

in Verdura
TUDELA

Verdura de
invierno

Tudela 2018

VII EDICIÓN

Del viernes 16 de noviembre al domingo 9 de diciembre

ORGANIZAN:



Ayuntamiento de Tudela
Turismo



Federación de
Sociedades Gastronómicas
"El Hortelano"



PATROCINAN:

Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad



Nafarroa
ko
Erresuma
Garaitia



CULTURA TUDELA



**ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
NAVARRA**

ACTOS PROGRAMADOS CON MOTIVO DE INVERDURAS



■ NOVIEMBRE

Desde el 16 de noviembre, restaurantes de Tudela contarán con un menú de verduras de invierno en sus restaurantes.

■ Viernes, 16 de noviembre

19.00h. Inauguración.

Presentación de las VII Inverduras. Inaugura el Sr. D. Eneko Larrarte Huguet, Alcalde de Tudela, la Sra. D^a Ana Lizarraga Dallo, directora de Marketing Turístico del Gobierno de Navarra y el Sr. D. Joaquín Anadón, Presidente de la Federación de Sociedades gastronómicas el Hortelano. Lugar: Casa del Almirante-Fundación María Forcada.

20.30h. VIII Pregón Homenaje a la Boina y la Elástica Tudelana. Pregonera: Sra. D^a. Blanca Aldanondo Otamendi. Plaza San Jaime. (Reparto de copia del pregón del año pasado, por el que fue pregonera, Milagros Rubio Salvatierra).

Tostadas de Ajo, por parte de la Cofradía de la Tostada de Ajo de Murchante.

Ronda, con pinchos de chistorra, amenizado por los Gaiteros de Tudela.

22.00h. VIII Cena popular homenaje a la Boina. Lugar: S.G. La Intemperie. Precio: 20.-€ Reservas en el Tfno. 607.444.809

■ Sábado, 17 de noviembre

12.00h.-15.00h. Taller de limpieza de verduras de invierno y degustación de arroz ecológico con verduras de invierno en la plaza del Mercado de Abastos. Lugar: Mercado de Abastos.

Talleres impartidos por las usuarias del curso de hostelería holística de Mascotas verdes. Tickets: 2,5.-€. Se podrán adquirir este mismo día en el colmado del Mercado de Abastos y en los aledaños de la Plaza del Mercado.

20:30h. Baile flamenco: *Nacida sombra*. Rafaela Carrasco. Teatro Gaztambide.

Precio: 22.-€. Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogaztambide.es (Consultar descuentos).

■ Domingo, 18 de noviembre

18.00h. XII Certamen de Jotas, "Ciudad de Tudela". Teatro Gaztambide.

Precio: 5.-€. Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogaztambide.es.

■ Del 19 al 23 de noviembre

Visitas escolares al Mercado de Abastos. Acercamos a los escolares al mercado mostrándoles la verdura de invierno. Aprenderán cómo reconocer la verdura de temporada, comprarla, cocinarla y comerla. Organiza: Concejalía de comercio.

■ Viernes, 23 de noviembre

22.00h. XXXII Cena Homenaje de la "Elástica Tudelana". Entidad homenajeada: UNED Tudela. Restaurante Remigio. Precio: 25.-€. Venta de Tickets: Bar José Luis y Bar La Catedral, Sede del Volatín y Restaurante Remigio.

Organiza: La Orden del Volatín Patrocina: Bodegas Gran Feudo.

■ Sábado 24 de noviembre

11:30-14:30h. VinoFest. Muestra de vinos y bodegas. Lugar: Hall del Teatro Gaztambide. Evento abierto al público mayor de 18 años. Precio: 5.-€. (Copa+Degustación). Organiza: Vinos D.O Navarra. Colabora: Cultura Tudela. Venta de entradas el mismo día en el teatro.

11.30h. Cuenta cuentos en inglés: "The Messy Playroom". Storytime for babies. Dirigido a niños y niñas de 1 y 2 años y para sus padres o familiares, independientemente de si saben o no inglés.

12.30h. Cuenta cuentos en inglés. "The Far West". Storytime for kids. Dirigido a niños y niñas de 3 a 8 años.

Lugar de los Storytime: Casa del Reloj (tercera planta).

Entrada gratuita. Los niños deberán de estar acompañados por un adulto.

