

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

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

Cogollos de tudela con verdel marinado y vinagreta de tomate y nueces <sup>(8,4)</sup> 15€

Guisantes y habas con papada pio negro Maskarada, huevo a baja temperatura <sup>(1,3)</sup> 18€

Esparragos con su salsa y huevo a baja temperatura <sup>(1,3)</sup> 18€

Esparragos cocidos con aceite de oliva virgen extra 16€

Alcachofas cocidas en su salsa <sup>(1)</sup> 15€

Alcachofas fritas 13€

Ajetes frescos confitados 13€

Menestra tudelana de los 4 ases <sup>(1)</sup> 18€

**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*

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

**Pero sobre todo para disfrutar.**

Jamón de jabugo 5 JOTAS con tostadas <sup>(1)</sup> 28€

Anchoas del cantábrico con pan suflado de romanescu (6 unidades) <sup>(1)</sup> 16€

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> 23€

Gamba de Huelva a la plancha <sup>(2)</sup> 19€

Tartar de atún Balfego con guacamole <sup>(4)</sup> 18€

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 <sup>(4)</sup> 21€

Tatakí de atún con gilda <sup>(4, 11)</sup> 16€

Rodaballo a baja temperatura y plancha con su salsa <sup>(4)</sup> 21€

Taco de bacalao rebozado y confitado con salsa de patata <sup>(1,3,7)</sup> 15€

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€

Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada <sup>(1)</sup> 23€

Pichón asado con su jugo y mango <sup>(1, 14)</sup> 19€

Chuletón de vaca vieja 38€

Patorrillo 15€

**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*

***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€

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

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

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

Multichocolates <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*