

Menús nöla 2026

***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

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

Canelones de pollo de corral, toffee de cebolla y bechamel de boletus

Mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

Panes artesanos

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

Menú tradición y sabor

Paté de corzo estilo campaña con pistachos, higos y foie, acompañado de encurtidos

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: 42,70 € 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 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:

Tartar de tomate, helado de mostaza y brotes de albahaca

Buñuelos de bacalao, alioli de miel

Plato principal a elegir:

Chipirones guisados con setas y parmentier de queso de Hita

ó

Tuétano asado con rabo guisado al vino tinto

ó

Canelones de pollo de corral, toffee de cebolla y bechamel de boletus

ó

Cordero asado y deshuesado, patatas panadera y puré de calabaza

ó

Arroz meloso de ibéricos con roast beef de presa y crema de ajos tostados

Postre a elegir:

Mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

ó

Torrija de pan de brioche con helado artesano

ó

Gintonic de cítricos con crema helada de limón

ó

Tarta al whisky casera

Panes artesanos

P.V.P./persona: 45,20 € 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 48 horas de antelación se cobrarán 10€ por comensal.

Si se presentan menos comensales de los indicados en la reserva sin aviso previo, se cobrarán igualmente 10€ por comensal no presentado.

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

Póngase en contacto con nosotros para gestionar la reserva:

Tel: 949 39 32 46 - email: nola@nolarestaaurante.com