

Menús nöla 2022

Menú tradición y sabor

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

Pularda rellena, parmentier trufada de patata, peras al vino de misa

Mousse caramelizada de leche de oveja

Panes artesanos

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

Menú degustación

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

Espárragos blancos salteados, mousse de gorgonzola y velo de tocineta

Lasaña de cordero asado, bechamel de leche de oveja y queso seguntino ahumado

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

P.V.P./persona: 36,40 € 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

Paté de ciervo con vinagreta de boletus y crema de cebolleta

Arroz meloso de ibéricos y marzuelos con roast beef de presa ibérica

Segundos a elegir:

Trucha con jugo de fruta de la pasión y cítricos, chips de yuca, boniato y plátano
ó

Lasaña de cordero asado, bechamel de leche de oveja y queso seguntino ahumado
ó

Pularda rellena, parmentier trufada de patata, peras al vino de misa
ó

Paletilla de corzo en escabeche ligero de miel de romero, velo de su escabeche

Postres servidos al centro:

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Crema de tarta de queso Seguntino con sorbete de frutos rojos

P.V.P./persona: 41,60 € 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 51,00 € y 58,00 €.

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.