Aforo limitado. Imprescindible recoger invitación en la escuela de inglés Kids&Us en la C/María Azlor, 2 de Tudela. Tfno: 644.254.372.

Organiza: Kids&Us Tudela. Colabora: M.I. Ayuntamiento de Tudela.

12.00h.-15.00h. Taller de limpieza de verduras de invierno y degustación de arroz ecológico con verduras de invierno en la plaza del Mercado de Abastos.

Talleres impartidos por las usuarias del curso de hostelería holística de Mascotas verdes. Tickets: 2.5€. Se podrán adquirir este mismo día en el colmado del Mercado de Abastos y en los alrededores de la Plaza del Mercado.

18:00-21:00h. VinoFest. Muestra de vinos y bodegas. Lugar: Hall del Teatro Gaztambide. Evento abierto al público mayor de 18 años. Precio: 5.-€. (Copa+Degustación). Organiza: Vinos D.O Navarra. Colabora: Cultura Tudela. Venta de entradas el mismo día en el teatro.

■ Domingo 25 de noviembre

11.00h. Visita explicativa a los huertos sociales ecológicos de la Mejana. Durante la visita se explicará el porqué de la ubicación de los huertos, los objetivos que persigue y su funcionamiento.

Ubicación: Camino de la mejana.

Visita gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 20 personas.

Salida en grupo desde la Puerta de la Mejana.

Colabora: Concejalía de agricultura, ganadería, montes, medio ambiente, protección animal y Agenda 21.

11.30h.-13.30h. Taller de pinchos infantil. Elaboración de pinchos con verduras de invierno para niños de 6 a 12 años y degustación de los mismos entre los participantes. Lugar: Casa del Reloj.

Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 30 personas.

19.30h. Concierto. Rozalén Gira 2018. *Cuando el río suena...* Teatro Gaztambide. (Entradas agotadas).

■ Del 26 al 30 de noviembre

Visitas escolares al Mercado de Abastos. Acercamos a los escolares al mercado mostrándoles la verdura de invierno.

Aprenderán cómo reconocer la verdura de temporada, comprarla, cocinarla y comerla.

Organiza: Concejalía de comercio.

■ Viernes, 30 de noviembre

20:30h. Humor. *El humor que nos prohibieron en la TV.* Tres calaveras huecas. Teatro Gaztambide. Precio: 18€ - 20€ Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogasztambide.es (Consultar descuentos).

20.00h.-22.00h. Cata rápida en la Sala 18grados con sesiones cada 30 min. "cerveza artesana + pincho verdura" por 3,00€. Compra tu ticket en 18grados (horario de lunes a viernes de 18.00 h. a 20.00h. en C/ Verjas, 16) o bien en 18grados.es.

■ Sábado, 1 de diciembre

11.30h.-13.30h. Taller de jardinería infantil. Actividad en la que los niños decorarán sus macetas en las que plantarán productos típicos de la huerta de Tudela y podrán llevárselas a casa para ver cómo crecen.

Se realizarán dos turnos de 30 niños: De 11.30h. a 12.30h. y de 12.30h. a 13.30 h.

Está dirigido a niños hasta 12 años.

Lugar: Museo Muñoz Sola.

Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 30 pax por turno.

12.00h. Degustación gratuita de cardo "Gutarra" con almendras y jamón, acompañado de bebida, en el Mercado de Abastos.

Organiza: La Orden del Volatín Patrocina: Gutarra.

20.00h.-22.00h. Cata rápida en la Sala 18grados con sesiones cada 30 min. "vino blanco + pincho verdura" por 3,00€. Compra tu ticket en 18grados (horario de lunes a viernes de 18.00 h. a 20.00h. en C/ Verjas, 16) o bien en 18grados.es.

20:30h. Teatro. *La vuelta de Nora* (Casa de muñecas 2). Con Aitana Sánchez-Gijón. Trasgo Producciones. Teatro Gaztambide. Precio: 18€ - 22€.

Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogaztambide.es (Consultar descuentos).

■ Domingo, 2 de diciembre

12.00h.-14.00h. Cata rápida en la Sala 18grados con sesiones cada 30 min. "vino rosado + pincho verdura" por 3,00€. Compra tu ticket en 18grados (horario de lunes a viernes de 18.00 h. a 20.00h. en C/ Verjas, 16) o bien en 18grados.es.

