

## **MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2024**

### **ENTRANTES:**

Salpicón de pulpo y mango con mayonesa de aguacate y helado de tomate rosa

Risotto de puntalette y caldo de raíz de apio, espuma de patata, panceta ahumada e Idiazabal

Buñuelo de cochinita pibil, crumble de cacahuete y orégano, emulsión de ajo negro y demi glace de ternera

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

Lomo de corvina asada sobre crema de maíz y aji amarillo, pico de gallo

Merluza macerada con eneldo, puré de cebolla a la brasa y crujiente de guisante

Albóndigas de pluma ibérica en salsa bordalesa, cremoso de hongos y chips de boniato

Picaña de vaca laminada, patatas confiadas con ajos y romero con salsa Café de Paris

### **POSTRE ARTESANO**

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Montecillo Fermentado en Barrica D.O La Rioja

Vino Tinto Montecillo Crianza D.O La Rioja

**PRECIO POR PERSONA 49€ (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)