

MENÚ CELEBRACIONES 2024

Aperitivo Completo:

Virutas de Jamón de Jabugo

Croquetas Caseras

Delicias de Alcachofa Montal

Brocheta de Salmón Ahumado

Entrantes:

Bisque de langosta, ravioli de ragout de rape, mayonesa de tomillo

Arroz meloso de pato, y hortalizas de temporada, demi Glace y su jamón

Pastel de Mi cuit de foie, queso de cabra y manzana, teja de cebolla

Pescados:

Rodaballo con risotto de puntalette de chipirón, velouté de cava y anisados, alioli de pimentón

Lubina asada con mantequilla de anchoas, ajo y eneldo, cous cous de borraja y pilpil de azafrán

Merluza rellena de langostinos, salsa verde de espinacas con y muselina de ajo asado

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

Cook & Life
Restaurante

Carnes:

Solomillo de ternera, hummus de calabaza y salsa de trufa con Armagnac

Cochinillo deshuesado crujiente, puré de boniato, salsa agridulce al cardamomo, nieve de aceite de oliva

Lingote de Paletilla de ternasco, cremoso de almendra, jugo de su asado y compota de tomate y romero,

Postre Artesano

Cafés e infusiones

PRECIOS (IVA Incluido)

Precio por persona 79 € (Sin Incluir Vino).

Precio por persona 85 € (Incluye Vino Tinto Vega Saja Crianza D.O Rioja, Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay)

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