20.00h. Inverduradas Gastro-Music. Cata maridaje de pinchos de verduras y vinos de Navarra con música en vivo a cargo de La Orquestina de la esquina. (Repertorio swing de los 30 y 40, dixie y versiones).

Pinchos de verdura elaborados por Restaurante Beethoven y Topero y vinos de Navarra.

Precio anticipado: 12.-€. En taquilla 15.-€. Lugar: Hall del Teatro Gaztambide.

Venta de tickets en Restaurante Topero, Restaurante Beethoven, Bar Moncayo, Bar la Catedral, Sala 18 Grados. Máximo 150 personas.

■ Lunes, 3 diciembre

12.00h. Visita guiada. Viaje por el Barroco de Tudela en Inverduradas.

Visita a la Iglesia de la Compañía de María, al Palacio Marqués de Huarte y a la bodega del Ayuntamiento de Tudela, donde se ofrecerá un vino acompañado de un pincho de verduras de invierno.

Precio: 3€ Necesaria inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 35 personas. Salida en grupo desde la Iglesia de la Compañía de María.

■ Martes, 4 de diciembre

18.00h. Exposición: Apertura de la exposición de fotos del "reto Inverduradas" de Fototuit Ribera en el quiosco de la Plaza Nueva. (Correspondiente al reto mes de noviembre). Entrega de un premio a la foto más votada. Colabora: Fototuit Ribera.

■ Miércoles, 5 de diciembre

20:30h. Festival Tierras. Las Pílares. Beatriz Bernad. Teatro Gaztambide.

Precio: 12€. Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogaztambide.es (Consultar descuentos).

■ Jueves, 6 de Diciembre

11.30h.-14.30h. y de 16.00h.-17.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Muro. Precio: 2€. Recorrido 1: Paseo Pamplona, Caldereros, San Nicolás, Calahorra, San Francisco Javier, Dominicas, Díaz Bravo, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Paseo Pamplona, Avda. Zaragoza, Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

12.00h. Visita guiada. Viaje por el Barroco de Tudela en Inverduradas.

Visita a la Iglesia de la Compañía de María, al Palacio Marqués de Huarte y a la bodega del Ayuntamiento de Tudela, donde se ofrecerá un vino acompañado de un pincho de verduras de invierno.

Precio: 3€ Necesaria inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 35 personas. Salida en grupo desde la Iglesia de la Compañía de María.

20:30h. Festival Tierras. Susana Seivane. Teatro Gaztambide.

Precio: 12€. Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogaztambide.es (Consultar descuentos).

■ Viernes, 7 de diciembre

11.30h.-14.30h. y de 16.00h.-17.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Muro. Precio: 2€. Recorrido 1: Paseo Pamplona, Caldereros, San Nicolás, Calahorra, San Francisco Javier, Dominicas, Díaz Bravo, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Paseo Pamplona, Avda. Zaragoza, Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

16.00h. Visita explicativa a los huertos sociales ecológicos de la Mejana. Durante la visita se explicará el porqué de la ubicación de los huertos, los objetivos que persigue y su funcionamiento.

Ubicación: Camino de la mejana.

Visita gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 20 personas.

Salida en grupo desde la Puerta de la Mejana.

Colabora: Concejalía de agricultura, ganadería, montes, medio ambiente, protección animal y Agenda 21.

20.00h.-22.00h. Cata rápida en la Sala 18grados con sesiones cada 30 min. "vino tinto + pincho verdura" por 3,00€. Compra tu ticket en 18grados (horario de lunes a viernes de 18.00 h. a 20.00h. en C/ Verjas, 16) o bien en 18grados.es.

20:30h. Festival Tierras. Alan Lomax in memoriam. Mielotxin. Teatro Gaztambide

Precio: 12€. Venta de entradas SAC Ayuntamiento y www.teatrogaztambide.es (Consultar descuentos).

■ Sábado, 8 de diciembre

11.30h.-14.30h. y de 16.00h.-17.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Muro. Precio: 2€. Recorrido 1: Paseo Pamplona, Caldereros, San Nicolás, Calahorra, San Francisco Javier, Dominicas, Díaz Bravo, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Paseo Pamplona, Avda. Zaragoza, Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

18.00h. La Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerán el Centro Histórico de la Ciudad. Calles: Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan, (Villa Javier), Herrerías, Yanguas y Miranda, Plaza Fueros, Yanguas y Miranda, Carnicerías, Jorge Burgaleta (Revolvedera), Mercadal, Leache, Carnicerías, San Jaime, Rúa (Athletic de Bilbao y La Jota), Caldereros (Caldereros), Rúa, Serralta, (Andatu) Mercado Viejo, Mercadal, Bóveda, Herrerías y Gayarre.

