

# Restaurante

## SUGERENCIAS MENÚ MARZO-ABRIL-MAYO 2017

### Aperitivo Completo:

Virutas de Jamón de Jabugo

Croquetas Caseras

Delicias de Alcachofas Gratinadas Montal

\*\*\*\*\*

### Primeros:

Ensalada de pastrami con parmesano y chimi churri de aceitunas negras

Arroz negro con chipirones plancha y ali oli de mojito

Vieiras con velouté de coliflor, puerros confitados y espárragos con mantequilla

Mousse de maíz con langostinos, aceite de vainilla y crujiente de maíz

Bisqué de cigalas con patata confitada y ali oli, tomate relleno con espuma de mozzarella y guiso de olivas negras

\*\*\*\*\*

### Pescados:

Lenguado con mousse caliente de berros y velouté de langostinos

Rape en sinfonía de primavera (verduritas escaldadas y puré de guisantes)

Bacalao a baja temperatura con pil pil de manzana, aceite de espinaca y transparencia de miel

Lubina con sanfaina de setas, tomate relleno y salsa de cebolla de fuentes

**montal**  
FUNDADA EN 1919

[www.montal.es](http://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](mailto:info@montal.es)

Cook & Life  
**Restaurante**

**Carnes:**

Lomo de ciervo con guiso de nueces y chalotas, higos rellenos de puré de orejones y salsa de frutos rojos

Solomillo asado con patatas especiadas y salsa bordelesa

Paletilla Deshuesada a Baja Temperatura con espuma de patata

\* \* \* \* \*

**Postre Artesano**

\* \* \* \* \*

Cafés e infusiones

**PRECIO** (IVA Incluido)

Precio por persona 59 €

Precio por persona 65 €(Incluyendo Vino Tinto Vega Saja Crianza)

**montal**  
FUNDADA EN 1919

[www.montal.es](http://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](mailto:info@montal.es)