

MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2025

ENTRANTES:

Aguacate brasa, ceviche de langostinos y mango, mayonesa cítrica y cebolla encurtida
Canelón crujiente de bacalao ajoarriero, mayonesa de ajo asado y tomate cassé
Crema de apionabo, espuma de parmesano y torreznito

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Corvina asada, pilpil cítrico, guiso de shimejis y tempura de piparras
Lomo de salmón macerado con eneldo, toffe de cebolla y chardonnay, crujiente de arroz negro
Presa IGP de Teruel, cremoso de trufa, salsa de melocotón de Calanda y tomillo, hojas de avellana y ajo negro
Picaña de ternera laminada con "patata frita" y pimientos caramelizados al vermú

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones
Vino Blanco Vivanco D.O La Rioja
Vino Tinto Vivanco 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