

MENÚ DEGUSTACIÓN Junio -Julio 2022

ENTRANTES:

Tartar de tomates, mayonesa de piparras y helado de mostaza

Nem de ensaladilla de langostinos, mayonesa de olivas, jugo de espinacas y piñones

Manicotti con crema de gorgonzola y shitakes, panceta curada y kikos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Taco de bonito, compota de piquillos, vinagreta de granny Smith, lima y pipas

Trucha del Pirineo con crema de patata morada, vichyssoise de almendras y sus huevas

Jarrete de Cordero lacado, cremoso de tomillo y chips de boniato

Presa ibérica patatas a la vainilla con demiglece de mango y pimienta rosa, hojas de azafrán

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino tinto Vega Saja Centenario Crianza D.O. La Rioja

Vino blanco Anayon Chardonnay Barrica D.O Cariñena

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