19.30h.-21.30h. Degustación popular de pinchos de verdura de invierno en las Sociedades Gastronómicas. Athletic de Tudela, Peña La Jota, Caldereros, Revolvedera, Andatu y Villa Javier.

■ Domingo, 9 de diciembre

11.30h.-14.30h. y de 16.00h.-17.00h. Tren turístico por la Ciudad. Salida desde Muro. Precio: 2€. Recorrido 1: Paseo Pamplona, Caldereros, San Nicolás, Calahorra, San Francisco Javier, Dominicas, Díaz Bravo, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

Recorrido 2: Paseo Pamplona, Avda. Zaragoza, Almajares, Avda. Zaragoza, Avda. del Barrio, Cuesta de Loreto, Juan Antonio Fernández, Capuchinos, Avda. Zaragoza. Cada ½ hora.

12.00h. Visita guiada. Viaje por el Barroco de Tudela en Inverduras.

Visita a la Iglesia de la Compañía de María, al Palacio Marqués de Huarte y a la bodega del Ayuntamiento de Tudela, donde se ofrecerá un vino acompañado de un pincho de verduras de invierno.

Precio: 3€. Necesaria inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. a partir del 16 de noviembre de 2018. Máximo 35 personas. Salida en grupo desde la Iglesia de la Compañía de María.

INVERVISITAS

CATEDRAL DE TUDELA

Visita guiada a la Catedral de Tudela los días 4, 5 y 7 de diciembre. Horario de salida desde el Museo (C/ Roso): 10.00h. Precio: 4.-€. (mínimo 8 personas).

RUTA HISTÓRICA POR TUDELA, INCLUYE LA VISITA A TRES PALACIOS DE TUDELA.

Palacio del Marqués de Huarte, Casa del Almirante y Palacio de San Adrián.

Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros.

Precio: 3.-€ persona.

NOVIEMBRE: 17 y 24 a las 11.30h. y a las 17.00h.

18 y 25 a las 11.30h.

DICIEMBRE: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8 a las 11.30h y a las 17.00h.

9 a las 11.30h.

RUTAS DE LAS MURALLAS DE TUDELA en TUDELA ME PONE con INVERDURAS 2018.

18 de noviembre – 8 de diciembre – 20 de enero – 17 de febrero – 17 de marzo

Horario de todas la rutas: mañanas 11.00 h. Duración: 3 horas

Precio: 10 Euros.

(Se recomienda llevar calzado deportivo).

www.tudelamepone.com. Reservas: info@tudelamepone.com/ 680.886.318

HORARIOS de MUSEOS

MUSEO DE TUDELA

De lunes a viernes: mañanas de 10h. a 13.30h. y tardes de 16h. a 19h.

Sábados y festivos: mañanas de 10h. a 13.30h.

Los días 4, 5 y 7 de diciembre: mañanas de 11h. a 13.30h.

Entrada gratuita: 3 y 6 de diciembre.

MUSEO MUÑOZ SOLA

Lunes y martes cerrado.

De miércoles a viernes de 10h. a 13.30h. y de 16h. a 19h.

Sábados de 10h. a 14h. y de 16h. a 19h.

Domingos y festivos de 10h. a 14h.

CASA DEL ALMIRANTE

EXPOSICIÓN DE JHERS, DEL 15 DE NOVIEMBRE AL 16 DE DICIEMBRE

De martes a sábado de 10.30h. a 13.30h. y 17.30h. a 20.30h.

Domingos y Festivos: 10.30h. a 13.30h.

Restaurante Alcazaba (Hotel Ac Ciudad de Tudela)

C/ Misericordia, s/n

31.500 Tudela. Tlfno: 948-402440 628-946745

Centros mesas:

- Carpaccio de cebolletas y setas (láminas de bacalao).
- Pimientos del piquillo rustidos (Panceta ibérica, toques ahumados).
- Berenjenas y cebollas asadas (picada de encurtidos, pan de cristal).
- Alcachofas con jamón.

