

**Verdura de temporada, nuestra insignia, la de Tudela y su ribera.  
Porque con verduras la vida perdura.**

Ensalada de cogollos de Tudela con vinagreta y ventresca <sup>(4)</sup> 16€

Ensalada de achicoria, granada, cacahuete y miel <sup>(8)</sup> 17€

Cardo rojo en ensalada 18€

Cebollas glaseadas con reducción de legumbre y caramelo de naranja <sup>(1)</sup> 12€

Alcachofa frita 14€

Borraja cocida con salsa de patata y farsa de mejillones y gamba 15€

Cardo cocido en salsa de almendras<sup>(1,8)</sup> 17€

Alubia roja de Tolosa con papada 18€

Alcachofas cocidas con su veloute y hongos salteados<sup>(1)</sup> 19€

Milhojas de penca de acelga con papada curada, tamarindo y trufa rallada 20€

**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 y para picar.

### Pero sobre todo para disfrutar.

- Jamón de jabugo 5 JOTAS con tostadas <sup>(1)</sup> 32€
- Anchoas del cantábrico con pan suflado relleno (6 unidades) <sup>(1)</sup> 16€
- Milhojas de foie caramelizado con compota de manzana <sup>(7, 8)</sup> 17€
- Tartar de atún Balfego con guacamole <sup>(4)</sup> 18€
- Pulpo a baja temperatura y a la plancha con mantequilla de coco  
y reducción de su jugo <sup>(3,7)</sup> 25€
- Gamba de Huelva a la plancha <sup>(2)</sup> 20€
- Kokotxas de merluza a la plancha y su salsa <sup>(4)</sup> 22€
- Tatakí de atún con gilda <sup>(4, 11)</sup> 16€
- Rodaballo a baja temperatura y plancha con su pilpil <sup>(4)</sup> 23€
- Salmon en remolacha con su tartar y crema de queso y remolacha <sup>(3,7)</sup> 18€
- Tuetano en su hueso asado con alcachofas fritas 17€
- Sesos fritos con panko <sup>(1)</sup> 14€
- Morros de ternera guisados en tortero de barro <sup>(1)</sup> 17€
- Preso ibérica a la plancha con ravioli de panceta y patata <sup>(1)</sup> 20€
- Lomo de cerdo pio negro de Maskarada con pesto ahumado <sup>(7,8)</sup> 22€
- Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada <sup>(1)</sup> 26€
- Pichón asado con su jugo y mango <sup>(1, 14)</sup> 20€
- Chuletón de vaca vieja 48€
- Patorrillo 16€

**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

***Los dulces caseros, siempre queda sitio  
para un poco más.***

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

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

Tarta de queso y caramelo de toffe con namelaca <sup>(1, 3, 7)</sup> 6€

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

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

Multichocolates <sup>(1, 3, 7)</sup> 7€

Mejor queso de españa 2021 <sup>(7)</sup> 8€

**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*