

Carte nöla

Pour commencer

Prunes farcies aux rillettes de canard, laitue en vinaigrette de miel, yaourt à l'huile d'olive	13,20 €
Gnocchis sautés avec bacon mariné, œuf et mousse de <i>carbonara</i>	14,90 €
Mousse de foie gras maison en gelée de vin de messe	13,60 €
Endives braisées avec une touche de miel, mousse de gorgonzola, noix	12,70 €
Miettes de pain à la castillane avec joue de porc et œuf à basse température	12,30 €

Plats principaux

Riz noir et tomate grappe farcie de calamar, crème de fromage <i>manchego</i>	17,30 €
Côte de bœuf grillée, sauce miel et poivrons rouges (<i>ñoras</i>), frites	19,40 €
Jarret d'agneau en civet avec couscous de fruits secs au Ras el Hanout	18,70 €
Échine de porc ibérique grillée, purée au chorizo iberique	17,80 €
Raviolis farcis de <i>ropa vieja</i> (viande de pot-au-feu), purée de cèpes en suc de champignons	16,20 €

desserts

Mousse caramélisée de lait de brebis, crème au biscuit et à la cannelle	5,90 €
Soufflé au chocolat (15 minutes de préparation)	6,70 €
Tiramisu à la façon du chef avec glace au café	6,40 €
Assortiment de glaces artisanales	6,20 €
Pain perdu de brioche avec glace artisanale	6,90 €

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

10% T.V.A. Comprise

nöla

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

nöla

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

Raviolis farcis de *ropa vieja* (viande de pot-au-feu), purée de cèpes en suc de champignons

Mousse caramélisée de lait de brebis, crème au biscuit et à la cannelle

Pains artisanaux de la boulangerie Gustos de antes

P.V.P./personne: 28,20 € 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 en vinaigrette de miel, yaourt à l'huile d'olive

Gnocchis sautés avec bacon mariné, œuf et mousse de *carbonara*

Agneau désossé rôti, couscous de fruits secs au Ras el Hanout

Pain perdu de brioche avec glace artisanale

Pains artisanaux de la boulangerie Gustos de antes

P.V.P./personne: 33,60 € T.V.A. Comprise

Menu de la saison

(Servi à la table complète)

Ce menu varie selon les suggestions du jour et les produits de saison.

Nous proposons deux options (4 ou 5 plats), dont le prix reflète la composition (entre 38,60€ et 47,80€ T.V.A. Comprise).

Le personnel vous renseignera avec plaisir.