



Eventos 2027

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



Eventos con esencia en Caseta Nova by Natxo Sellés

Caseta Nova by Natxo Sellés es un lugar pensado para celebrar encuentros especiales en un entorno natural, tranquilo y cuidado. Un espacio donde la gastronomía, la luz y la calma se unen para crear eventos con personalidad, comodidad y buen gusto.

Tanto en el restaurante de Caseta Nova como en el salón de eventos, cada celebración se adapta a las necesidades de sus invitados. Sus espacios permiten disfrutar de comidas privadas, celebraciones familiares, eventos de empresa, aniversarios, presentaciones, reuniones especiales y encuentros sociales en un ambiente acogedor y elegante.

El amplio salón acristalado ofrece vistas abiertas al entorno, jardines y zonas exteriores que permiten vivir cada evento con una sensación de amplitud, conexión con la naturaleza y confort durante todo el año.

La propuesta gastronómica está liderada por Natxo Sellés, chef reconocido con un Bib Gourmand Michelin y un Sol Repsol, junto a un equipo que entiende la cocina desde el producto, el sabor y el cuidado por los detalles. Una cocina cercana, honesta y personalizada, pensada para acompañar cada ocasión con una experiencia memorable.

En Caseta Nova, cada evento se diseña con atención, cercanía y sensibilidad, para que cada celebración fluya de manera natural y se convierta en un recuerdo especial, bien vivido y compartido.

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 capellá

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 mango y batata +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 y 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 3 entrantes: 50€

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 y aceitunas
Jamón y queso
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

PRECIO: 40 €

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

Salón de eventos: 617 31 76 18 / 600 73 44 63
Restaurante: 673 70 82 79

eventos@casetanova.com
info@casetanova.com
www.casetanovarestaurante.com