

Menú Degustación Noviembre-Diciembre 2018

Aperitivo de bienvenida

Entrantes:

Roast beff en ensalada de verduritas encurtidas, brotes tiernos y vinagreta de frutos secos

Setas de temporada salteadas con huevos benedictinos y crotons de ajoaceite

Ragú de alubias pochadas con parfait de pato

* * * * *

Segundo Plato (a elegir uno):

Merluza al aroma de romero, esponja de soja y verduras en tempura

Bacalao en sinfonía de tomates cherrys sobre mousse de queso y crujiente de albahaca

Taco de lomo bajo sobre puré patata con cebollas asadas

Solomillo de cerdo ibérico asado con piña, trigueros y cristales de azúcar moscovado

* * * * *

Postre Artesano

Agua, Café e infusiones

Vino Blanco Aylés Dorondón D.O. Cariñena

Vino Tinto "a" Pago de Aylés

Precio por persona 42 €(IVA Incluido)

montal
FUNDADA EN 1919

www.montal.es

Torre Nueva, 29 (Plaza San Felipe) • 50003 Zaragoza. España

Teléfonos: 976 298 998 y 976 391 773 • Fax: 976 391 060 • info@montal.es