

MENÚ DEGUSTACIÓN NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2023

ENTRANTES:

Pétalos de tomate asados, tallarines de calabacín, cintas de calamar
y vinagreta de aceitunas negras y cilantro

Raviolis de gambas y trufa con salsa suave de hongos y jengibre

Crema de alubias blancas, berza, panceta y falsa morcilla

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Salmón macerado con cítricos, vichyssoise de avellanas, pico de gallo y mayonesa de miso

Lomo de bacalao con pilpil, wok de penca de acelga y rebollones

Tournedó de aguja de ternera, boniato asado, salsifis y demi glace de vainilla y cardamomo

Pluma ibérica, salsa de trompeta amarilla, cous cous de hortalizas y nabo daikon noisette

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Viña Pomal D.O. Ca Riona

Vino Tinto Viña Pomal Crianza D.O. Ca Riona

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