

Carta nola

Entrantes

Hojaldre de puerros confitados, salmón ahumado casero y aliño de mostaza y chalota	16,30 €
Alcachofas fritas, cremoso de tupinambo, cecina	15,20 €
Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura	13,40 €
"Risotto" de <i>puntalettes</i> con ragú de ibéricos y setas, crema de ajos tostados	18,60 €
Mousse de queso manchego, tomate pasificado y sardina ahumada	14,30 €

Principales

Cordero <i>à la royale</i> , crema de manchego, hierbas con aliño de miel	20,60 €
Guiso de rape al pilpil de boletus, parmentier de patata	24,30 €
Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada	18,70 €
Lomo alto de ibérico relleno de ciruelas al PX, puré de manzana asada	19,80 €
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 €
Crema de pistacho con gelatina de café	6,90 €
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

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada

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)

Mousse de queso manchego, tomate pasificado y sardina ahumada

"Risotto" de *puntalettes* con ragú de ibéricos y setas, crema de ajos tostados

Cordero *à la royale*, crema de manchego, hierbas con aliño de miel

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 53,00 € y 64,00 €.

Consultar disponibilidad.