

Menús nōla 2022

***Mesas de 8 comensales o más tendrán que elegir un mismo menú para todos.**

Para hacer la reserva en firme solicitamos un anticipo de 10€ por comensal.

Menú tradición y sabor

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

Canelones de morteruelo con bechamel de queso Seguntino al pimentón

Mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

Panes artesanos

P.V.P./persona: 31,20 € I.V.A. Incluido

Menú degustación

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

Raviolis rellenos de boletus, jugo de gamba roja y lascas de jamón ibérico

Cordero asado y deshuesado, toffee de cebolla y patatas panadera

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

P.V.P./persona: 38,90 € I.V.A. Incluido

I.V.A. Incluido

nōla

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

nōla

Menú compartir

Entrantes servidos al centro:

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

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

Arroz meloso de ibéricos y setas 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

Cordero asado y deshuesado, toffee de cebolla y patatas panadera
ó

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

Canelones de morteruelo con bechamel de queso Seguntino al pimentón

Postres:

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Tiramisú a nuestra manera con helado de café

P.V.P./persona: 43,70 € I.V.A. Incluido

Menú nola

(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.

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