

MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL - MAYO 2025

ENTRANTES:

Espárrago fresco en escabeche, crema ahumada de maíz, caramelizado de cebolla, bacón, pasas y lascas de Idiazabal

Crema de guisante, anguila marinada y polvo de oliva negra

Galets rellenos de ragout de ternera y salsa carbonara

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de Bacalao skrei, pastel de puerros y beurre blanc

Ventresca atún rojo a la plancha, crema de aguaturma, caldo de shitakes y cúrcuma fresca

Carrillera de ternera con lemon grass y puré de chirivía con teja de patata roja

Pluma ibérica al sarmiento, aligot y salsa ahumada de vermut

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Legaris Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto Viña Pomal Crianza D.O La Rioja

montal

PRECIO POR PERSONA 52 € (IVA INCLUIDO)

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