

MENÚ DEGUSTACIÓN NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2022

ENTRANTES:

Ventresca de atún escabechada con pomelo, nabo, ensalada de brotes tiernos y vinagreta de tomates secos, frutos secos y menta

Crema de boliches del pilar estofados con manitas de cerdo crujientes y caviar de piparras

Raviolis de espinacas con piñones y trufa con glace de pollo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Salmonetes sobre pimientos braseados con toffee de cebolla,
almendras, azafrán y quinoa crujiente

Bacalao confitado con lemon grass y tomillo, pil pil y guiso de sus callos

Carrillera de ternera "en su tinta", salsifís en mantequilla de ajo y chips de boniato

Magret de pato, salsa agridulce de naranja con milhojas trufado de patata y manzana

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino tinto Tempore Generación 73 IGP Bajo Aragón

Vino blanco Loriñón D.O La Rioja

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