

MENÚ DEGUSTACIÓN JUNIO - JULIO 2024

ENTRANTES:

Sopa de melón, albahaca y jengibre, cherry en escabeche de Jerez y Vieira vegetal

Crema de patata ahumada, huevo frito, chistorra y migas crujientes

Arroz negro de pulpitos, mayonesa de ajo confitado y limón, crujiente de pimentón

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de Pez Limón al eneldo, puré de brócoli y pilpil de cítricos

Taco de bonito, babaganush, coulis de piquillos y ensalada de rúcula

Onglet de ternera, milhojas de patata trufada, demi glace de Calvados y manzana asada

Carrillera de vaca al vermú rojo, cremoso de chirivía y nanami togarashi, teja de sésamo

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco 900 Viñas D.O Calatayud

Vino Tinto 900 Viñas D.O Calatayud

PRECIO POR PERSONA 49€ (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