

# Menús nöla primavera 2019

## Menú 1

Aperitivo (aceitunas aliñadas y torreznos garrapiñados)

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

Albóndigas de jabalí estofadas en pepitoria de avellanas

Crème brûlée de leche de oveja, helado de leche y granizado armagnac

**P.V.P./persona: 27,90 € I.V.A. Incluido**

## Menú 2

Aperitivo (aceitunas aliñadas y torreznos garrapiñados)

### Entrantes servidos al centro:

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

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

Arroz meloso de vaca vieja con encurtidos y mayonesa de ajo y chile

### Segundos a elegir:

(hasta 20 personas se podrá elegir en el restaurante, si son más tendrán que elegir con antelación o reducirlo a 3 opciones)

Chocos de la ría salteados con verduras de primavera y cremoso de coliflor

ó

Raviolis rellenos de jarrete de cordero estofado con parmentier de patata y ragú de setas

ó

Albóndigas de jabalí guisadas en pepitoria de avellanas

ó

Pintada a la royale rellena de orejones con frutas salteadas al Grand Marnier

ó

Costilla de vacuno asada a la parrilla con chimichurri de piparras y patatas rústicas

### Postre:

Torrija caramelizada con helado artesano

**P.V.P./persona: 36,40 € I.V.A. Incluido**

## nöla

Plaza de San Vicente  
(Casa del Doncel)  
19250 Sigüenza  
Tel:+34 949 39 32 46  
[www.nolarestante.es](http://www.nolarestante.es)  
[nola@nolarestante.es](mailto:nola@nolarestante.es)

I.V.A. Incluido

nöla

## Menú 3

Aperitivo (aceitunas aliñadas y torreznos garrapiñados)

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

Arroz meloso de vaca vieja con encurtidos y mayonesa de ajo y chile

Raviolis rellenos de jarrete de cordero estofado con parmentier de patata y ragú de setas

Torrija de pan de brioche con helado de vainilla de Madagascar

**P.V.P./persona: 33,70 € I.V.A. Incluido**

## Menú 4

Menú especial propuesto por Jorge. Compuesto por platos que variarán en función de las sugerencias diarias y los productos de temporada. Consultar.

Opción 1:

3 platos + 1 postre

**P.V.P./persona: 38,60 € I.V.A. Incluido**

Opción 2:

4 platos + 1 postre

**P.V.P./persona: 43,20 € I.V.A. Incluido**

**Todos nuestros menús incluyen panes artesanos de la panadería Gustos de antes. Si prefiere elaborar un menú a su medida consúltenos y le prepararemos un presupuesto.**

I.V.A. Incluido

