

MENÚ DEGUSTACIÓN ABRIL-MAYO 2026

ENTRANTES:

Tartar de salchichón de Vic, queso de Albaracín y mayonesa de huevo frito

Espárragos asados sobre su propia vichissoise, arenque ahumado y aire de albahaca y lima

Risotto de puntalette a la carbonara

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de trucha del Pirineo macerado con lemongrass,
fettuccini vegetal y caldo Dashi de zanahoria asada

Bacalao skrei "Club Ranero" (pil pil sobre una cama de piperrada y salsa vizcaína)

Picaña de pato, calabaza-miso y shiitakes guisados con cebolletas

Asado de tira con salsa de cerveza negra, jengibre y miel,
crema tostada de cebolla y parmesano

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones

Vino Blanco Aragonia Blanco D.O Campo de Borja

Vino Tinto Borsao Cuvée Barricas D.O Campo de Borja

montal
FUNDADA EN 1919

PRECIO POR PERSONA 55 € (IVA INCLUIDO)

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