

# Carta nola verano 2020

## entrantes

migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura	12,30 €
ciruelas rellenas de rillettes de pato, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva	12,70 €
salpicón de pierna de corzo con humus y helado de mostaza de hierbas	13,40 €

## nuestros arroces, cazuelas y risottos

"risotto" de <i>puntalettes</i> con oreja y rabitos de ibérico y crema de ajos tostados	14,80 €
arroz seco de pollo de corral con verduritas y majado de avellana (20 min. preparación)	15,90 €
fideos tostados guisados con calamares y chocos en su tinta (15 min. preparación)	16,70 €

## principales

bacalao a la brasa con su brandada, cebollitas glaseadas y pilpil de miel	18,40 €
guiso de ibéricos (oreja, careta, manitas) a modo de callos	15,70 €
cordero asado y deshuesado, patatas panadera y crema de calabaza	18,60 €
albóndigas caseras en pepitoria de avellanas	15,90 €
canelones de civet de ciervo, toffee de cebolla y espuma de bechamel de boletus	16,70 €

## postres

torrija de pan de brioche con helado artesano	6,90 €
flan de leche de oveja	5,90 €
mousse de yogur, jalea de maracuyá y sorbete de mango	6,40 €
diplomática de café, esponja de cacao y helado de moka	6,70 €
surtido de helados artesanos	6,30 €

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)

nola

## Menú tradición y sabor

(servido a mesa completa - combinable con menú degustación)

ciruelas rellenas de rillettes de pato, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva

guiso de ibéricos (oreja, careta, manitas) a modo de callos

flan de leche de oveja

panes artesanos

**P.V.P./persona: 27,20 € I.V.A. Incluido**

## Menú degustación

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

salpicón de pierna de corzo con humus y helado de mostaza de hierbas

"risotto" de *puntalettes* con oreja y rabillos de ibérico y crema de ajos tostados

canelones de civet de ciervo, toffee de cebolla y espuma de bechamel de boletus

torrija de pan de brioche con helado artesano

panes artesanos

**P.V.P./persona: 32,90 € 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:

2 aperitivos o snacks + 3 platos + 1 postre

P.V.P./persona: 37,80 € I.V.A. Incluido

Opción 2:

3 aperitivos o snacks + 4 platos + 1 postre

P.V.P./persona: 41,60 € I.V.A. Incluido

