



CARTA

Jamón de bellota 100% Ibérico BEHER, D.O. Guijuelo - 31,00 €
Lomo extremeño puro ibérico de bellota Álvaro Parra - 31,00 €
Carpaccio de frisona con rúcula y lascas de foie - 20,00 €
Chorizo de buey - 18,00 €
Cecina de vacuno mayor - 1/2 ración 14 € | 1 ración 28,00 €
Anchoas del Cantábrico - 20,00 €
Cogollos de Tudela (corazón de lechuga romana con AOVE y sal Maldon) - 9,00 €
Puerros a la parrilla confitados con queso del Roncal - 18 €
Boletus al horno con yema de caserío - 1/2 ración 12,50 € | 1 ración 19,00 €
Menestra de verduras - 18,00 €
Bacalao de Islandia rebozado estilo Casa Julián - 28,00 €

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 - 78,00 € / Kg
Pimientos del piquillo asados según receta de Julián Rivas - 1/2 ración 12 € | 1 ración 19 €

POSTRES

Tejas y cigarrillos exclusivos de Tolosa - 9,00 €
Queso Roncal con membrillo - 12,00 €
Arroz con leche de la abuela (aromatizado con canela, corteza de naranja y limón) - 8,00 €
Milhojas de vainilla de Paco Torreblanca - 9,00 €
Cuajada con leche de oveja lacha estilo Matías Gorrotxategi - 8,00 €
Pastel vasco Rafa Gorrotxategi - 9,00 €
Pastel vasco de chocolate Rafa Gorrotxategi - 9,00 €
Natillas caseras - 8,00 €
Flan de queso Casa Julián - 9,00 €

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

*Incremento de un 10% por servicio en terraza.