

# Carte nöla

## Entrées

|  |         |
|--|---------|
| Prunes farcies aux rillettes de cerf, laitue en vinaigrette de coing, yaourt à l'huile d'olive | 14,20 € |
| Gnocchis sautés avec bacon mariné, œuf et mousse de <i>carbonara</i>                           | 17,60 € |
| Miettes de pain à la castillane avec joue de porc et oeuf à basse température                  | 13,90 € |
| <i>Salmorejo</i> avec cocktail d'araignée de mer et pousses fraîches                           | 15,90 € |
| Beignets de morue avec aïoli au miel   | 17,20 € |

## Plats principaux

|  |         |
|--|---------|
| Petits calmars cuits à l'encre avec du houmous                                 | 21,80 € |
| Boulettes de sanglier en fricasée d'amandes et ras el hanout                   | 18,90 € |
| Feuilleté d'agneau aux champignons d'automne et à la mousse de pommes de terre | 21,70 € |
| Riz de côtelette ibérique avec tomates séchées et crème de basilic             | 20,40 € |
| Cannellonis de poularde, toffee d'oignon et béchamel truffée                   | 19,20 € |

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Mousse caramélisée de lait de brebis, crème au biscuit et à la cannelle | 6,60 € |
| Pain perdu de brioche avec glace artisanale                             | 6,50 € |
| Gâteau au whisky fait maison  | 6,80 € |
| Tiramisu à la façon du chef avec glace au café                          | 7,00 € |
| Gintonic d'agrumes à la crème glacée au citron vert                     | 6,90 € |

Pains artisanaux (Prix par personne) 1,50 €

## 10% T.V.A. Comprise

### nöla

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

nöla

## **Menu tradition et saveur**

**(Servi pour chaque convive - possibilité de le combiner avec le menu dégustation)**

Miettes de pain à la castillane avec joue de porc et oeuf à basse température

Boulettes de sanglier en fricasée d'amandes et ras el hanout

Mousse caramélisée de lait de brebis, crème au biscuit et à la cannelle

Pains artisanaux

**P.V.P./personne: 32,60 € T.V.A. Comprise**

## **Menu dégustation**

**(Servi pour chaque convive - possibilité de le combiner avec le menu tradition et saveur)**

*Salmorejo* avec cocktail d'araignée de mer et pousses fraîches

Gnocchis sautés avec bacon mariné, œuf et mousse de *carbonara*

Cannellonis de poularde, toffee d'oignon et béchamel truffée

Pain perdu de brioche avec glace artisanale

Pains artisanaux

**P.V.P./personne: 38,90 € T.V.A. Comprise**

## **Menu nöla**

**(Servi pour chaque convive)**

Une formule spéciale composée pour un nombre limité de services chaque semaine.

Elle se compose de divers amuse-bouche et plats provenant de la carte et des suggestions du Chef.

Le prix varie en fonction de la composition entre 55,00 € et 62,00 €.

Le personnel sera heureux de vous indiquer disponibilité et prix.