

MENÚ CELEBRACIONES 2019

Aperitivo Completo:

Virutas de Jamón de Jabugo

Croquetas Caseras

Delicias de Alcachofa Gratinadas Montal

Brocheta de Salmón Ahumado

Entrantes:

Flan de txangurro, migas de tinta de calamar y puré de berenjena ahumada acompañados de helado de pimientos asados

Terrina de ternasco y pato trufado, boletus y anarcados, mahonesa de romero y brotes tiernos, confitura de borraja y vainilla

Canelón de pato y manzana, demiglace de trufa, galletas de parmesano y puré de zanahoria con jengibre

Arroz meloso de pollo de corral y langostinos

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

Cook & Life
Restaurante

Pescados:

Bacalao al gratén de ajos negros sobre micropisto y su pil-pil

Merluza en salsa verde con espaguetis a la tinta de calamar, langostino tigre y almejas

Lubina asada con crema de hinojo sobre duxelle de trigueros

Carnes:

Paletilla a baja temperatura con guarnición de milhojas de patata, puré de boniato y su salsa

Solomillo asado sobre puré de patata, trigueros a la plancha y salsa de trufa

Presa ibérica con shitakki encebollado, salsa agridulce y manzanas asadas

Postre Artesano

Cafés e infusiones

PRECIOS (IVA Incluido)

Menú Celebraciones: Precio por persona 72 € (Sin Incluir Vino).

Menú Celebraciones: Precio por persona 78 € (Incluye Vino Tinto Vega Saja Crianza D.O Rioja, Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay)

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