

MENÚ DEGUSTACIÓN JUNIO-JULIO 2019

ENTRANTES:

Sopa de melón, aguacate y hierbaluisa con tartar de tomate

Canelón de brandada de bacalao, pilpil y escamas de olivas,
jugo de pimientos a la brasa y migas crujientes

Carpaccio de magret de pato, mayonesa de chimichurri y geleé de manzana con jengibre

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Entrecote al roquefort y patas confitadas

Solomillo de cerdo ibérico relleno de orejones y bacón con salsa de miel y gránulos de polen

Dorada sobre verduritas de temporada y crema de Orio

Bonito a la plancha con escabeche de berenjenas, mayonesa de encurtidos
y vinagreta de pimientos

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino blanco Enate 234 D.O. Somontano

Vino tinto Enate Crianza D.O. Somontano

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