

Carte nola été 2020

entrées

miettes de pain à la castillane avec joue de porc et œuf à basse température	12,30 €
prunes farcies aux rillettes de canard, laitue avec vinaigrette au miel	13,90 €
concassé de cuissot de chevreuil, houmous et glace à la moutarde aux herbes	13,40 €

nos riz et pâtes

« risotto » de <i>puntalettes</i> (petites pâtes) avec oreille et queue de porc, crème d'ail rôti	14,90 €
riz de poulet fermier avec petits légumes et noisette concassée (20 minutes de préparation)	15,90 €
vermicelles grillés avec calamars et seiches à l'encre (15 min. Préparation)	16,70 €

plats

morue grillée à la braise avec brandade, petits oignons et <i>pilpil</i> de miel	18,40 €
porc ibérique (oreille, museau, pied) façon tripes	15,70 €
agneau désossé rôti, pommes de terre au four et crème de courge	18,60 €
boulettes de viande maison en fricassée de noisettes	15,90 €
cannellonis de viande de cerf, caramel d'oignon et mousse de béchamel de cèpes	16,70 €

desserts

pain perdu de brioche avec glace au artisanale	6,90 €
flan au lait de brebis	5,90 €
mousse de yaourt, gelée de fruit de la passion et sorbet de mangue	6,40 €
crème diplomate au café, gâteau éponge au cacao et glace moka	6,70 €
assortiment de glaces artisanales	6,30 €

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

10% T.V.A. Comprise

nola

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

nola

Menu tradition et saveur

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

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

porc ibérique (oreille, museau, pied) façon tripes

flan au lait de brebis

pains artisanaux de la boulangerie Gustos de antes

P.V.P./personne: 27,20 € T.V.A. Comprise

Menu dégustation

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

concassé de cuissot de chevreuil, houmous et glace à la moutarde aux herbes

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

cannellonis de viande de cerf, 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: 32,90 € 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:

2 snacks + 3 plats + 1 dessert

P.V.P./personne: 37,80 € T.V.A. Comprise

Option 2:

3 snacks + 4 plats + 1 dessert

P.V.P./personne: 41,60 € T.V.A. Comprise

