

## **MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2022**

### **ENTRANTES:**

Ensalada de tomate, ricota y albahaca

Hojaldre de escalivada a la llama y sardina en escabeche de naranja, pipas y romesco

Canelones de brandada de bacalao, algas y vichyssoise de avellanas

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

Lomo de esturión macerado con hoja de limonero, micropisto,

salsa de cítricos y ajedrea con polvo de oliva negra

Merluza mechada con jamón de Teruel al gratén de ajo negro sobre crema de coliflor

Lomo de vaca laminado, crema de mantequilla café Paris, puré ahumado y chips de yuca

Manitas deshuesadas con boletus, polenta al parmesano

y salsa Périgord con cebollitas glaseadas

### **POSTRE ARTESANO**

Agua, café e infusiones

Vino tinto Edulis Crianza D.O. La Rioja

Vino blanco Altanza D.O La Rioja

**PRECIO POR PERSONA 45 € (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)