

11 Restaurante La Parrilla

C/ Carlos III El Noble, Tudela
Tfno: 948 822 400 /Whassap: 629 410 062
info@laparrillahostal.es

Entrantes

- Cogollos de Tudela con alioli de anchoa y escabeche de bonito y pimiento.
- Cebolletas tiernas con su jugo.
- Espárragos de Tudela a "la parrilla" con brandada de bacalao.
- Menestra de verduras de Tudela.

Plato principal.

- Carnillera de ternera a baja temperatura con crema de verduras y ajete crujiente.

Postre a elegir.

- Bodega: Vinos D.O. Navarra Príncipe de Viana Tinto crianza o Blanco Chardonnay Malón de Echaide Agua mineral.

Precio: 40€ IVA Incluido

Café. Bodega: Vinos D.O. Navarra Príncipe de Viana Tinto crianza o Blanco Chardonnay Malón de Echaide Agua mineral.
Descanso semanal el lunes.

12 Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 BIS, Tudela
info@trinquete.es
Tfno: 948 413 105

Menú de primavera

- Cogollos del negro de Tudela (variedad muy antigua que rescatamos del olvido) Aliño de Manolo y algas atlánticas (frutos secos, algas).
- Cujada de borraja homeada en texturas, Aceite koronaiki y sal de trufa negra (Gluten, lactosa).
- Hoja de acelga rellena de su penca o ajetes contra cebollas (según huerta, crema de zamburinas almendras activadas y otras verduras (gluten, lactosa, frutos secos, maíz).
- Alcachofas de primavera salteadas en wok. Corazones de alcachofa salteados con aceite Arbosana y reducción de cava.
- As en cuatro, degustación de espárragos en cuatro variantes con emulsión de arboquina. (según huerta, crudo en Carpacho, cocido sin agua, braseado, salteado).

- La verdura hecha huevo. Huevo de nuestras gallinas sobre lecho de crema de hongos (lactosa).
- Botín de calabaza dulce asada* con sus peptitos (lactosa).

Precio: 49€ IVA Incluido

Bebidas y panes variados no incluidos. Solo mesas completas.

Al ser todo de nuestro huerto puede que nos falte alguna verdura le informaremos del cambio

BARES

13 Bar la Malquerida

C/ Horno del Pasaje, 2, Tudela

- Endivias con Roquefort y fruta de temporada.
- Barquitos de endivias con hortalizas y langostinos a la marinera.
- Endivias Rellenas de Alcachofas y Espárragos fritos de la huerta Tudelana.

Descanso semanal lunes y martes.

14 Bar Le Bistrot

Fuente del matadero, 3, Tudela

- Pincho de verdura: Cebolla estofada.
- Se sirve en barra.

Descanso semanal: lunes y martes.

15 Bar Moncayo

C/ Merced, 1, Tudela

- Pincho del 2022. Crepe de primavera.
- Espárragos trigueros con lacón y tempura.
- Calabacín con setas gulas y gambas.
- Calabacín con queso de Philadelphia, gambas salsa de pimiento, jamón y palomitas trituradas.
- Hojaldre con compota de manzana, alcachofa, calabacín, foie y sirope de caramelo.



Escanéame



1 Asador Casa Lola

Plaza Mercadal, 26B, Tudela

2 Restaurante Beethoven

Avenida Tudela, 30, Fontellas

3 Restaurante de Temporada

C/ Carriateras, 25, Tudela

4 Restaurante Iruña

C/ Muro, 11, Tudela

5 Mesón Julián

C/ Merced, 9, Tudela

6 Restaurante: Pichorradas

de Mesón Julian

C/ Cortadores, 11, Tudela

7 Restaurante Posada de la Rubia

C/ Calateros, 5, Tudela

8 Restaurante Príncipe de Viana,

José Aguado

C/ Mayor, 191-Bodega, Murchante

9 Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5, Tudela

10 Restaurante 33

C/ Capuchinos, 7, Tudela

(cerca a la Iglesia de Capuchinos)

11 Restaurante La Parrilla

C/ Carlos III El Noble, Tudela

12 Restaurante Trinquete

C/ Trinquete, 1 BIS, Tudela

13 Bar la Malquerida

C/ Horno del Pasaje, 2, Tudela

14 Bar Le Bistrot

Fuente del matadero, 3, Tudela

15 Bar Moncayo

C/ Merced, 1, Tudela

MENÚS DE VERDURA

ABRIL - MAYO 2022



XXVIII

Fiestas de la Verdura

Tudela y la Ribera de Navarra

del 19 de abril al 3 de mayo 2022

#tudelaescapital

Tudela
AYUNTAMIENTO



RESTAURANTES

1 Asador Casa Lola

Plaza Mercadal, 26B. Tudela
Teléfono: 948 827 497
reservas@restaurantecasalola.es
www.restaurantecasalola.es

Menú ofrecido desde el 19 de Abril.

