

MENÚ DEGUSTACIÓN JUNIO - JULIO 2025

ENTRANTES:

Ensalada de tomates, gazpacho de paraguayos, salsa de yogur y aceite de menta

Tortilla de bacalao

Chaulafán de langostino y pluma ibérica ahumada

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de Rosada sobre vichissoise de ajo y azafrán, aceite de puerro braseado y pico de gallo

Taco de bonito, puré de apionabo asado, cherrys teriyaki y vinagreta de manzana ácida

Tournedó de Aguja de ternera a baja temperatura con cerveza negra,
jengibre y miel con parmentier ahumada

Solomillo ibérico asado, relleno de queso de cabra, sobre crema de zanahoria y cardamomo,
con salsa de foie al jerez

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Viña Calera Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto Arienzo Crianza D.O La Rioja

PRECIO POR PERSONA 52 € (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