

Cook & Life

# Restaurante

## MENÚ DEGUSTACIÓN NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2025

### ENTRANTES:

- Porrón asado relleno de setas silvestres y yema curada
- Dumpling de langostino con americana de achiote y coco
- Crema de pochas con lingote de ternasco en escabeche

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

- Ventresca de atún rojo, puerro glaseado, mayonesa de piquillos y demi glace marina
- Pez limón, puré de yuca y pimentón, vinagreta de tomate, cilantro y lima con maíz crujiente
- Carrillera de ternera glaseada con soja y miel, teja de azafrán y cremoso de calabaza y vainilla
- Entraña de ternera con sarmiento, coliflor, bordelesa y arroz inflado

### POSTRE ARTESANO

Aqua, café e infusiones

Vino Blanco Montecillo fermentado en barrica D.O La Rioja

Vino Tinto Montecillo Crianza D.O La Rioja

**PRECIO POR PERSONA 52 € (IVA INCLUIDO)**

**montal**  
FUNDADA EN 1919

[www.montal.es](http://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](mailto:info@montal.es)