

MENÚ DEGUSTACIÓN SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2026

ENTRANTES:

Ensalada de ahumados y encurtidos
Crema de calabaza con miso, yema curada y papada
Niguri de rabo de toro con calamar y kimchie

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO):

Lomo de merluza relleno de langostino, crujiente de pimentón y bisque de bogavante
Bacalao con guiso de sus callos y pilpil de cebollas asadas
Tournedó de aguja de ternera, puré de boniato asado y salsa bordalesa
Presa IGP Teruel a la parrilla, cremoso de trufa, demi glace de tomillo y migas crujientes

POSTRE ARTESANO

Agua, café e infusiones
Vino Blanco Laus Chardonnay D.O Somontano
Vino Tinto Enate TS D.O Somontano

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