

MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO-FEBRERO-MARZO 2019

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES:

Tarta de manzana, cebolla de fuentes con mostaza y foie a la sartén

Wok de verduras de temporada, romesco y crujiente de jamón

Puntalette de boletus, queso de tronchón y panceta curada

* * * * *

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Estofado de rape, gambas y almejas

Halibut a la plancha con muselina de ajos tiernos y teja de coral

Rib eye con mil hojas de patatas, salsa de su asado y verduritas al dente

Costillas ibéricas deshuesadas sobre puré de boniato con salsa agridulce

* * * * *

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino blanco Particular Chardonnay fermentado en barrica D.O. Cariñena

Vino tinto Particular Garnacha D.O. Cariñena

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