

## **MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL-MAYO 2021**

### **ENTRANTES:**

Ensalada de roast beef de magret de pato, vinagreta de mango,  
pimienta rosa y helado de mostaza

Canelón de gallina con crema a la Huancaína, camote y polvo de maíz

Espárragos frescos con salsa bearnesa, pesto de tomate seco y compota de manzana

### **SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):**

Bacalao, pilpil de tomillo-limón, puré de chirivía y frutos secos

Lomo de esturión con shitakes en escabeche y crema de cítricos

Entrecote de ternera con crema de gorgonzola y patatas pont neuf

Taco de ternasco, parmentier de ras al hanout y yogur ahumado

### **POSTRE ARTESANO**

Agua, café e infusiones

Vino blanco Viña Calera D.O. Rueda

Vino tinto Marqués de Arienzo Crianza D.O. La Rioja

**PRECIO POR PERSONA 42 € (IVA INCLUIDO)**

**montal**  
FUNDADA EN 1919

[www.montal.es](http://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](mailto:info@montal.es)