

Nochebuena en casa (noche del 24 de Diciembre)

Prepare su propio menú con los siguientes platos:

Ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva 11,30€

Pastel de merluza y centollo con vinagreta de tomate y limón 13,70€

Paté de corzo con crema de cebolleta y vinagreta de boletus 12,80€

Sopa de pescados y mariscos estilo Donostiarra
(para 2 personas) 26,30€

Cordero Wellington con parmentier de patata (individual) 16,70€

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada 13,90€

Albóndigas de corzo en salsa de boletus 14,30€

Guiso de cocochas de bacalao en salsa verde (con o sin alcachofas)
17,90€

Postre:

Torrija de pan de brioche caramelizada 5,40€

Tarta al whisky casera 4,90€

¿Cómo hacer los pedidos?:

Puede realizar sus pedidos desde hoy mismo hasta el miércoles 20 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@nolarestaurante.com.

A la hora de hacer el pedido deberán indicarnos las raciones de cada plato que quieren que les preparemos.

¿Cuándo recoger el pedido?:

Podrán recoger los pedidos en el restaurante la mañana del día 24.

Una vez hecho su pedido concretaremos una hora de recogida entre las 12:00h. a las 16:30h.

Método de pago:

Cobramos una fianza de 50€ por pedido a la hora de realizar la reserva (podrá ser abonada en el restaurante o a través de transferencia).

En caso de cancelación más tarde del miércoles 20 de diciembre 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.