

## **MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL - MAYO 2024**

### **ENTRANTES:**

Steak Tartar de presa ibérica ahumada con helado de queso Idiazábal

Panacota de jamón ibérico, espárragos blancos asados y foie

Albóndigas de rape en salsa Thai

### **SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):**

Bacalao skrei asado con romero, crema soubise de avellanas,

polvo de mandarina y migas de tinta

Ventresca de atún rojo, cherrys teriyaki, puré de apio nabo y vinagreta de manzana Granny Smith con lima y demi Glace vegetal

Costilla de Black Angus asada, puré de calabaza,

cebolletas glaseadas al Oporto y salsa agridulce

Magret de pato, polenta al parmesano y teja de patata y nieve de aceite de oliva,

con salsa ahumada de shitakes

### **POSTRE ARTESANO**

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Viña Calera

Vino Tinto Arienzo Crianza de Marqués de Riscal D.O. Rioja

**montal**  
FUNDADA EN 1919

**PRECIO POR PERSONA 49€ (IVA INCLUIDO)**  
[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)