

MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO - MARZO 2024

ENTRANTES:

La Huerta en invierno: crema de coliflor, alcachofa a la parrilla y cous cous de brócoli
Chipirón a la plancha, crema de chirivía y curry, pure de tinta, emulsión de hierbabuena y perejil
Terrina de manitas de cerdo crujiente con foie y pistachos,
agridulce de jengibre, rúcula y granada

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Merluza asada, caldo dashi de estragón, mejillones y muselina de azafrán
Trucha del Pirineo, sobre cremoso de guisantes y albahaca, huevas de trucha
y mayonesa de tomillo limón
Jarrete de cordero ligeramente ahumado y lacado,
crema de berenjena asada con miel y especias
Lomo de vaca, aligot de stilton, calçots y salsa Périgord

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones
Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay D.O. Somontano
Vino Tinto Arienzo Crianza de Marqués de Riscal D.O. Rioja

montal
FUNDADA EN 1919

PRECIO POR PERSONA 49€ (IVA INCLUIDO)

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