

**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 arenque ahumado 21€

Cebollas glaseadas con salsa de morcilla Beasain y caramelo de naranja 17€

Ensalada de tomate Feo de Tudela con tacos de torreznos y piparras fritas 25€

Alubia verde, papada fresca Iberica marcada con brasa y salsa de carne ⁽¹⁾ 20€

Pochas con fritada y piparra frita 21€

Perlas de calabacin salteado, caldo trufado y beicon ahumado 21€

Pimiento del cristal frito, jamòn , ali oli ajo asado y brotes de lechugas ⁽³⁾ 21€

Piparras fritas 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
Jose 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 salmon con salsa de guacamole y yogur ^(4,10) 22€
- Milhojas de foie, manzana y matequilla caramelizado ⁽⁷⁾ 22€
- Pulpo a baja temperatura y frito con mantequilla de coco y reducción ^(3,7) 29€
- Carabineros a la parrilla (6 unidades) ⁽²⁾ 36€
- Dorada salvaje rellena de setas y crema de sopa de pan y almendra ^(4,8) 35€
- Rape a la brasa con salsa teriyaki ⁽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€
- 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) 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

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

Tarta de queso caliente ^(1, 3, 7) 7,50€

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

Cuajada con miel y frutos secos ⁽⁷⁾ 7,50€

Surtido de helado 5,5€

Sorbete de mandarina 6€

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