

**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 ⁽⁴⁾ 21€

Cebollas glaseadas y confitadas con salsa de toffee salado ⁽⁷⁾ 18€

Tomate asado a la parrilla con su jugo, torreznos y brotes 25€

Penca de acelga, higo y salsa al whisky ^(1,7) 18€

Pochas con firtada y guindillas 21€

Borraja cocida con aceite de oliva y pure de patata ⁽⁷⁾ 20€

Hongos frescos a la parrilla 20€

Pimiento del cristal asados, papada Iberica y huevo a baja temperatura⁽³⁾ 25€

Lista de alérgenos: (1) Gluten / (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 Iberico 5 Jotas con tostadas de pan y tomate rellado ⁽¹⁾ 37€

Milhojas de foie caramelizado con compota de manzana ^(7, 8) 23€

Tartar de atún con guacamole ⁽⁴⁾ 21€

Pulpo a baja temperatura y frito con mantequilla de coco y reducción ^(3,7) 28€

Gamba roja alistado a la plancha ⁽²⁾ 25€

Carpacio de pez mantequilla aliñado con salsa de espinas y berberechos ^(4,3,7) 24€

Bogavante a la plancha, con guiso de garbanzos y huevo frito ^(2,3,4) 34€

Lubina salvaje con salsa de sus espinas ⁽⁴⁾ 26€

Parpatana de atun rojo asada con guarnicion de la mejana ⁽⁴⁾ 35€

Rodaballo a baja temperatura ⁽⁴⁾ 25€

Bacalao asturiano rebozado con verdura encurtida ^(4,1,3) 23€

Sesos fritos con panko ⁽¹⁾ 17€

Morros de ternera guisados en tortero de barro ⁽¹⁾ 20€

Hamburguesa de chuleton a la parrilla con pan brioch y patatas fritas ⁽¹⁾ 24€

Lomo de cerdo pio negro Maskarada con pesto y seta sitake ^(7,8) 23€

Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada ⁽¹⁾ 34€

Pichón asado con su jugo y culis melocoton ^(1, 14) 22€

Chuletón de vaca vieja a la parrilla, 1kgr 56€

Guiso de Patorrillo 22€

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

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

Bombón de hojaldre frito relleno de crema pastelera y chocolate blanco ^(1,3,7) 8 €

Tarta de queso y caramelo de toffe con namelaca ^(1, 3,7) 6 €

Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de leche merengada ^(1, 3, 7) 6 €

Natilla de queso suave con crumble ^(3, 7) 6 €

Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate ^(1,3,7) 8€

Queso Navarro Larra curado de oveja del Roncal ⁽⁷⁾ 9€

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