

# Carta nola

## entrantes

mousse de queso manchego, tomate pasificado y sardina ahumada	11,60 €
steak tartar de corzo ahumado con tomillo y romero y tostas de pan	14,90 €
plato de legumbres del día (pochas, lentejas, alubias...). Consultar.	13,90 €
migas de pan de hogaza con morteruelo y huevo cocinado a baja temperatura	11,90 €

## arroz (arroz grano especial de Herederos de Viel)

arroz meloso de pollo de corral con niscalos guisados	14,30 €
arroz de ibéricos con rabitos a la parrilla y crema de ajos tostados	15,40 €

## principales

bacalao asado con setas y pilpil de boletus	16,20 €
cordero asado y deshuesado con royale de leche de oveja y berenjenas a la miel	15,90 €
canelones de civet de caza con toffee de cebolla	15,30 €
paletilla de corzo al horno con crema de boniato y patatas tostadas	17,60 €
costilla de vacuno asada a la parrilla con chimichurri de piparras y patatas rústicas (recomendado para 2 personas)	31,60 €

## postres

torrija caramelizada con helado de cacahuete y flor de sal	6,40 €
crema de naranja con bizcocho borracho al Grand Marnier y helado de jengibre	5,90 €
mousse caramelizada de leche de oveja	5,30 €
coulant de tarta de Santiago	6,20 €

panes artesanos de la panadería Gustos de antes (precio por persona)	0,90€
--	-------

## I.V.A. Incluido

## nola

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)

nola

## **Menú tradición y sabor**

**(servido a mesa completa - combinable con menú degustación)**

migas de pan de hogaza con morteruelo y huevo cocinado a baja temperatura  
cordero asado y deshuesado con royale de leche de oveja y berenjenas a la miel  
mousse caramelizada de leche de oveja

**P.V.P./persona: 26,40 € I.V.A. Incluido**

## **Menú degustación**

**(servido a mesa completa - combinable con menú tradición y sabor)**

mousse de queso manchego, tomate pasificado y sardina ahumada  
arroz meloso de pollo de corral con niscalos guisados  
canelones de civet de caza con toffee de cebolla  
torrija caramelizada con helado de cacahuete y flor de sal

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

## **Menú de temporada**

Menú especial propuesto por Jorge.

Compuesto por 6 platos que variarán en función de las sugerencias diarias y los productos de temporada.

Servido a mesa completa.

**P.V.P./persona: 41,90 € I.V.A. Incluido**

