Patos Preparados

TIEMPO CON LOS TUYOS

De Montal a tu mesa





Presentación

Todos nuestros platos se entregan perfectamente envasados para que mantengan sus propiedades organolépticas intactas y usted pueda consumirlos tal y como nosotros los hemos elaborado. Simplemente calentando y presentado a su gusto.

Fechas límite para la recepción de pedidos de Navidad: Cinco días antes de Nochebuena y Nochevieja.

El servicio de reparto a domicilio no estará operativo ni para Nochebuena ni para Nochevieja.

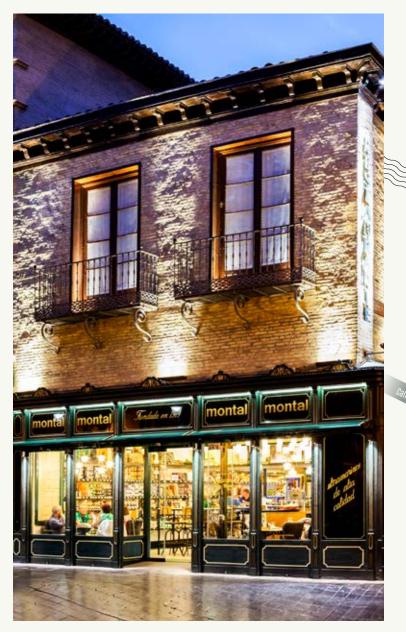
Recuerde que para la mayoría de los platos necesitamos un mínimo de 48 horas de antelación para elaborarlos.

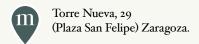
Llámenos para realizar sus pedidos 976 29 89 98 / 876 036 650

Leyenda de alérgenos:

G	GLUTEN	AP	APIO
L	LACTOSA/LÁCTEOS	S	SOJA
Н	HUEVO	SE	SÉSAMO
M	MARISCO	SU	SULFITOS
P	PESCADO	FS	FRUTOS SECOS
MN	MOSTAZA		







Estacionamientos cercanos:

Pza. del Pilar, Pza. España,

Pza. Salamero, Estacionamiento del Mercado Central

Cómo llegar:

En bus: líneas 22, 30, 32, 33, 34, 35, 40, 52

En tranvía: Pza. España / Mercado Central

En coche: Parking Pza. España / Parking Pza. del Pilar / Parking Pza. Salamero /Parking Mercado Central (Acceso en coche hasta la tienda solo para carga y descarga)



Las imágenes son una muestra de presentación de los platos, en ningún caso la forma de entrega de los mismos. PVP con IVA incluido. Todos los precios son válidos excepto error u omisión.





L	CREMA DE CALABACÍN	2-3 Raciones	9,00€
АР	CONSOMÉ	2-3 Raciones	9,00€
P/L	CREMA DE CALABAZA CON Salmón Ahumado	2-3 Raciones	9,00€
L	CREMA DE VICHYSSOISE	2-3 Raciones	9,00€
M/P/L	CREMA DE LANGOSTA	2-3 Raciones	20,00€
M/P	SOPA DE PESCADO	2-3 Raciones	22,00€
	FOIE ENTIER MICUIT NATURAL	250g 6-8 Raciones	38,00€



P/H	ENSALADILLA RUSA	Kg	15,00€
Н	ENSALADA DE POLLO	Kg	22,00€
P/M/H	SALPICÓN DE MARISCO	Kg	28,00€

Pedido mínimo 500 g Siguientes en tramos de 250 g







L	BERENJENAS RELLENAS	2 Unidades	12,00€
	MENESTRA DE VERDURAS	Kg	20,00€
	ALCACHOFAS NATURALES Con Jamón	Kg	21,00€
P/M/G	BORRAJAS CON ALMEJAS	Kg	26,00€
P/M/G	CARDOS CON LANGOSTINOS	Kg	27,00€
P/M	GARBANZOS CON BOGAVANTE	Kg	45,00€



L/G	CANELONES DE CARNE	6 Uds	8,00€
G/M/P	FIDEUÁ	Kg	14,00€
G	MIGAS CASERAS	Kg	14,00€
G/L	CANELONES DE CARNE	12 Uds	15,00€
G/L	CANELÓN DE GALLINA TRUFADA Con Salsa de Setas	2 Raciones	20,00€

Pedido mínimo 500 g Siguientes en tramos de 250 g







BRAZO DE SALMÓN O MARISCO	4-6 Raciones	23,00€
PASTEL DE MERLUZA	6-8 Raciones	23,00€
MERLUZA A LA VASCA	Kg	26,00€
CHIPIRONES RELLENOS En su tinta	4 Raciones	32,00€
TURBANTE DE LUBINA CON Sanfaina de Chipirones	2 Raciones	40,00€
RODABALLO AL ESTILO MONTAL	2 Raciones	40,00€
MERLUZA RELLENA DE Espárragos trigueros	2 Raciones	40,00€
MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO Con salsa de cava	2 Raciones	40,00€
RAPE CON SALSA DE PIÑONES Y BACON	2 Raciones	46,00€
BACALAO CON PIMIENTOS Y TOMATE	Kg	39,00€
RAGOUT DE RAPE Y LANGOSTINOS En Salsa americana	2 Raciones	46,00€
	PASTEL DE MERLUZA MERLUZA A LA VASCA CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA TURBANTE DE LUBINA CON SANFAINA DE CHIPIRONES RODABALLO AL ESTILO MONTAL MERLUZA RELLENA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO CON SALSA DE CAVA RAPE CON SALSA DE PIÑONES Y BACON BACALAO CON PIMIENTOS Y TOMATE RAGOUT DE RAPE Y LANGOSTINOS	PASTEL DE MERLUZA PASTEL DE MERLUZA MERLUZA A LA VASCA Kg CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA TURBANTE DE LUBINA CON SANFAINA DE CHIPIRONES RODABALLO AL ESTILO MONTAL MERLUZA RELLENA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO CON SALSA DE CAVA RAPE CON SALSA DE PIÑONES Y BACON BACALAO CON PIMIENTOS Y TOMATE RAGOUT DE RAPE Y LANGOSTINOS 2 6-8 Raciones Kg RAGOUT DE RAPE Y LANGOSTINOS 2 2 8 8 6-8 RACIONES A caciones Kg RACIONES 8 6-8 RACIONES 4 RACIONES Kg RACIONES 8 6-8 RACIONES 4 RACIONES Kg RACIONES 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8



