



CARTA

Jamón de bellota 100% Ibérico BEHER, D.O. Guijuelo - 28,30 €
Lomo extremeño puro ibérico de bellota Álvaro Parra - 28,30 €
Carpaccio de frisona con rúcula y lascas de foie - 18,10 €
Chorizo de buey Alejandro Goya - 18,00 €
Jamón de vacuno mayor - 18,00 €
Anchoas del Cantábrico - 18,00 €
Espárragos especiales de Mendavia - 13,80 €
Cogollos de Tudela (corazón de lechuga romana con AOVE y sal Maldon) - 8,30 €
Puerros a la parrilla confitados con queso del Roncal - 18 €
Boletus al horno con yema de caserío - 18 €
Menestra de verduras - 18,00 €
Bacalao de Islandia rebozado estilo Casa Julián - 26,50 €

NUESTRA ESPECIALIDAD

Chuletón de vacuno mayor (6 ó 7 años de edad, con una maduración media de 25 días, de razas nacionales y extranjeras). Nosotros elegimos para usted la mejor pieza según el mercado - 61,00 € / Kg
Pimientos del piquillo asados según receta de Julián Rivas - 1/2 ración 9,40 € | 1 ración 18,80 €

POSTRES

Tejas y cigarrillos exclusivos de Tolosa - 7,25 €
Queso Roncal con membrillo - 7,25 €
Arroz con leche de la abuela (aromatizado con canela, corteza de naranja y limón) - 7,25 €
Milhojas de vainilla de Paco Torreblanca - 7,25 €
Cuajada con leche de oveja lacha estilo Matías Gorrotxategi - 7,25 €
Pastel vasco Rafa Gorrotxategi - 7,25 €
Pastel vasco de chocolate Rafa Gorrotxategi - 7,25 €
Natillas caseras - 7,25 €
Flan de queso Casa Julián - 7,25 €
Ración de membrillo - 4 €

*Si lo desea, tenemos a su disposición carta de alérgenos.

*Suplemento del 10% por servicio en terraza.