

MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL - MAYO 2023

ENTRANTES:

Ensalada de lenteja beluga, pepino y tartar de atún con mayonesa de lima y menta

Espárrago blanco en texturas con guisantes

Qué fue antes, el huevo o la gallina....

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de merluza infusionada con eneldo sobre guiso de calamar encebollado al azafrán

Pez limón, sopa de maíz y ají amarillo, orio emulsionado con lima y mayonesa de miso

Lomo de ternera laminado, salsa de mostaza y calvados con aligot de idiazábal

Rabo de toro deshuesado, puré de apio nabo asado, salsa de su guiso y chips de boniato

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino blanco Laus Chardonnay D.O. Somontano

Vino tinto Enate TS D.O. Somontano

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