

MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL-MAYO 2019

ENTRANTES:

Ensalada de espárragos frescos, ajo negro, mayonesa de cítricos
y caviar de vinagre de Módena

Lasaña de morro de ternera, salsa de foie al P.X. y chips de boniato
Cigala, almendras, escalivada y carbón vegetal

* * * * *

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Rodaballo sobre arroz basmati, habitas salteadas y vinagreta de su emulsión

Lubina a la plancha con shitakii confitado, alga tosaka, crujiente de raíz de loto
y aceite de cilantro y lima

Magret de pato asado sobre puré de alcachofas de Jerusalén, palomitas de quinoa y oxalis

Entrecote de ternera, verduritas de primavera y crema de zanahoria al romero

* * * * *

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino blanco Dinastía Vivanco D.O. Rioja

Vino tinto Dinastía Vivanco Crianza D.O. Rioja

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