

Carta nöla otoño-invierno

entrantes

endivias a la brasa con un toque de miel, mousse de gorgonzola, nueces	11,70 €
arroz meloso de ibéricos con velo de tocineta	14,90 €
royale de foie gras caramelizada, peras salteadas, vinagreta de frutos rojos y rúcula	14,30 €
migas de pan de hogaza con morteruelo y huevo cocinado a baja temperatura	12,30 €
empanadillas al vapor de civet de paloma torcaz con jugo espumado de setas	13,60 €

principales

albóndigas de jabalí estofadas en pepitoria de avellanas	15,30 €
raviolis de jarrete de cordero estofado con parmentier de patata y ragú de setas	15,90 €
mollejas de ternera salteadas con torreznos y boletus	16,30 €
pintada en escabeche de miel de romero y velo de su escabeche	16,70 €
costilla de vacuno asada a la parrilla con chimichurri de piparras y patatas rústicas	18,30 €

postres

torrija caramelizada con helado artesano	6,40 €
gintonic de cítricos con crema helada de limón	5,90 €
mousse caramelizada de leche de oveja	5,60 €
chocolate, pan y aceite	6,20 €
coulant de tarta de Santiago con helado (20 minutos preparación)	6,30 €

panes artesanos de la panadería Gustos de antes (precio por persona)	0,90€
--	-------

I.V.A. Incluido

nöla

Plaza de San Vicente
(Casa del Doncel)
19250 Sigüenza
Tel:+34 949 39 32 46
www.nolarestaurante.com
nola@nolarestaurante.com

nöla

Menú tradición y sabor

(servido a mesa completa - combinable con menú degustación)

migas de pan de hogaza con morteruelo y huevo cocinado a baja temperatura

albóndigas de jabalí estofadas en pepitoria de avellanas

mousse caramelizada de leche de oveja

P.V.P./persona: 26,70 € I.V.A. Incluido

Menú degustación

(servido a mesa completa - combinable con menú tradición y sabor)

royale de foie gras caramelizada, peras salteadas, vinagreta de frutos rojos y rúcula

arroz meloso de ibéricos con velo de tocineta

raviolis de jarrete de cordero estofado con parmentier de patata y ragú de setas

torrija caramelizada con helado artesano

P.V.P./persona: 32,60 € I.V.A. Incluido

Menú de temporada

Menú especial propuesto por Jorge.

Compuesto por 5 platos que variarán en función de las sugerencias diarias y los productos de temporada.

Servido a mesa completa.

P.V.P./persona: 39,20 € I.V.A. Incluido

