

MENÚ CELEBRACIONES 2025

Aperitivo Completo:

Virutas de Jamón de Jabugo

Croquetas Caseras

Delicias de Alcachofa Montal

Brocheta de Salmón Ahumado

Entrantes:

Canelón templado de calabacín y brandada de bacalao

con pilpil de azafrán y huevas de trucha

Ensalada de bogavante y escalivada, tartar de melón,

tomate rosa, menta y vinagre de Módena

Arroz meloso de boletus y bisaltos, foie a la plancha

y demi glace de Armagnac

Pescados:

Rodaballo con tallarines de calabacín y algas,

crema suave de ajo y tuile de coral

Lomo de merluza, vichyssoise de almendras y ají amarillo,

pico de gallo y mayonesa de miso

Taco de rape en salsa verde de guisantes y tomillo,

con almejas y crujiente de arroz negro

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

Carnes:

Solomillo de ternera con salsa de trufa,
puré de boniato y teja de patata roja

Lingote de paletilla de ternasco deshuesada, jugo de su asado,
patatas confitadas al romero y berenjena ahumada

Confit de pato rustido con salsa de PX y calabaza asada
con patatas rejilla

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