

## **MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO 2025**

### **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](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)