

MENÚ DEGUSTACIÓN ENERO-MARZO 2026

ENTRANTES:

Endivias braseadas con crema de queso de cabra, papada ibérica y nueces garrapiñadas

Nuestra versión del cocido

Arroz meloso de boletus y alcachofas con alioli de tomillo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de merluza confitado en kombu, pilpil de pimentón y calçots asados

Corvina asada, salsifis noisette, salsa beurre blanc de manzanilla y mayonesa negra

Timbal de rabo de toro deshuesado, puré de chirivía y chips de boniato

Pluma IGP TERUEL, aligot y salsa cumberland

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Care Chardonnay D.O Cariñena

Vino Tinto Care Centenario Montal D.O Cariñena

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