

MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL-MAYO 2022

ENTRANTES:

Ensalada de espárragos frescos, boquerones macerados con sake,
pico de gallo y vinagreta de fresas

Puntalette negro con pulpo y alioli de ajo asado y pimentón

Huevo poché, crema de coliflor, cochinita Pibil y demi glace

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Merluza rellena de langostinos sobre crema de calabaza, mahonesa de mostaza de eneldo

Salmón macerado con cítricos sobre curry de coco y menta, hoja de miso en tempura

Magret de pato, duxelle de hinojo y shitakes,
puré de berenjena especiado y salsa agrídulce de Kumquat

Carrillera de ternera ahumada y confitada en salsa de cerveza negra y vainilla,
parmentier y maíz crujiente

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino tinto Arienzo Crianza D.O. La Rioja

Vino blanco Viña Calera D.O Rueda

montal
FUNDADA EN 1919

PRECIO POR PERSONA 45 € (IVA INCLUIDO)

www.montal.es