

MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2023

ENTRANTES:

Ensalada de caballa marinada, apio, mazamorra y ajo negro

Bisaltos, callos de bacalao al pilpil y almejas

Ravioli de pato y manzana, crema mantequilla café París y chips de boniato

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Ventresca de atún rojo, ensalada de algas y vinagreta de manzana Granny Smith con menta

Merluza en corteza de frutos secos con romescu y emulsión de pimientos al sarmiento

Vacío de ternera, mayonesa de chimichurri, aguaturma y demi glace ahumada

Carrilleras de ibérico con cerveza negra, jengibre y miel, patata Dauphine al Romero

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Viñas del Vero Sauvignon Blanc D.O. Somontano

Vino Tinto La Miranda de Secastilla 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