



Cava Baja

## CARTA

Jamón de bellota 100% ibérico BEHER, D.O. Guijuelo - 1/2 ración **17,00 €** ■ 1 ración - **31,00 €**  
Lomo ibérico de bellota BEHER, D.O. Guijuelo - 1/2 ración **17,00 €** ■ 1 ración - **31,00 €**  
Chistorra de Arbizu (Navarra) - 1/2 ración - **6,00 €** ■ 1 ración - **12,00 €**  
Chorizo de buey - 1/2 ración - **9,00 €** ■ 1 ración - **18,00 €**  
Cecina de vacuno mayor - 1/2 ración - **14,00 €** ■ 1 ración - **28,00 €**  
Sopa de pescado (receta antiquísima de los pescadores de Fuenterrabía) - **19 €**  
Alubias de Tolosa, con berza, guindillas de Ibarra, tocino y morcilla Olano de Beasaín - **25 €**  
Espárragos especiales de Mendavia - **14,00 €**  
Ensalada de tomate con cebolleta y ventresca de bonito - 1/2 ración - **10,00 €** ■ 1 ración - **16,00 €**  
Cogollos de Tudela (corazón de la lechuga romana con AOVE y sal Maldon) - **9,00 €**  
Gazpacho (en temporada) - **11,00 €**  
Boletus al horno con yema de caserío y aceite de perejil - 1/2 ración - **12 €** ■ 1 ración - **18 €**  
Puerros a la brasa con queso Roncal - 1/2 ración - **12,50 €** ■ 1 ración - **19,00 €**

### NUESTRAS ESPECIALIDADES

Chuletón de vacuno mayor de origen nacional\* (6 ó 7 años de edad, con una maduración media de 25 días, de razas nacionales y extranjeras) - **90,00 € / Kg**

Chuletón de vacuno mayor de origen de importación\* (6 ó 7 años de edad, con una maduración media de 25 días, de razas nacionales y extranjeras) - **78,00 € / Kg**

Pimientos del piquillo asados según receta de Julián Rivas. 1/2 ración - **12 €** ■ 1 ración - **19 €**

\*Nosotros elegimos para ti la mejor pieza con independencia de su origen

### SEGUNDOS

Entrecote de vacuno mayor a la parrilla - **78,00 € / Kg**

Merluza de Burela rebozada estilo Casa Julián - **28 €**

Rape a la parrilla estilo Orio (con aceite, ajo, perejil y vinagre de cava) - **28,00 €**

### POSTRES

Tejas y cigarrillos exclusivos de Tolosa - **9,00 €**

Queso Roncal (con leche de oveja lacha del valle del Roncal) - **12,00 €**

Arroz con leche de la abuela (aromatizado con canela, corteza de naranja y limón) - **8,00 €**

Flan de queso - **9,00 €**

Milhojas de crema de Paco Torreblanca - **9,00 €**

Sorbete de limón al cava - **8,00 €**

Cuajada con leche de oveja lacha - **8,00 €**

Pastel vasco Rafa Gorrochategui - **9,00 €**

Tarta de queso ( 2 pax-8minutos de horno) - **13 €**

Tarta de chocolate (2pax-8minutos de horno) - **13 €**

Natillas - **8,00 €**

Helados - **6,00 €**

## NUESTROS VINOS

			Copa	Botella
<b>BLANCOS</b>				
Basa	Verdejo	D.O. Rueda	5,00 €	20,00 €
<b>TINTOS</b>				
Viña Real reserva	Tempranillo	D.O.C. Rioja	5,00 €	27,00 €
Flores de Callejo	Tinta Fina	D.O. Ribera del Duero	5,00 €	27,00 €
Ultreia Saint Jacques	Mencía	D.O. Bierzo	5,00 €	27,00 €
<b>ROSADOS</b>				
Cigales			5,00 €	20,00 €
<b>ESPUMOSOS</b>				
Juvé & Camps	Macabeo Xarel·lo Parellada	D.O. Cava	5,00 €	25,00 €

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

||||||| IVA 10% incluido |||||

Consulte nuestro listado completo de vinos

[juliandetolosa.com](http://juliandetolosa.com) | [@casajuliandetolosa](https://www.instagram.com/casajuliandetolosa) | [#parrillerosvascos](https://www.facebook.com/parrillerosvascos)