



CARTA

Jamón de bellota 100% Ibérico BEHER, D.O. Guijuelo — 31,00 €
Lomo extremeño puro ibérico de bellota Álvaro Parra — 31,00 €
Cecina de vacuno mayor — 1/2 ración 17,00 € | 1 ración 31,00 €
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 — 1/2 ración 13,00 € | 1 ración 19,00 €
Espárragos blancos de Mendavia confitados — 1/2 ración 13,00 € | 1 ración 19,00 €
Alcachofas con yema de huevo — 1/2 ración 13,00 € | 1 ración 19,00 €
Boletus al horno — 1/2 ración 13,00 € | 1 ración 19,00 €
Bacalao de Islandia rebozado estilo Casa Julián — 31,00 €

NUESTRA ESPECIALIDAD

Txuleta Casa Julián nacional* (6 o 7 años de edad, maduración media 25 días) — 92,00€ / Kg
Txuleta Casa Julián importación* (6 o 7 años de edad, maduración media 25 días) — 80,00€ / Kg
Pimientos del piquillo asados según receta de Julián Rivas — 1/2 ración 13,00 € | 1 ración 19,00 €

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 €
Natillas caseras — 8,00 €
Flan de queso Casa Julián — 9,00 €
Tarta de chocolate de Paco Torreblanca — 13,00 €

*Chistorra de Arbizu, pan y aceite de oliva virgen extra: 3,30 €

*IVA del 10 % incluido.

*Incremento del 10 % por servicio en terraza.

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