jamón y queso, montaditos variados...

Meriendas dulces de hojaldres, ensaimadas, palmeras, donuts...

Barra libre ( por tickets )

- Tickets de alcohol 7€
- Tickets sin alcohol 3€

*Para la barra libre se pondrá música ambiental*

## Otros

- Cuidadoras 5h 160€
- Castillos hinchables, pantallas con consola, cámara 360° ... ( preguntar proveedores )
- Mesas dulces ( preguntar proveedores )

**Hora de cierre 20h. dejando 30 min. para el desalojo. ( Tanto sábados como domingos )**







## Eventos Caseta Nova

Polígono 1 Partida 4 Número 1054, 03420  
Castalla, Alicante

617 31 76 18

[eventos@casetanova.com](mailto:eventos@casetanova.com)  
[www.casetanovarestaurante.com](http://www.casetanovarestaurante.com)

