

MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2020

ENTRANTES:

Ensalada de salmón marinado y papaya con brotes y vinagreta de eneldo y jengibre

Humus negro de garbanzo con chipirones al cacao y caviar de chiles

Crema de boletus con verduras salteadas y pollo en escabeche

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de Merluza, puré de apionabo asado y vinagreta de manzana, pipas y pimiento rosa

Taco de Bonito, crema de calabaza y tabouleh con cítricos y compota de tomate con vainilla

Picaña de ternera con puré ahumado, chips de hortalizas y polvo de aceitunas

Tataki de presa ibérica, chutney de mango, mayonesa de miso y ensalada Thai

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino blanco Altanza D.O. La Rioja

Vino tinto Edulis Crianza D.O. La 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