

Carte nōla automne-hiver 2019-2020

entrées

| | |
|---|---------|
| miettes de pain à la castillane avec joue de porc et œuf à basse température | 12,30 € |
| « risotto » de <i>puntalettes</i> (petites pâtes) avec oreille et queue de porc, crème d'ail rôti | 14,90 € |
| prunes farcies aux rillettes de canard, laitue avec vinaigrette au miel | 13,90 € |
| pâté de chevreuil avec crème de ciboulette et vinaigrette aux cèpes | 14,30 € |
| cœurs de laitue avec pomme de terre et œuf | 13,60 € |
| riz noir de seiche avec aïoli à l'encre de seiche | 16,40 € |

plats

| | |
|---|---------|
| morue confite sur <i>ajoarriero</i> (preparation à base d'ail, d'huile et de poivrons) et <i>pilpil</i> | 18,60 € |
| cannellonis de viande de gibier, caramel d'oignon et mousse de béchamel de cèpes | 16,40 € |
| boulettes de porc Ibérique en fricasée de noisettes | 15,90 € |
| agneau rôti et désossé, pommes de terre au four et parmentier de fromage <i>manchego</i> | 18,90 € |
| longe de cerf grillée sur timbale de ragoût de cerf et aubergine | 21,20 € |

desserts

| | |
|--|--------|
| pain perdu de brioche avec glace au artisanale | 7,30 € |
| mousse de lait de brebis avec crème de biscuit et cannelle | 6,30 € |
| flan maison | 6,90 € |
| mascarpone, marc de café, chocolat | 7,20 € |

| | |
|--|--------|
| Pains artisanaux de la boulangerie Gustos de antes (Prix par personne) | 1,20 € |
|--|--------|

10% T.V.A. Comprise

nōla

Plaza de San Vicente
(Casa del Doncel)
19250 Sigüenza
Tel:+34 949 39 32 46
www.nolarestante.com
nola@nolarestante.com

nōla

Menu tradition et saveur

(Servi à la table complète - possibilité de le combiner avec le menu dégustation)

miettes de pain à la castillane avec joue de porc et œuf à basse température

boulettes de porc ibérique en fricassée de noisettes

mousse de lait de brebis avec crème de biscuit et cannelle

pains artisanaux de la boulangerie Gustos de antes

P.V.P./personne: 27,90 € T.V.A. Comprise

Menu dégustation

(Servi à la table complète - possibilité de le combiner avec le menu tradition et saveur)

prunes farcies aux rillettes de canard, laitue avec vinaigrette au miel

« risotto » de *puntalettes* (petites pâtes) avec oreille et queue de porc, crème d'ail rôti

cannellonis de viande de gibier, caramel d'oignon et mousse de béchamel de cèpes

pain perdu de brioche avec glace artisanale

pains artisanaux de la boulangerie Gustos de antes

P.V.P./personne: 33,70 € T.V.A. Comprise

Menu de la saison

Menu spécial proposé par Jorge. Composé de plats qui varieront en fonction des suggestions du jour et des produits de saison. Servi à la table entière.

Option 1:

3 plats + 1 dessert

P.V.P./personne: 38,60 € T.V.A. Comprise

Option 2:

4 plats + 1 dessert

P.V.P./personne: 43,20 € T.V.A. Comprise

