

Carta nöla primavera 2019

entrantes

steak tartar de lomo de corzo aliñado con tomillo y romero y helado de mostaza de hierbas	17,60 €
“ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi	13,20 €
arroz meloso de vaca vieja con encurtidos y mayonesa de ajo y chile	14,90 €
migas de pan de hogaza con morteruelo y huevo cocinado a baja temperatura	12,30 €
rigatonis rellenos de civet de caza con salsa de foie y chips de alcachofa	13,80 €

principales

chocos de la ría salteados con verduras de primavera y cremoso de coliflor	18,60 €
raviolis rellenos de jarrete de cordero estofado con parmentier de patata y ragú de setas	16,20 €
albóndigas de jabalí guisadas en pepitoria de avellanas	15,90 €
pintada a la royale rellena de orejones con frutas salteadas al Grand Marnier	17,30 €
costilla de vacuno asada a la parrilla con chimichurri de piparras y patatas rústicas	19,40 €

postres

torrija de pan de brioche con helado de vainilla de Madagascar	7,30 €
helado de limón verde, kéfir espumado y aguacate	6,20 €
crème brûlée de leche de oveja, helado de leche y granizado armagnac	6,70 €
pan, chocolate y aceite de oliva	6,90 €

panes artesanos de la panadería Gustos de antes (precio por persona)	1,20 €
--	--------

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

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

panes artesanos

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

Menú degustación

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

“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

panes artesanos

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

Menú de temporada

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

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