FS/G	ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA De almendras o salsa de tomate	Kg	15,00€
L	ROAST BEEF (MÍNIMO 4 RACIONES)	1 Ración	14,00€
	REDONDO DE TERNERA MECHADO	2-3 Raciones	19,50€
	REDONDO DE TERNERA MECHADO	5-6 Raciones	39,00€
	PALETILLA DE CORDERO	1 Ración	22,00€
	CARRILLERAS DE CERDO Al vino tinto	2 Raciones	36,00€
МО	SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA	Kg	23,00€
	CONFIT DE PATO CON CIRUELAS	2 Raciones	28,00€
L/P	SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO DE Queso de Cabra	2 Raciones	32,00€
L	COCHINILLO DESHUESADO CON PURÉ De Calabaza y Salsa agridulce	2 Raciones	50,00€
L/G	POLLO DE CORRAL RELLENO DE PASAS Al oporto	2 Raciones	24,00€
	CARRÉ DE TERNASCO A BAJA Temperatura	2 Raciones	38,00€
	ROAST BEEF	Kg	60,00€
	SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA De hongos o trufa	10-12 Raciones	199,00€
	JARRETE DE TERNASCO ASADO En su jugo	2 Raciones	34,00€

Pedido mínimo 500 g Siguientes en tramos de 250 g

Pedido mínimo 500 g Siguientes en tramos de 250 g





BANDEJA DE VIRUTAS DE JAMÓN DE TERUEL

25	0 g	12,0	10€	350 g	14,00€
BANDEJA	DE VIF	RUTAS DE JAI	MÓN DE GUI	JUELO	
25	0 g	25,0	10€	350 g	30,00€
BANDEJA	DE VIF	RUTAS DE JAI	MÓN DE JAB	UGO	
25	0 g	45,0	00€	350 g	51,00€
BANDEJA	DE IBÉ	ÉRICOS BELLI	DTA		
LOMO, CH	IORIZO	Y SALCHICHÓ	IN	350 g	25,00€
	RANDE	JA DE QUESOS	SURTIDOS		
	DANDL				

Consultar otras opciones de bandejas para celebraciones, cumpleaños, reuniones de empresa, etc.



L/G/P	CROQUETAS DE MERLUZA O JAMÓN (SIN FREIR)	Unidad	1,00€
P/L/G	CROQUETAS DE MERLUZA O JAMÓN (FRITAS)	Unidad	1,80€
G/H/P	EMPANADA DE HOJALDRE DE BONITO	Kg	26,50€
G/L	QUICHE LORRAINE DE BACON Y QUESO	6-8 Raciones	16,00€
G/L	QUICHE DE SETAS Y ESPÁRRAGOS	6-8 Raciones	16,00€
G/P	PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO	4 Raciones	24,00€

Nota: Pedido mínimo de croquetas: 6 Uds.





G/L TARTA DE QUESO	8 Raciones	18,00€
--------------------	---------------	--------

PASTELES INDIVIDUALES

FS/G/L	CONCHA MONTAL		
FS/G/L	PASTEL CLARO DE LUNA		4 500
FS/G/L	LINGOTE DE CHOCOLATE		4,50€
G/L	MOUSSE DE LIMÓN Y NARANJA CON CH	OCOLATE	
FS/G/L	TRENZA DE ALMUDÉVAR		13,80€
G/L	PUDING DE CAFÉ Y CARDAMOMO	8 Raciones	12,00€
FS/G/L	TARTA ARTESANA PEQUEÑA	8 Raciones	21,00€
FS/G/L	TARTA ARTESANA MEDIANA	12 Raciones	29,00€







Menus especiales



MENÚ 1

Crema de Vichyssoise Cardos con langostinos Pollo de corral relleno de pasas al Oporto Pastel de limón y chocolate blanco

PVP: 42€/persona

Menú 3

Salpicón de marisco Rodaballo al estilo Montal Solomillo ibérico relleno de queso de cabra y anchoas con frutos del bosque Pastel de chocolate

PVP: **55**€/persona

Menú 2

Consomé casero
Canelones de gallina trufada
con salsa de setas
Paletilla de cordero a baja temperatura
con patatas panadera
Pastel Concha Montal

PVP: 48€/persona

Menú 4

Crema de langosta Merluza rellena de txangurro y salsa de cava Cochinillo deshuesado con puré de calabaza y salsa agridulce Pastel Claro de Luna

PVP: 65€/persona



Incluye Botella de vino

Tinto Care "Centenario Montal" o Blanco Viñas del Vero Chardonnay

Pedido mínimo 2 personas No se pueden mezclar los menús





montal

De lunes a viernes de 9:30 a 14:00 h. y de 17:30 a 20:30 h.

Sábados de 9:30 a 14:00 h.

Torre Nueva, 29 (Plaza San Felipe) 50003 Zaragoza. España www.montal.es



