

Carta nöla

Entrantes

Ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, lechugas con aliño de membrillo, yogur de aceite de oliva	14,20 €
“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi	15,80 €
Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura	13,90 €
Salmorejo con salpicón de centollo y brotes frescos	16,40 €
Gambas cristal fritas, huevo cocinado a 65º, crema de ajos tostados y velo de tocineta	17,60 €

Principales

Bonito asado con setas escabechadas y puré de zanahoria	22,80 €
Albóndigas de caza en pepitoria de almendras	18,90 €
Cordero asado y deshuesado con crema de calabaza y patatas panadera	21,70 €
Arroz de costilla de ibérico con tomates secos y crema de albahaca	21,10 €
Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada	19,20 €

Postres

<i>Panna cotta</i> de leche de oveja	6,60 €
Torrija de pan de brioche con helado artesano	7,20 €
Tarta al whisky casera	6,80 €
“Brownie” de chocolate y anacardos, helado de vainilla	7,00 €
Gintonic de cítricos con crema helada de lima	6,90 €

Panes artesanos (precio por persona)	1,50 €
--------------------------------------	--------

I.V.A. Incluido

nöla

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)

Ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, lechugas con aliño de membrillo y yogur de aceite de oliva

Albóndigas de caza en pepitoria de almendras

Panna cotta de leche de oveja

Panes artesanos

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

Menú degustación

(servido a mesa completa - combinable con menú tradición y sabor)

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

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

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

Menú nōla

(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.