

## **MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO - FEBRERO 2023**

### **ENTRANTES:**

Rulos de mango rellenos de foie y almendras, caramelizados con kikos y aceite de pimienta

Ajoblanco, alcachofa plancha y aceite de cebollino y huevas de lumpo

Chipirón - panceta - chirivía

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

Bacalao skrei sobre puntalette verde de hinojo, mayonesa de olivas y crema de ajo

Lomo de salmón al sarmiento, calçots asados, wakame y caldo dashi de estragón

Jarrete de cordero lacado con salsa de cerveza negra,

ñoquis al tomillo limonero y endivia encurtida

Solomillo de cerdo ibérico asado, salsa de foie y Armagnac,

puré de boniato y tierra de tomate seco

### **POSTRE ARTESANO**

Agua, café e infusiones

Vino blanco Viña Calera de Marqués de Riscal D.O. Rueda

Vino tinto Arienzo de Marqués de Riscal D.O. La Rioja

**PRECIO POR PERSONA 47€ (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)