

# 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

Albóndigas de jabalí en pepitoria de almendras al ras el hanout

Mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

Panes artesanos

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

## Menú degustación

Ciruelas rellenas de rillettes de corzo, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva

Raviolis rellenos de boletus, praliné de nuez y hierbas frescas

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**

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](http://www.nolarestaurante.es)  
[nola@nolarestaurante.es](mailto:nola@nolarestaurante.es)

nöla

## Menú compartir

### Entrantes servidos al centro:

Ciruelas rellenas de rillettes de corzo, 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:

Arroz negro con tomate relleno de calamar y crema de queso de Hita

ó

Albóndigas de jabalí en pepitoria de almendras al ras el hanout

ó

Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada

ó

Tuétano a la brasa con rabo guisado al vino tinto

### Postre a elegir:

Mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

ó

Torrija de pan de brioche con helado artesano

ó

Tarta al whisky casera

ó

Gintonic de cítricos con crema helada de lima

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](mailto:nola@nolarestaurante.com)