

Menú nola

Nochebuena en casa

(noche del 24 de Diciembre)

Aperitivos y entrantes:

Zamburiñas a la gallega gratinadas al horno (2 x persona)

Royale de foie gras con gelatina de vino de misa

Raviolis de boletus con jugo de marisco y lascas de cecina (2 x persona)

Ciruela rellena de rilette de corzo, crema de yogur y lechugas

Principal a elegir:

Canelones de morteruelo con bechamel de setas y queso Seguntino gratinado

ó

Pularda rellena de pasas, manzana salteada y parmentier de patata

ó

Cordero asado y deshuesado, hummus y tomates cherry secos

ó

Merluza gallega en salsa verde con almejas
(suplemento de 8€ a 12€ según precio de mercado)

Postre:

Torrija caramelizada con helado artesano

P.V.P./persona: 38,60 € I.V.A. Incluido

pag.1/2

¿Cómo hacer los pedidos?:

Puede realizar sus pedidos desde hoy mismo hasta el domingo 19 de diciembre.

Les atenderemos por teléfono en el restaurante: 949 39 32 46 de jueves a domingo.

El resto de días nos pueden escribir a: nola@nolarestante.com.

A la hora de hacer el pedido deberán indicarnos el número de menús y los platos principales que eligen (A menor variedad de principales más sencilla será la elaboración final en sus casas).

¿Cuándo recogerlos?:

Podrán recoger los pedidos en el restaurante la tarde del día 24.

Una vez hecho su pedido concretaremos una hora de recogida entre las 17:00h y las 19:30h.

Método de pago:

Cobramos una fianza de 10€ por menú a la hora de realizar la reserva (podrá ser abonada en el restaurante o a través de transferencia).

En cancelaciones de menos de 1 semana de antelación no se devolverá la fianza.

El resto del pago se hará en el restaurante en el momento de la recogida.

Indicaciones de elaboración final:

Les entregaremos una hoja explicativa en la que indicaremos los pasos a dar para la terminación y presentación de los platos.