

MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO 2022

ENTRANTES:

Hojaldre de brandada de bacalao, alcachofas braseadas, pil pil y sal de jamón
Chipirón relleno de manitas, con salsa Nantua de bogavante y migas de su tinta
Ramen ibérico con borrajas, panceta y ravioli de gallina

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de Salmón con crema de Thai de almendras y coco, noodles y lima
Merluza sobre reducción de piperrada vasca y emulsión de orio
Timbal de rabo de toro con crema de zanahoria al cardamomo y gnoquis
Entrecote de ternera con patata ahumada y salsa bordalesa

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones
Vino blanco Sommos Varietales D.O. Somontano
Vino tinto Sommos Varietales D.O. Somontano

PRECIO POR PERSONA 45 € (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