

Menús nōla otoño-invierno 2019-2020

Menú 1

Aperitivo

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

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

Menú 2

Aperitivo

Entrantes servidos al centro:

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

Paté de corzo con crema de cebolleta y vinagreta de boletus

Ciruelas rellenas de rillettes de pato, lechugas con aliño de miel

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)

Bacalao confitado sobre ajoarriero y pilpil

ó

Canelones de civet de caza, toffee de cebolla y espuma de bechamel de boletus

ó

Albóndigas de ibérico estofadas en pepitoria de avellanas

ó

Cordero asado y deshuesado, patatas panadera y parmentier de manchego

Postre:

Torrija de pan de brioche con helado artesano

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

nōla

Plaza de San Vicente

(Casa del Doncel)

19250 Sigüenza

Tel:+34 949 39 32 46

www.nolarestaurante.es

nola@nolarestaurante.es

I.V.A. Incluido

nōla

Menú 3

Aperitivo

Ciruelas rellenas de rillettes de pato, lechugas con aliño de miel

“Risotto” de *puntalettes* con oreja y rabitos de ibérico y crema de ajos tostados

Canelones de civet de caza, toffee de cebolla y espuma de bechamel de boletus

Torrija de pan de brioche con helado artesano

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

