

Carta nola otoño-invierno 2019-2020

entrantes

migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura	12,30 €
"risotto" de <i>puntalettes</i> con oreja y rabitos de ibérico y crema de ajos tostados	14,90 €
ciruelas rellenas de rillettes de pato, lechugas con aliño de miel	13,90 €
paté de corzo con crema de cebolleta y vinagreta de boletus	14,30 €
cogollos a la parrilla con patata y huevo	13,60 €
arroz negro de chocos con alioli de su tinta	16,40 €

principales

bacalao confitado sobre ajoarriero y pilpil	18,70 €
canelones de civet de caza, toffee de cebolla y espuma de bechamel de boletus	16,40 €
albóndigas de ibérico estofadas en pepitoria de avellanas	15,90 €
cordero asado y deshuesado, patatas panadera y parmentier de manchego	18,90 €
lomo de ciervo a la brasa sobre timbal de guiso de ciervo y berenjena	21,20 €

postres

torrija de pan de brioche con helado artesano	7,30 €
mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela	6,30 €
flan casero	6,90 €
mascarpone, posos de café, chocolate	7,20 €

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
nola@nolarestaurante.com

nola

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)

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

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

