

MENÚ DEGUSTACIÓN NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2024

ENTRANTES:

Ensalada de esturión en escabeche de salvia y anisetes,
pimiento escalivado y escarola con granada
Lenteja beluga con gambón, jengibre y curry
Canelón de pasta fresca con pato agridulce y castañuelas de ibérico,
bechamel de miso y sésamo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Salmón asado con mantequilla de lima, anchoas, puré coliflor y lemongrass con teja de tinta
Borriquete, rebozuelo, y salsa de hinojo, miso y cebollino
Magret de pato braseado con salsa de mandarina, guiso de ñoquis y shitakes
Jarrete de ternera lacado con cerveza y miel, calabaza asada y chips de salsifis

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones
Vino Blanco Excellens Verdejo D.O La Rioja
Vino Tinto Excellens Cuvé Crianza D.O La Rioja

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