

# Menús nöla 2023

**\*Mesas de 6 comensales o más, para hacer la reserva en firme solicitamos un anticipo de 10€ por comensal.**

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

## Menú tradición y sabor

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

Albóndigas de corzo en salsa de boletus, chips de raíz de flor de loto

Arroz cremoso de leche de oveja caramelizado

Panes artesanos

**P.V.P./persona: 32,10 € I.V.A. Incluido**

## Menú degustación

Ciruelas rellenas de rilletes de ciervo, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva

Huevo campero, patata rota, jugo de pimientos asados a la brasa y velo de tocineta

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

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

I.V.A. Incluido

## nöla

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

nöla

## Menú compartir

### Entrantes servidos al centro:

Ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva  
Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura

### Plato principal a elegir:

Cordero asado y deshuesado con crema de calabaza y patatas panadera

ó

Albóndigas de corzo en salsa de boletus, chips de raíz de flor de loto

ó

Bacalao a la brasa, brandada y crema de sopas de ajo y chorizo

ó

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada

ó

Arroz meloso de setas de otoño con roast beef de presa ibérica

### Postre a elegir:

Torrija de pan de brioche con helado artesano

ó

Arroz cremoso de leche de oveja caramelizado

ó

Tarta al whisky casera

ó

Mousse de yogur, sorbete de mango y jalea de fruta de la pasión

Panes artesanos

**P.V.P./persona: 39,80 € 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 55,00 € y 62,00 €.

Consultar disponibilidad.

**Todos nuestros menús incluyen panes artesanos.**

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