

MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO - MARZO 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

Torre Nueva, 29 (Plaza San Felipe) • 50003 Zaragoza. España

Teléfonos: 976 298 998 y 976 391 773 • Fax: 976 391 060 • info@montal.es