

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

Ensalada de cogollos de Tudela con bisaltos, rabanetas y vinagreta verdura 21€

Cebollas glaseadas con reducción de legumbre y caramelo de naranja <sup>(1)</sup> 16€

Habas y Guisantes salteados con ajetes y huevo a baja temperatura <sup>(3)</sup> 25€

Alchofa frita 16€

Alcachofas cocidas con su salsa <sup>(1)</sup> 18€

Alcachofas cocidas y hongos salteados <sup>(1)</sup> 20€

Esparragos cocidos y aceite de oliva virgen extra 19€

Esparragos con su salsa y huevo a baja temperatura <sup>(1,3)</sup> 25€

Esparragos fritos 17€

Menestra Tudelana de los 4 ases 30€

**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.

Jamón Iberico "Joselito" con tostadas de pan y tomate rellado <sup>(1)</sup> 37 €

Milhojas de foie caramelizado con compota de manzana <sup>(7, 8)</sup> 23 €

Tartar de atún con guacamole <sup>(4)</sup> 21 €

Pulpo a baja temperatura y a la plancha con mantequilla de coco y reducción <sup>(3,7)</sup> 28 €

Gamba rojo a la plancha <sup>(2)</sup> 25€

Bogavante a la plancha, con guiso de garbanzos y huevo frito <sup>(2,3,4)</sup> 34€

Kokotxas de merluza a la plancha y su salsa <sup>(4)</sup> 26 €

Parpatana de atun rojo asada con guarnicion de la mejana <sup>(4)</sup> 35 €

Rodaballo a baja temperatura y a la plancha al pilpil <sup>(4)</sup> 25 €

Pez mantequilla con pure de zanahoria y salsa teriyaki 24€

Bacalao asturiano con salsa de ajoarriero <sup>(4)</sup> 23€

Sesos fritos con panko <sup>(1)</sup> 17 €

Morros de ternera guisados en tortero de barro <sup>(1)</sup> 20 €

Hamburguesa de chuleton con pan brioch marcado y patatas fritas <sup>(1)</sup> 24 €

Lomo de cerdo pio negro Maskarada con pesto ahumado <sup>(7,8)</sup> 23 €

Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada <sup>(1)</sup> 34€

Pichón asado con su jugo y mango <sup>(1, 14)</sup> 21 €

Chuletón de vaca vieja, 1kgr 52 €

Patorrillo 21 €

**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 <sup>(1,3,7)</sup> 8 €

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

Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de leche merengada <sup>(1, 3, 7)</sup> 6 €

Natilla de queso suave con crumble <sup>(3, 7)</sup> 6 €

Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate <sup>(1,3,7)</sup> 8€

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