

Menús nola 2026

Mesas de 6 comensales o más:

1.- Para hacer la reserva en firme solicitamos huella bancaria.

2.- Tendrán que elegir menú para todos.

(ver página 2/2)

Menú degustación

Ciruelas rellenas de rillettes de pato, 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

Mousse de leche de oveja con crema de galleta y canela

Pan de hogaza

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

Menú tradición y sabor

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

Ñoquis salteados con panceta adobada, huevo y espuma de carbonara

Cordero asado y deshuesado, patatas panadera y puré de calabaza

Torrija de pan de brioche con helado artesano

Pan de hogaza

P.V.P./persona: 42,70 € I.V.A. Incluido

nola

Plaza de San Vicente - Calle Arcedianos 20

(en el interior de la Casa del Doncel)

19250 Sigüenza

Tel:+34 949 39 32 46

www.nolarestaurante.es

nola@nolarestaurante.es

Pág 1/2

I.V.A. Incluido

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:

Ciruelas rellenas de rillettes de pato, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva
Ñoquis salteados con panceta adobada, huevo y espuma de carbonara

Plato principal a elegir:

Arroz meloso de pollo de corral, tomates secos y crema de albahaca
ó
Cordero asado y deshuesado, patatas panadera y puré de calabaza
ó
Albóndigas de jabalí en pepitoria de almendras al ras el hanout
ó
Bacalao rebozado, pimiento cristal asado y cebolla escalivada
ó
Jarrete de cerdo cocinado lentamente y lacado a la brasa con espuma de patata

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
Tiramisú a nuestra manera con helado de café
Pan de hogaza

P.V.P./persona: 47,00 € I.V.A. Incluido

Cómo reservar:

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@nolarestaurante.com