

**FRÍOS**

- Virutas de jamón de Jabugo con pan con tomate  
Bombón de carpaccio de ternera, relleno de foie y compota de manzana.  
Minibikini de cecina y mozzarella trufada  
Steak tartar de presa ibérica  
Langostino acevichado con mango encurtido  
Teja de boquerón con romescu y rúcula  
Torrezno con mayonesa de kimchi  
Gazpacho de fresas ó Crema de vichyssoise con huevas de lumpo (según temporada)

**CALIENTES**

- Croquetas de la casa  
Delicias gratinadas de alcachofa  
Mini patatas bravas  
Tempura de puerro asado, wasabi y sésamo  
Arroz del cheff  
Bacalao confitado, mandarina y olivas  
Merluza almendrada con mostaza de hierbas  
Cucharilla de Paletilla asada a baja temperatura  
Brocheta de dados de solomillo de ternera con salsa de trufa

*Cook & Life*  
**Restaurante**

**DULCES**

Postre del chef  
Sorbete de fruta

**BEBIDAS**

Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay D.O. Somontano

Vino Tinto Vega Saja Centenario D.O. La Rioja

Cava Conde de Caralt Brut Nature

Cervezas, Refrescos y Agua

**PVP: 65 € Iva Incluido**

**montal**  
FUNDADA EN 1919

[www.montal.es](http://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](mailto:info@montal.es)