

## **MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2021**

### **ENTRANTES:**

Ensaladilla de txangurro, aguacate y cilantro, mayonesa de soja, kikos y ají amarillo

Manicotti relleno de ricota, caramelizado de tomates y albahaca,  
berenjena a la brasa y cacahuete

Ravioli de guiso de pulpitos sobre crema de boniato, coco y curry rojo

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

Lomo de corvina, cous cous de remolacha con salsa de cítricos y pistachos

Merluza confitada al tomillo con crema de hinojo y hortalizas de temporada

Solomillo de ibérico, toffe de cebolla asada, salsa de foie al PX, dados de yuca noisette

Picaña de Black Angus con puré Robuchon y salsa demi-glace

### **POSTRE ARTESANO**

Agua, café e infusiones

Vino blanco Pazo de Seoane D.O. Rías Baixas

Vino tinto Finca San Martín 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)