

Carta nola

Entrantes

Ensalada templada con aliño de miel, ciruelas rellenas de rillettes de corzo	13,50 €
Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura	13,40 €
Hojaldre de puerros confitados, salmón ahumado casero y aliño de mostaza y chalota	15,60 €
Raviolis rellenos de boletus, jugo de gamba roja y lascas de jamón ibérico	16,70 €
Arroz seco de rabinos de ibérico y trompeta negra, salsa romesco	18,40 €

Principales

Mogote de cerdo ibérico a la brasa con puré de matanza	19,70 €
Cordero asado y deshuesado, crema de calabaza y patatas panadera	20,40 €
Albóndigas de ciervo estofadas en pepitoria de avellanas	18,30 €
Chocos guisados en su tinta con hummus	19,10 €
Carrilleras de ternera al vino tinto, parmentier de patata y berza	21,20 €

Postres

Torrija de pan de brioche con helado artesano	7,20 €
Gintonic de cítricos con crema helada de limón	6,80 €
Mousse de café, esponja de cacao, helado de Baileys	7,00 €
Arroz con leche de oveja caramelizado	6,50 €

Panes artesanos (precio por persona)	1,50 €
--------------------------------------	--------

I.V.A. Incluido

nola

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

nöla

Menú tradición y sabor

(servido a mesa completa - combinable con menú degustación)

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

Albóndigas de ciervo estofadas en pepitoria de avellanas

Arroz con leche de oveja caramelizado

Panes artesanos

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

Menú degustación

(servido a mesa completa - combinable con menú tradición y sabor)

Ensalada templada con aliño de miel, ciruelas rellenas de rillettes de corzo

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

Cordero asado y deshuesado, crema de calabaza y patatas panadera

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

P.V.P./persona: 38,90 € 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.