

# Carta nola verano 2019

## entrantes

roast beef de pierna de corzo con aliño de piparras, humus y helado de mostaza de hierbas	14,30 €
terrina de merluza y centollo con vinagreta de tomate y limón	13,90 €
migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura	12,30 €
endivias a la brasa con un toque de miel, mousse de gorgonzola, nueces	12,80 €
arroz meloso de vaca con encurtidos y mayonesa de ajo y chile	14,90 €
arroz de setas con pechuga de paloma torcaz	16,30 €

## principales

bacalao confitado sobre ajoarriero y pilpil	18,70 €
canelones de civet de corzo, toffee de cebolla y bechamel trufada	16,20 €
albóndigas de ibérico estofadas en pepitoria de avellanas	15,90 €
cordero asado y deshuesado, patatas panadera y parmentier de manchego	18,90 €
pintada a la royale rellena de orejones con frutas al Grand Marnier	17,30 €

## postres

torrija de pan de brioche con helado de cacahuete y flor de sal	7,30 €
mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela	6,30 €
"tarta" de queso con helado de frutos rojos	6,90 €
infusión de piña, helado de coco y granizado de ron	6,70 €

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

## I.V.A. Incluido

## nola

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

nöla

## **Menú tradición y sabor**

**(servido a mesa completa - combinable con menú degustación)**

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

albóndigas de ibérico estofadas en pepitoria de avellanas

mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

panes artesanos

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

## **Menú degustación**

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

terrina de merluza y centollo con vinagreta de tomate y limón

arroz meloso de vaca con encurtidos y mayonesa de ajo y chile

canelones de civet de corzo, toffee de cebolla y bechamel trufada

torrija de pan de brioche con helado de cacahuete y flor de sal

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**

