

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

Ensalada de cogollos de Tudela, ventresca, rabanetas y vinagreta verdura <sup>(4)</sup> 21€

Cardo rojo en ensalada 20€

Ensalada de achicoria con frutos secos y miel <sup>(8)</sup> 18€

Penca de acelga, higos y salsa de whisky <sup>(1)</sup> 20€

Cardo cocido con salsa de almendras <sup>(1,8)</sup> 22€

Cebolletas estofadas y glaseadas con salsa de morcilla de Beasain <sup>(1)</sup> 17€

Alcachofa frita con ajetes tiernos 17€

Alcachofas cocidas con su salsa <sup>(1)</sup> 19€

Alcachofas cocidas y hongos salteados <sup>(1)</sup> 21€

Borraja cocida al momento con salsa de gamba al ajillo <sup>(2,4)</sup> 18€

Alubia roja de Tolosa con papada y morcilla Beasain 20€

**Lista de alérgenos:** (1) Gluten / (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*

## **Platos individuales, para compartir y para picar.**

### **Pero sobre todo para disfrutar.**

- Chistorra Navarra a la parrilla con reducción de vino tinto <sup>(14)</sup> 17€
- Jamón Ibérico 5 Jotas con tostadas de pan y tomate rallado <sup>(1)</sup> 39€
- Tartar de atún, corona de patata frita, guacamole y miel <sup>(4,10)</sup> 22€
- Taco de foie fresco en escabeche y flambeado con Px <sup>(1)</sup> 26€
- Pulpo a baja temperatura y frito con mantequilla de coco y reducción <sup>(3,7)</sup> 29€
- Patatas bravas, caviar y mayonesa de ajo negro (5 unidades) <sup>(3,4)</sup> 20€
- Carabineros a la parrilla (6 unidades) <sup>(2)</sup> 36€
- Dorada salvaje rellena de setas y crema de sopa de pan y almendra <sup>(4,8)</sup> 35€
- Lubina salvaje con salsa de sus espinas <sup>(4)</sup> 27€
- Parpatana de atún rojo asada con guarnición de la mejana <sup>(4)</sup> 36€
- Rodaballo a baja temperatura <sup>(4)</sup> 26€
- Pescado a la brasa según mercado
- Rabines de cerdo fritos con salsa de carne <sup>(1)</sup> 18€
- Oreja a la plancha con salsa al whisky y chili dulce <sup>(1)</sup> 22€
- Solomillo 100% de buey Supremo a la parrilla y salsa de carne <sup>(1)</sup> 39,50€
- Pintada asada con salsa de manzana 25€
- Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada <sup>(1)</sup> 36€
- Chuletón de vaca vieja a la parrilla, 1kgr 60€
- Guiso de Patorrillo 23€

**Lista de alérgenos:** (1) Gluten / (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.*

Tarta de manzana horneada <sup>(1,3,7)</sup> 8€

Tarta de queso caliente y ahumada en la parrilla <sup>(1, 3,7)</sup> 7,50€

Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de leche merengada <sup>(1, 3, 7)</sup> 7,50€

Cremoso de chocolate especiado, ciruela y helado de lima <sup>(3, 7)</sup> 8€

Cuajada con sorbete de tomate de árbol <sup>(7)</sup> 7,50€

Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate <sup>(1,3,7)</sup> 9€

Queso Navarro Larra curado de oveja del Roncal <sup>(7)</sup> 10€

**Lista de alérgenos:** (1) Gluten / (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*