Principales a elección:

- Lomo de merluza al horno, vinagreta de sidra y hortalizas.
- Taco bacalao en tempura crujiente, crema de patata trufada y hortalizas.
- Rabo de toro guisado, salsa de verduras aromáticos.
- Ragout de ternera de Navarra, glaseado en su jugo con vegetales.
- Entrecot a la plancha y patata manarra.

Postres a elección:

- Coulant de chocolate caliente.
- Dados de piña, mango y mousse de chocolate.
- Praliné de frutos secos y cacahuete.
- Café, pan y agua incluido.

Precio: 35 € +IVA (vinos no incluidos)

Menú vigente del 16 de Nov al 31 de Dic.

Descanso semanal el domingo. Menú sujeto a mesa completa.

Restaurante Asador Brasas

Avda Sangüesa 15-17

31.300 Tafalla. Tlfno: 948-703148

www.asador-brasas.com

- Cremita de verduras y pimentitos en tempura
- Ensalada de invierno con frutos secos
- Menestra de verduras con cordero de Navarra
- Torrijas flambeadas con anís.

Bebidas: Nekeas tinto o blanco y agua mineral

Precio 29 € (IVA incluido)

Disponible fines de semana.

Descanso semanal: martes noche y miércoles noche.

Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30

Fontellas. Tlfno: 948-825260

www.rtebeethoven.com

- Achicoria y cardo rojo en ensalada aliñada con zumo de manzana verde, mostaza y queso del Roncal.
- Alcachofas salteadas "la Blanca de Tudela" con papada, ajo negro y toques cítricos.
- Arroz meloso con borraja y berberechos.
- Cardo blanco de Peralta con una bechamel ligera de almendras y panceta ibérica.
- Berza, garbanzos y crestas de gallo.
- Coliflor, pollo y chipirón.
- Cheese cake, spéculoos y mango.
- Café y bodega (no incluido).

Precio: 40 € (IVA Incluido).

Este menú se servirá para mesa completa todos los días de la semana mediante reserva previa.

Descanso semanal: lunes.

La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.

Restaurante Casa Ignacio-Pichorradicas

Cortadores, 11

Tudela. Tfno: 948-821021

www.pichorradicas.es

- Nuestro aperitivo de la casa.
- Cebollicas tiernas estofadas al vino con salsa de romesco.
- Cardo con salsa de almendras.
- Canelones de secreto ibérico, coliflor, brócoli y espinacas gratinados con bechamel de almendra.
- Corazones de alcachofa laminadas fritas con salteado de hongos, foie y huevo escalfado.
- Postre y pan incluidos.

Precio 34 € (IVA incluido). Bebidas no incluidas

El Menú está disponible de martes a sábado. Se sirve mesa completa.

Para mesa a partir de 4 personas es imprescindible reservarlo con antelación.

Descanso semanal: domingo noche y lunes excepto festivos.

Casa Lola Asador/Sidrería

Plaza Mercadal, 26B

Tudela. 948 827 497

www.restaurantecasalola.es

- Menú especial brasa a **16 €** de martes a viernes a medio día, excepto festivos.
- Menús sidrería y amplia carta con verduras y platos de temporada.

Precio menú: 35 €

- Verduras, carnes, pescados y mariscos a la brasa

Precio medio carta: 35 €/40 €

Descanso semanal: lunes.

Restaurante De Temporada

C/ Carnicerías, 25 bajo

Tudela. Tfno: 948 04 12 72

- Crema de calabaza con virutas de jamón confitado.
- Cebolleta escabechada sobre cama de bonito del norte y boquerón.
- Bastones de borraja en tempura con alioli casero y crema de Módena.
- Penca de acelga rellena de bechamel de marisco con crema fina de zanahorias.
- Cardo blanco con crema de almendras y panceta salada.
- Alcachofas cocidas a baja temperatura con velutoté de vino blanco, jamón confitado y berberechos.
- Postre a elegir.

Precio: 35 € (IVA incluido)

Vino tinto Albret crianza 2016, vino blanco Castillo de Monjardín Chardonay 2017, agua y pan incluidos.

El menú se sirve para mesa completa.

Descanso semanal: domingo noche y lunes todo el día.

Restaurante Iruña

Muro, 11

Tudela. Tlfno: 948-821000

www.restauranteiruna.com

Entrantes:

- Cogollos de Tudela con anchoas del Cantábrico y emulsión de alioli.
- Penca de acelga rellena de foie y setas.
- Timbal de pimientos rojos del pico asados en leña.

