

MENÚ CELEBRACIONES 2022

Aperitivo Completo:

Virutas de Jamón de Jabugo

Croquetas Caseras

Delicias de Alcachofa Montal

Brocheta de Salmón Ahumado

Entrantes:

Terrina de foie en escabeche de armagnac, boniato asado, pistachos,
piña caramelizada y mayonesa de avellana tostada

Ensalada de langostinos marinados, mayonesa de miso y naranja,
helado de tomate rosa y mango encurtido

Ravioles de boletus y chipirones, crujiente de su tinta
y velouté de almendras y jamón

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:

Rape asado con bisqué de carabineros, micro pisto y caviar de arenque

Centro de merluza rellena de txangurro, salsa de cava y eneldo,
hortalizas de temporada y migas crujientes

Lomo de dorada con salsa donostiarra, tabouleh,
tallarines de calabacín y wakame

Carnes:

Paletilla de Cordero deshuesada, puré de apionabo y maíz,
jugo de su asado y chips de yuca

Solomillo de vaca con polenta al parmesano, salsa de foie y PX,
galleta rota de tomate seco y orégano

Cochinillo crujiente, salsa de cerveza negra y especias,
crema violina y teja de patata roja

Postre Artesano

Cafés e infusiones

PRECIOS (IVA Incluido)

Precio por persona 75 € (Sin Incluir Vino).

Precio por persona 81 € (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