

Nochebuena en casa (noche del 24 de Diciembre)

Prepare su propio menú con los siguientes platos:

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi 10,60€

Hojaldre de puerros confitados, salmón ahumado casero
y aliño de mostaza y chalota 12,30€

Raviolis rellenos de boletus, jugo de gamba roja y lascas de jamón ibérico
(3 piezas) 12,50€

Ensalada templada con aliño de miel, ciruelas rellenas de rillettes de corzo
(3 piezas) 10,10€

Cordero asado y deshuesado, crema de calabaza y patatas panadera 15,30€

Canelones de civet de ciervo con bechamel de jamón y queso Seguntino 14,00€

Chocos guisados en su tinta con hummus 14,30€

Carrilleras de ternera al vino tinto, parmentier de patata y berza 15,90€

Postre:

Torrija de pan de brioche caramelizada 5,40€

pag.1/2

¿Cómo hacer los pedidos?:

Puede realizar sus pedidos desde hoy mismo hasta el domingo 18 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 las raciones de cada plato que quieren que les preparemos.

¿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 19:00h.

Método de pago:

Cobramos una fianza de 30€ por pedido 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.