Pochas

Segundos a elegir:

- Menestra de verduras.
- Alcachofas con jamón.
- Ternera Iruña.
- Rollitos de lenguado rellenos de marisco.

Postres caseros y café

Precio: 38 € (IVA incluido).

Bebida incluida: Vinos navarros ½ botella por persona. Los refrescos y cavas de facturan según consumición. Carajillo y licores con suplemento,

Descanso semanal: domingo noche y lunes.

Hostal Restaurante La Parrilla

Carlos III EL Noble, 6

Tudela. Tlfno: 948-822400.

www.laparrillahostal.es

Centros:

- Ensalada templada de escarola con perdiz y granada.
- Crujiente de verdura de invierno.
- Borrajas fritas con ajetes verdes.

Segundo:

- Cordero en su salsa con cardo de la Ribera.

Postre

- Queso con nueces y membrillo.

Café

Precio: 30 € (IVA incluido).

Bebidas incluidas: agua mineral, vinos D.O. Navarra, (Tinto crianza, blanco Chardonnay o rosado).

(Mínimo 2 personas)

Descanso semanal: domingo noche.

Restaurante L&Ele

C/ Carnicerías, 11

Tudela. Tlfno: 948410328

- Menú degustación 6 platos de verdura de invierno
- Postre

Precio: 45 € (IVA incluido)

Vino incluido.

Se servirá mesa completa. Menú individual por persona.

Disponemos de amplia carta con en especialidad en platos del sur.

Descanso semanal: domingo, lunes y martes.

Restaurante Mesón Julián

C/ Merced, 9

Tudela. Tlfno: 948-822028

- Carta con amplia variedad de platos con verduras de temporada.

Precio medio: 38 €

Descanso semanal: martes.

Restaurante Príncipe de Viana, José Aguado

Mayor 191, (dentro de la bodega).

Murchante. Tfno: 606.360.081

- Ensalada de la tierra (cogollos del grumillo, achicoria y escarola).
- Cardo rojo en aceite virgen extra de Navarra.
- Cebollas estofadas en su jugo.
- Penca de acelga en tempura de su hoja.
- Alcachofas fritas con ajos tiernos.
- Borraja corta con patata.
- Menestra inverduras de Aguado.

Precio menú: 28 € con IVA incluido

Abierto todos los días de lunes a domingo al mediodía, noches cerrado, excepto sábado noche con reserva previa.

Restaurante Remigio

Gaztambide-Carrera,

Tudela. Tfno: 948-820850/820854

www.hostalremigio.com

- Aperitivo: Ravioli de "matafrailes" (acelga) con patata frita.
- Achicoria, cacahuete y miel.
- Cogollo con anguila, guacamole y manitas.
- Calabaza en dos texturas acompañada de papada ibérica glaseada en teriyaki, con gel de ajo negro y pipas tostadas de calabaza.
- Corona de alcachofas fritas, setas y hongos silvestres culminada con un escalope de foie gras.
- Borraja, parmentier y berberechos.
- Huevo punki con patatas y pimientos del cristal.
- Pochas con fritadica y piparras encurtidas.
- Postre a elegir.

Precio: 42 € (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Este menú se servirá únicamente bajo reserva y para toda la mesa.

Cerrado los Domingos noche y miércoles.

Los platos del menú están sujetos a disponibilidad del producto, ofreciéndose a cambio otro plato de calidad similar y de producto de temporada.

Restaurante Sercotel Tudela Bardenas

Avda Zaragoza, 60

Tudela. Tfno: 948-410802.

Carta con amplia variedad de platos con verduras de temporada.

Precio medio de lunes a jueves: 23 €. Resto de días, festivos y vísperas: 29 €

Descanso semanal: domingo noche.

Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5

Tudela. Tfno: 948-047646.

www.restaurantetoper.es

- Cardo rojo en ensalada con hummus.
- Canelón de patata relleno de achicoria y rabanetas.
- Finger de penca de acelga.
- Cebollas estofadas con reducción de legumbre y glaseadas con caramelo de naranja.
- Borraja de toda la vida.
- Salteado de brócoli y coliflor con caldo de shitake.
- Alcachofas cocidas con velouté y arenques.
- Cardo cocido con reducción de alubia roja.

