



## 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 rucula 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 la lechuga romana con AOVE y sal Maldon) - 8,30 €  
Verduras de temporada a la parrilla - 15,10 €  
Boletus al horno con yema de caserío - 16,50 €  
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 - 55,00 € / 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 leche de oveja lacha del valle del Roncal) - 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 Gorrochategui - 7,25 €  
Pastel vasco Rafa Gorrochategui - 7,25 €  
Coulant de chocolate de Ricardo Vélez - 7,25 €  
Natillas caseras - 7,25 €  
Tarta de queso Casa Julián - 7,25 €

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