

Carta nola

entrantes

salpicón de pierna de corzo con humus y helado de mostaza de hierbas	13,60 €
arroz meloso de ibéricos con setas y rabitos tostados	14,90 €
plato de verduras de primavera según la huerta (consultar)	13,70 €
migas de pan de hogaza con morteruelo y huevo cocinado a baja temperatura	11,90 €
“ensaladilla” de atascaburras con mayonesa de lima y kimchi	11,50 €

principales

albóndigas de gamo gris estofadas en pepitoria de avellanas	15,30 €
cordero asado y deshuesado con crema de berejena ahumada	16,50 €
jarrete de caza al vino tinto sobre tuétano a la parrilla	15,90 €
pechuga de pato azulón con guiso de sus muslos al curry rojo	16,70 €
pescado del día con cuscús de verduras y jugo de asadillo	17,80 €

postres

torrija caramelizada con helado de cacahuete y flor de sal	6,40 €
helado de cáscara de limón con tartar de aguacate y kéfir espumado	5,90 €
mousse caramelizada de leche de oveja	5,30 €
chocolate (bizcocho, helado, cremoso)	6,20 €

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

I.V.A. Incluido

nöla

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

nöla

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

albóndigas de gamo gris estofadas en pepitoria de avellanas

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)

salpicón de pierna de corzo con humus y helado de mostaza de hierbas

arroz meloso de ibéricos con setas y rabitos tostados

cordero asado y deshuesado con crema de berenjena ahumada

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 5 platos que variarán en función de las sugerencias diarias y los productos de temporada.

Servido a mesa completa.

P.V.P./persona: 39,20 € I.V.A. Incluido

