



# Comuniones

## 2027

*Momentos que se recuerdan.  
Lugares que se sienten.*



# Un lugar para celebrar en familia

Naturaleza, gastronomía y cuidado en cada detalle.

---

Caseta Nova by Natxo Sellés es un lugar pensado para celebrar en familia, rodeado de naturaleza, luz y tranquilidad.

Nuestro amplio salón acristalado permite disfrutar del entorno en cualquier época del año, con vistas abiertas, jardines y espacios preparados para vivir una celebración cómoda, especial y cuidada.

Natxo Sellés, chef reconocido con un Bib Gourmand Michelin y un Sol Repsol, lidera una propuesta gastronómica basada en el producto, el sabor y el cuidado por los detalles.

Junto a su equipo, ofrece una experiencia cercana y personalizada para que cada comunión se adapte a cada familia y se convierta en un recuerdo bonito, natural y bien vivido.

# GASTRONOMÍA

## BY NATXO SELLÉS

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración: 15/20min - 9€/ persona

- Barreños con cervezas, agua y refrescos (no vinos ni vermouths)
- Papas, olivas y almendras

### CÓCTEL CASETA

Duración: 30/35 min - 16€/ persona

- Barreños con cervezas, agua, refrescos, vino y vermouth
- Papas, olivas y almendras
- Cazuelita de ensaladilla rusa con ají
- Coca de pisto, bonito curado y parmesano
- Hummus, manzana y foie

### CÓCTEL CASETA NOVA

Duración: 40/45 min - 22€/ persona

- Barreños con cervezas, agua y refrescos (no vinos ni vermouths)
- Papas, olivas y almendras
- Cazuelita de ensaladilla rusa con ají
- Coca de pisto, bonito curado y parmesano
- Hummus, manzana y foie
- Bacalao frito con all i oli de berenjena a la brasa
- Croquetas de jamón

# GASTRONOMÍA

BY NATXO SELLÉS

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico de cebo Campo al corte

Tabla de quesos nacionales (5 tipos de quesos)

Cecina Black Angus

Pericana con capellà

Brioche de cebolla caramelizada, foie sardina ahumada y compota de manzana +1

Royal de turrón y foie, P.X. y setas escabechadas +1

Coca de anchoa Lolín serie Oro con mantequilla de berenjena

Gilda de anchoa Lolín serie Oro

Tartar de atún rojo con espuma de pimiento asado y ajoblanco de melón +2

Ceviche de corvina con uva, coliflor encurtida y crujiente de ají +2

Berenjena a la llama, crema de queso de cabra, vinagreta de frutos secos y sobrasada

Coca de calabaza asada, salmón curado y salsa de estragón

Ensalada de lomo de Orza, espuma de queso, batata y nueces

## ENTRANTES CALIENTES

Manitas de cerdo guisadas con callos

Torrezno con mayonesa de anchoa y alcaparrones

Bacalao frito con all i oli y salsa brava

Molleja a la brasa, trinchat de batata e hinojo con salsa de limón

Calamar a la plancha con mayonesa de chipotle y lima

Huevos estrellados con sobrasada y gamba blanca

Croquetón de jamón con espuma de patata y ají

Pulpo a la brasa con puré de patata y mayonesa de pimentón +2

Ventresca de atún con ajetes y habitas fritas + 2

Flor de alcachofa, espuma de setas, chicharrones y salsa de yema

Almejas y gamba blanca a la marinera +2

Hojaldre, cebolla caramelizada, vieira escalopada y mayonesa de tomillo limonero

Canelón de pato con salsa de foie y su jugo +2

## ARROCES Y PASTAS

Fideuá peix 000

Fideuá pato, trufa y foie +3

Canelones tradicionales con parmesano y trufa

Arroz de senyoret

Arroz meloso de carrillera y setas

Arroz pluma ibérica y verdura

## PESCADOS

Bacalao asado, berenjena a la llama y crema de remolacha

Corvina asada, trinchat y crema de setas +1

Lubina a la plancha en all y pebre +2

## CARNES

Solomillo a la brasa con salsa de especias, puré de batata y vegetales salteados +3

Carrillera de ternera con salsa de maracuyá, vinagreta de sus semillas y patata

Plumilla ibérica braseada con hojaldre de setas gratinado y su jugo

## POSTRES

Sopa de turrón, papel crujiente de chocolate líquido y helado de café

Torrija frita, crema de chocolate y helado de mantecado

Tarta de chocolate con helado de café

Tarta de manzana caliente con helado de mantecado

Crema de limón, fruta osmotizada y bavaroise de vainilla

Sorbete de mandarina con merengue seco

Mousse de cacahuete y chocolate blanco con helado de plátano

# BEBIDAS INCLUIDAS Y CONDICIONES DEL MENÚ

Agua, cervezas, refrescos, vino de la casa y café incluido.

El precio final del menú dependerá del número de entrantes seleccionados para el evento, pudiendo escoger entre cuatro, cinco o seis entrantes.

Si eliges 4 entrantes: 53€

Si eliges 5 entrantes: 57€

Si eliges 6 entrantes: 61€

El plato principal se elegirá previamente entre nuestras propuestas de arroces, pescados o carnes, seleccionando una única opción para el día del evento.

El postre también deberá elegirse previamente, seleccionando una única opción para el día del evento.

\*Precios válidos del 1/01/2027 al 31/12/2027, sujetos a modificaciones IVA NO INCLUIDO.

# MENÚ NIÑOS

## ENTRANTES

Patatas  
Aceitunas  
Nuggets de pollo  
Croquetas de jamón

## PRINCIPAL

Burger con patatas  
Macarrones con boloñesa  
Canelones de carne con queso  
Arroz de costillas y garbanzos  
Arroz de cocido con pelota

## POSTRE

La tarta de comunión (sabores: mousse de chocolate, turrón o abuela)  
Coulant  
Flan  
Helado de chocolate y vainilla

## AGUA, REFRESCOS Y PAN

## INCLUYE

Material de montaje  
Servicio  
Minutas y seating  
Iva del 10% incluido

PRECIO: 40 € (ANIMACIÓN NO INCLUIDA)

# MENÚ JUNIOR

## ENTRANTES

Papas y olivas

Jamón ibérico de cebo y queso manchego

Calamares a la romana con all i oli y salsa brava

Huevos estrellados con sobrasada

## PRINCIPAL

Meloso de ternera

Pluma ibérica a la brasa con patatitas

Bacalao con berenjena y remolacha

Hamburguesa con cebolla caramelizada, salsa mostaza, queso cheddar y bacon

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mantecado

AGUA, REFRESCOS Y PAN

PRECIO: 48 €





## EVENTOS CASETA NOVA

Polígono 1, Partida 4, Número 1054, 03420  
Castalla, Alicante

617 31 76 18 / 600 73 44 63

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