

Menús nöla 2021

Menú tradición y sabor

Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura

Canelones de morteruelo con bechamel de boletus y ragout de setas

Cre moso de cacao y cacahuete con diplomática de café

Panes artesanos

P.V.P./persona: 29,30 € I.V.A. Incluido

Menú degustación

Ensalada templada de ciruelas rellenas de rilletes de ciervo, aliño de miel

Huevo de corral cocinado a 65°C con espuma de patata y picadillo de chorizo

Pularda estofada en escabeche ligero de niscalos

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

P.V.P./persona: 34,70 € I.V.A. Incluido

nöla

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

I.V.A. Incluido

nöla

Menú compartir

Entrantes servidos al centro:

Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura

Ensalada templada de ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, aliño de miel

Arroz de rabillos de ibérico y boletus con mayonesa de ajo y chile

Segundos a elegir:

Pularda estofada en escabeche ligero de níscalos

ó

Canelones de morteruelo con bechamel de boletus y ragout de setas

ó

Lomo de ibérico relleno de pasas al Pedro Ximénez con crema de manzana asada

ó

Bacalao confitado con centollo a la Donostiarra y pilpil de txakolís

Postres servidos al centro:

Torrija de pan de brioche con helado artesano

“Tarta” de queso Seguntino con sorbete de frutos rojos

P.V.P./persona: 39,40 € I.V.A. Incluido

Menú nöla

(Servido a mesa completa)

Propuesta especial de la que se elaborarán un número de unidades limitadas cada semana.

Compuesto por varios aperitivos y platos tanto de carta como sugerencias.

El precio varía en función de la composición entre 53,00 € y 63,00 €.

Consultar disponibilidad.

Todos nuestros menús incluyen panes artesanos de la panadería Gustos de antes.

Si prefiere elaborar un menú a su medida consúltenos y le prepararemos un presupuesto.