

Menús nöla 2025

***Mesas de 6 comensales o más, para hacer la reserva en firme solicitamos huella bancaria. (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

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

Albóndigas de jabalí en pepitoria de almendras al ras el hanout

Panna cotta de leche de oveja, espuma de miel

Panes artesanos

P.V.P./persona: 37,90 € I.V.A. Incluido

Menú degustación

“Ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi

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

I.V.A. Incluido

Pág 1/2

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:

Chipirones guisados con setas y parmentier 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

Cordero asado y deshuesado, patatas panadera y puré de calabaza

ó

Paletilla de corzo en escabeche ligero de miel de romero, velo de su escabeche

Postre a elegir:

Panna cotta de leche de oveja, espuma de miel

ó

Torrija de pan de brioche con helado artesano

ó

Tarta al whisky casera

ó

Fresas, jugo espumado de kéfir y sorbete de frutos rojos y vinagre

Panes artesanos

P.V.P./persona: 39,80 € I.V.A. Incluido

Cómo reservar:

Mesas de 6 comensales o más solicitamos una huella bancaria (facilitar una tarjeta a la hora de hacer la reserva). No se aplica ningún cargo, solo en caso de no presentación o cancelación con menos de 24 horas de antelación se cobrarán 10€ por comensal.

La reserva no estará confirmada hasta recibir un email o sms de confirmación por parte del restaurante.

Pueden gestionar la reserva por teléfono 949 39 32 46 ó a través del motor de reservas de nuestra web: www.nolarestaurante.com.