

Verdura de temporada, nuestra insignia, la de Tudela y su ribera.

Porque con verduras la vida perdura.

Ensalada de cogollos de Tudela con vinagreta y ventresca ⁽⁴⁾ 16 €

Ensalda de tomate "FEO" de Tudela con ventresca ⁽⁴⁾ 16€

Tomate calabacero asado con papada Maskarada y piparras fritas 15€

Cebollas glaseadas con reducción de legumbre y caramelo de naranja ⁽¹⁾ 12 €

Pimientos del cristal fritos rellenos de jamón 15€

Carpaccio de calabacín con aceite 5J y pimentón 16€

Alubia verde con puré de curry y patatas chips 16€

Piparras fritas 17€

Pochas de Tudela con fritada y piparra frita 19€

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 de jabugo 5 JOTAS con tostadas ⁽¹⁾ 33 €

Anchoas del cantábrico con pan suflado relleno (6 unidades) ⁽¹⁾ 16 €

Milhojas de foie caramelizado con compota de manzana ^(7, 8) 19 €

Tartar de atún con guacamole ⁽⁴⁾ 18 €

Pulpo a baja temperatura y a la plancha con mantequilla de coco y reducción ^(3,7) 27 €

Gamba de Huelva a la plancha ⁽²⁾ 20 €

Kokotxas de merluza a la plancha y su salsa ⁽⁴⁾ 24 €

Tataki de atún con gilda ^(4, 11) 16 €

Rodaballo a baja temperatura y a la plancha al pilpil ⁽⁴⁾ 23 €

Rape con salsa de pochas ^(4,6) 22€

Sesos fritos con panko ⁽¹⁾ 14 €

Morros de ternera guisados en tortero de barro ⁽¹⁾ 17 €

Presa ibérica a la plancha con ravioli de panceta y patata ⁽¹⁾ 20 €

Lomo de cerdo pio negro Maskarada con pesto ahumado ^(7,8) 22 €

Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada ⁽¹⁾ 30€

Pichón asado con su jugo y mango ^(1, 14) 20 €

Chuletón de vaca vieja 48 €

Patorrillo 16 €

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) 7 €

Leche frita con helado de galleta María ^(1, 3, 7) 5.50 €

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

Torrija caramelizada con crema inglesa ^(1, 3, 7) 5.50 €

Natilla de queso suave con crumble ^(3, 7) 5.50 €

Mejor queso de España 2022 ⁽⁷⁾ 8 €

Multichocolates ^(1, 3, 7) 7 €

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