

Menús nöla 2024

***Mesas de 6 comensales o más, para hacer la reserva en firme solicitamos un anticipo de 10€ por comensal. (ver fin pagina 2/2)**

****Mesas de 8 comensales o más tendrán que elegir un mismo menú para todos. (ver fin pagina 2/2)**

Menú tradición y sabor

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

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada

Arroz cremoso de leche de oveja caramelizado

Panes artesanos

P.V.P./persona: 32,60 € I.V.A. Incluido

Menú degustación

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

Ñoquis salteados con panceta adobada, huevo y espuma de carbonara

Paletilla de corzo en escabeche ligero de miel y hierbas de monte, velo de su escabeche

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

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

Pág 1/2

I.V.A. Incluido

nöla

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

Ñoquis salteados con panceta adobada, huevo y espuma de carbonara

ó

Bacalao confitado con guiso de sus callos y pimiento cristal

ó

Mini repollo relleno de ragú de cabrito, parmentier de patata y ajada

ó

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada

ó

Paletilla de corzo en escabeche ligero de miel y hierbas de monte, velo de su escabeche

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

Cómo reservar:

Mesas de 6 comensales o más solicitamos un anticipo de 10€ por persona, importe que se descuenta de la factura final.

En caso de cancelación con un aviso de 48 horas se devuelve el importe. Pueden variar el número de comensales hasta 24 horas antes.

Si se presentan a la comida o cena menos comensales de los reservados sin aviso, el importe de los ausentes no se descontaría.

La reserva no estará confirmada hasta recibir el importe del anticipo.

Para gestionar la reserva pueden contactar con nosotros por teléfono o email:

949 39 32 46 ó nola@nolarestaurante.com