

Menús nola 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 degustación

Ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, 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

Panna cotta de leche de oveja, espuma de miel

Panes artesanos

P.V.P./persona: 38,70 € I.V.A. Incluido

Menú tradición y sabor

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

Buñuelos de bacalao, alioli de miel

Cordero asado y deshuesado, patatas panadera y puré de calabaza

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Panes artesanos

P.V.P./persona: 42,30 € I.V.A. Incluido

I.V.A. Incluido

Pág 1/2

nola

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

nola

Menú carta

(2 entrantes individuales fijos + 1 principal a elegir + 1 postre a elegir)
(Cada comensal elige en el restaurante el principal y el postre de su menú)

Entrantes:

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

Ravioli relleno de boletus, praliné de nuez y hierbas frescas

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

Mousse de kéfir, sorbete de mango y jalea de maracuyá

Panes artesanos

P.V.P./persona: 43,20 € 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.