

MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO 2026

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

Agua, café e infusiones
Vino Blanco Montecillo fermentado en barrica D.O La Rioja
Vino Tinto Montecillo Crianza D.O La Rioja

PRECIO POR PERSONA 55 € (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