

## ***Verdura de temporada, nuestra insignia, la de Tudela y su ribera***

### ***Porque con la verdura la vida perdura***

Cebollas glaseadas con reducción de legumbre y caramelo de naranja <sup>(1)</sup> 11€

Ensalada de cardo rojo 17€

Ensalada de achicoria y apio 15€

Penca de acelga rellena de papada Maskarada y frita en patata 16€

Alcachofas fritas 13€

Alcachofas cocidas con su salsa 15€

Cardo cocido con su salsa 16€

Borraja con salsa de patata y farsa de gamba y mejillón 16€

Alubia rojas de Tolosa con sus sacramentos 16€

**Lista de alérgenos:** (1) Glúten / (2) Crustáceo / (3) Huevo /  
(4) Pescado / (5) Cacahuetes / (6) Soja / (7) Leche, lactosa o derivados /  
(8) Frutos secos con cáscara / (9) Apio / (10) Mostaza / (11) Sésamo /  
(12) Altramuces / (13) Moluscos / (14) Sulfitos /  
(15) Manipulación con látex

**TOPERO**  
EL  
RESTAURANTE  
DE  
*José Aguado*

***Platos individuales, para compartir, para picar,***

***Pero sobre todo para disfrutar***

- Jamón puro de bellota con tostada de pan <sup>(1)</sup> 22€
- Milhojas de foie caramelizado con compota de manzana <sup>(7, 8)</sup> 15€
- Pulpo a baja temperatura y a la plancha con mantequilla de coco  
y reducción de su jugo <sup>(3, 7)</sup> 21€
- Anchoas del cantábrico (12 unidades) 18€
- Gamba de Huelva a la plancha <sup>(2)</sup> 19€
- Tartar de atún con guacamole <sup>(4)</sup> 16€
- Sesos fritos con panko <sup>(1)</sup> 14€
- Oreja frita al curry con su jugo <sup>(1)</sup> 12€
- Kokotxas de merluza a la plancha y su salsa 21€
- Tatakí de atún con gilda <sup>(4, 11)</sup> 16€
- Rodaballo al Orio <sup>(4)</sup> 19€
- Preso ibérica a la plancha con ravioli de panceta y patata <sup>(1)</sup> 18€
- Lomo de cerdo pio negro de Maskarada con pesto ahumado <sup>(7, 8)</sup> 21€
- Entrecot de Black Angus 100% a la plancha 22€
- Pichón asado con su jugo y mango <sup>(1, 14)</sup> 19€
- Paletilla de cordero lechal asada 22€
- Chuletón de vaca vieja 38€

**Lista de alérgenos:** (1) Glúten / (2) Crustáceo / (3) Huevo /  
(4) Pescado / (5) Cacahuets / (6) Soja / (7) Leche, lactosa o derivados /  
(8) Frutos secos con cáscara / (9) Apio / (10) Mostaza / (11) Sésamo /  
(12) Altramuces / (13) Moluscos / (14) Sulfitos /  
(15) Manipulación con látex

Patorrillo 15€

***Los dulces caseros, siempre queda sitio***

***Para un poco más***

Leche frita con helado de galleta María <sup>(1, 3, 7)</sup> 5.50€

Suspiro apasionado de chocolate <sup>(1, 3, 7)</sup> 7€

Torrija caramelizada con crema inglesa <sup>(1, 3, 7)</sup> 5.50€

Glaseado de chocolate y pistacho <sup>(1, 3, 7, 8)</sup> 7€

Tarta de caramelo y queso con crema namelaka <sup>(1, 7, 3)</sup> 7€

Natilla de queso suave con crumble <sup>(3, 7)</sup> 5.50€

Bombón de hojaldre frito de crema pastelera y chocolate blanco <sup>(1, 3, 7)</sup> 7€

**Lista de alérgenos:** (1) Glúten / (2) Crustáceo / (3) Huevo /  
(4) Pescado / (5) Cacahuets / (6) Soja / (7) Leche, lactosa o derivados /  
(8) Frutos secos con cáscara / (9) Apio / (10) Mostaza / (11) Sésamo /  
(12) Altramuces / (13) Moluscos / (14) Sulfitos /  
(15) Manipulación con látex

**TOPERO**  
EL  
RESTAURANTE  
DE  
*José Aguado*