Precio menú: 34 € IVA Incluido

Este menú se servirá a mesa completa.

Disponibile todos los días, de mañana y noche.

Descanso semanal: domingo, lunes y martes noche.

Restaurante Treintaitrés

Capuchinos, 7.

Tudela. Tfno: 948-827606

www.restaurante33.com

- Barqueta de tomate rellena de pimientos del cristal y boquerón marinado en casa.
- Espárragos verdes con mayonesa de olivas verdes y anchoas.
- Patata duquesa a la importancia con borraja y quinoa roja crujiente.
- Canelón oriental relleno de gallina guisada con tartufata y hongos con salsa de hongos.
- Alcachofas guisadas con jamón confitado.
- Pochas de Tudela, espinaca y bacalao ajorarriero.
- Postre: Torrija de vainilla bourbon y helado de nata doble con sopa de fresa.

Precio: 45,50 € (IVA incluido). Bebidas y café no incluidas.

Este menú es para mesa completa, individualizado y por persona. No se comparte menú para dos personas.

Descanso semanal: domingo noche, lunes noche y martes todo el día.

Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 bis

Tudela. Tfno: 948-413105

- Emulsión de verduras invernales y tupinambo. (Pan de ajo tostado y aceite picudo)
- Cuajada de borraja homeada en texturas. (Aceite koronaiki y sal de trufa negra)
- Hojas y tallos del invierno suavizados por el hielo o pimientos del cristal hasta el primer hielo.
- (Cardo rojo, apio, achicoria, escarola de invierno y brotes de haba con manzanilla cacereña)
- Alubillas negras de mi abuelo o alcachofas si no huela. (Con unos pocos sacramentos).
- Hoja de acelga rellena de su penca. (Crema de zamburiña y verduras del tiempo).
- La verdura de invierno hecha huevo. (Huevos trufados fritos en aceite de arbequina y posados en salsa de hongos de invierno.)
- Botín de calabaza con sus pipas y su miel.

Precio: 39 € (IVA incluido). Bebida y pan no incluido.

Este menú se servirá para mesas completas.

Los platos de este menú estarán siempre a merced de mi huerta y como ella cambiarán cada día.

Descanso semanal: domingo noche.

Restaurante Túbal

Plaza Franciso de Navarra, 6

Tafalla. Tfno: 948 700 852

www.restaurantetubal.com

www.demetriodelicatessen.com

- Aperitivo
- Ensalada de alcachofas fritas, hongos y langostino.
- Crepes de borraja con salsa de almejas.
- Menestra de verduras.
- Alcachofas a la plancha con papada de "Pío Negro" y ajetes tiernos.
- Cardo blanco y achicoria salteada, praliné de avellanas tostadas.
- Huevo en costra de patatas fritas, pimientos y tostada de jamón.

Postres: Buñuelos de viento y a elegir:

- Hojaldre con helado de leche con chocolate caliente ó copita de piña, frutas, helado de queso y espuma de coco ó mousse y helado de queso con salsa de fresa y frutos rojos ó sorbete de limón al cava.

Precio: 52 € (IVA incluido)

Este menú puede estar sujeto a cambios.

Lunes cerrado por descanso semanal.



VII EDICIÓN

COLABORAN:

- Agorreta
- I.G.P Alcachofa de Tudela
- ARVT (Asoc. de restaurantes de la verdura de Tudela)
- Bar Moncayo
- Bar La Catedral
- Carrefour
- Colmado de la Tierra
- Concejalía Comercio del Ayuntamiento de Tudela
- Concejalía de agricultura, ganadería, montes, medio ambiente, protección animal y Agenda 21
- Diario de Navarra
- Fototuit Ribera
- Frutas y Verduras Castel Ruiz
- Gaiteros de Tudela
- I.G.P Alcachofa de Tudela
- I.G.P. Cordero de Navarra
- I.G.P. Espárrago de Navarra
- I.G.P. Ternera de Navarra
- Kids&Us Tudela
- Leframa
- Mascotas Verdes
- Museo de Tudela-Palacio Decanal
- Orden del Volatín
- Restaurante Beethoven
- Restaurante Topero
- Sala 18Grados
- Tudela Me pone
- Urzante
- Vinos D.O. Navarra

Para visualizar el programa completo y los menús:
www.tudela.es y www.navarragastronomía.com