

**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 salsa de morcilla Beasain y caramelo de naranja 17€

Habas y Guisantes salteados con ajetes y huevo a baja temperatura ⁽³⁾ 25€

Alchofa frita 17€

Alcachofas cocidas con su salsa ⁽¹⁾ 19€

Alcachofas cocidas y hongos salteados ⁽¹⁾ 21€

Espárragos cocidos y aceite de oliva virgen extra 19€

Espárragos con su salsa y huevo a baja temperatura ^(1,3) 25€

Espárragos 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.

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

Tarta de queso caliente y ahumada en la parrilla ^(1, 3,7) 7,50€

Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de leche merengada ^(1, 3, 7) 7,50€

Cremoso de chocolate especiado, ciruela y helado de lima ^(3, 7) 8€

Cuajada con sorbete de tomate de árbol ⁽⁷⁾ 7,50€

Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate ^(1,3,7) 9€

Queso Navarro Larra curado de oveja del Roncal ⁽⁷⁾ 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