



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 blancos de Mendavia confitados - 1/2 ración 12 € | 1 ración 18 €
Cogollos de Tudela (corazón de lechuga romana con AOVE y sal Maldon) - 8,30 €
Puerros a la parrilla confitados con queso del Roncal - 1/2 ración 12 € | 1 ración 18 €
Boletus al horno con yema de caserío - 1/2 ración 12 € | 1 ración 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 - 72,00 € / Kg
Pimientos del piquillo asados según receta de Julián Rivas - 1/2 ración 12 € | 1 ración 19 €

POSTRES

Tejas y cigarrillos exclusivos de Tolosa - 7,25 €
Queso Roncal con membrillo - 1/2 ración 6 € | 1 ración 12 €
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.
*Incremento de un 10% por servicio en terraza.



MENU

100% Jamón Ibérico de Bellota BEHER, D.O. Guijuelo - 28,30 €
Extremaduran Lomo Ibérico de Bellota Álvaro Parra - 28,30 €
Friesian beef carpaccio with rocket and foie gras shavings - 18,10 €
Beef chorizo Alejandro Goya - 18,00 €
Adult beef ham - 18,00 €
Cantabrian anchovies - 18,00 €
Confit Mendavia White Asparagus - 1/2 portion 12 € | 1 portion 18 €
Cogollos de Tudela (roman lettuce hearts with EVOO and Maldon salt) - 8,30 €
Grilled leeks confit with Roncal valley's cheese - 1/2 portion 12 € | 1 portion 18 €
Boletus baked with farmhouse egg yolk and parsley oil - 1/2 portion 12 € | 1 portion 18 €
Vegetable stew - 18,00 €
Battered Icelandic cod Casa Julián style - 26,50 €

OUR SPECIALTIES

Old cow Tx Steak* (6 or 7 years of age, with 25 days of dry-ageing, from foreign breeds) *We choose the best piece for you according to the market - 72,00 € / Kg

Roasted piquillo peppers following Julián Rivas recipe - 1/2 portion 12 € | 1 portion 19 €

DESSERTS

Roof tiles & cigarettes (exclusive buttery biscuits from Tolosa) - 7,25 €
Roncal cheese with quince jelly - 1/2 portion 6 € | 1 portion 12 €
Rice pudding just like Granma used to make it - 7,25 €
Vanilla millefeuilles by Paco Torreblanca - 7,25 €
Lacha sheep's milk Quark by Matías Gorrotxategi - 7,25 €
Basque pudding by Rafa Gorrotxategi - 7,25 €
Basque chocolate pudding by Rafa Gorrotxategi - 7,25 €
Homemade custard - 7,25 €
Casa Julián cheese flan - 7,25 €
Portion of quince jelly - 4 €

* An allergen list is available on request.

* 10% terrace supplement.