

MENÚ CELEBRACIONES 2026

Aperitivo Completo:

Virutas de Jamón de Jabugo

Croquetas Caseras

Delicias de Alcachofa Montal

Brocheta de Salmón Ahumado

Entrantes:

Arroz meloso de bogavante y holandesa de tomillo

Terrina de foie mi cuit, gel de manzana, cítrico,

crumble salado de avellana y helado de Idiazabal

Ensalada de salmón marinado, papaya y rúcula, pipas de calabaza,

crema acevichada y yogurt

Pescados:

Merluza rellena de trigueros, crema de galeras y salsa ruille

Rodaballo sobre parmentier de almendras y kombu,

pilpil de pimientos asados y chip espinacas

Taco de Atún rojo, guiso de chipirones y tuile de tinta

con mayonesa de pimentón

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

Cook & Life
Restaurante

Carnes:

Solomillo de ternera con demiglace de Oporto y cremoso de trufa,
crujiente de boniato

Paletilla de cordero deshuesada, patatas glaseadas al romero y
chutney de melocotón

Lingotes de Cochinillo crujiente, apionabo asado al vermú y salsa
agridulce de px con teja de remolacha

Postre Artesano

Cafés e infusiones

PRECIOS (IVA Incluido)

Precio por persona 82 € (Sin Incluir Vino).

Precio por persona 88 € (Incluye Vino Tinto Vega Saja Crianza D.O
Rioja, Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay)

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