- Aperitivo de la casa

Entrantes

- Espárragos a la brasa.
- Cebolletas estofadas.
- Habitas saltadas con cecina y yema de huevo.
- Alcachofas fritas con foie.

Principal

- Chuleta de buey (300g por persona) identificación: ES070604330459 / Raza: tudanca Nacimiento: 16/02/2014 / Sacrificio: 12/01/2022.
- Lechuga blanca de tudela y cebolla tierna.
- Postre surtido de quesos & vino dulce.
- Café & Petit Four.

Precio: 90€ IVA incluido

Incluye pan y kupela. No incluye Bodega. Menú a mesa completa de martes a domingo, mínimo dos personas y bajo reserva.

2 Restaurante Beethoven

Avda Tudela, 30. Fontellas
Fontellas. Tfno: 948-825260
info@rtebeethoven.com
www.rtebeethoven.com

- Gyozas de Coliflor, Morcilla y Trufa.
- Cebolletas "las babosas" estofadas.
- Guisantes salteados con unas mensillas de cordero lechal glaseadas.
- Habitas pasadas brevemente por el fuego, yema de huevo frita y un poco de panceta de Pío Negro.
- Alcachofas asadas, foie, PX y naranja.
- Espárragos Salteados en "vivo" y acompañados de una mahonesa de Perrebbicos).

- **Menestra:** clásica de las 4 verduras reinas de la primavera.
- **Queso:** Tarta cremosa de quesos navarros.

Precio: 50€ (IVA incluido)

Bodega no incluida.

Este Menú se servirá para mesa completa todos los días de la semana mediante reserva previa e irá cambiando conforme avance la temporada. La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.

3 Restaurante de Temporada

C/ Carnicerías, 25. Tudela
Tfno: 948 041 272
detemporadagastrobar@gmail.com

Primeros individuales

- Cogollos de Tudela con sardina anchoada, brunoise de tomate y vinagreta de Módena.
- Espárragos asados con crujiente de pasta filo y pesto de cacahuets.
- Bastones de borraja en tempura con alioli casero suave.
- Raviolis de alcachofas, setas y foie con salsa de cebolla y emulsión de piparras.

Segundos (a elegir uno)

- Wok de bixipirones con verduras y albahaca.
- Carré de cordero asado a baja temperatura con manzana y chilindrón antiguo.

Postres caseros a elegir entre varias opciones.

- Bodega Príncipe de Viana edición limitada blanco o tinto.

Precio: 49,50€ IVA incluido.

Agua y pan incluidos. Bebidas (1 botella por cada 3 personas).

4 Restaurante Iruña

C/ Muro, 11. Tudela
Teléfono: 948 821 000
juliomsanz@hotmail.com

Nuestros clásicos

- Cogollos de tudela con anguilla ahumada, brunoise de tomate y vinagreta de Modena.
- Cebolleta estofada con diferentes vinos.

El rey de la primavera en diferentes versiones

- Espárragos blancos de Navarra con AOV.
- Espárragos fritos con ajos tiernos.
- Carpaccio de espárragos.

Nuestras creaciones

- Croqueta de borraja.
- Crepe de verduras con salsa de borraja.
- Penca de acelga rellena de foie y setas.
- Pochas de Tudela con piparras encurtidas y guindilla frita.

Nuestra reina

- Menestra de verduras Iruña.

Tarta de zanahoria con naranja

Precio: 50€ (IVA incluido), sin bebida.

Mesa completa y bajo reserva.

Este menú estará disponible de martes a domingo.

5 Mesón Julián

C/ Merced, 9. Tudela
Teléfono: 948 822 028/615670549
info@mesonjulian.com

Menú ofrecido a partir del 1 de abril hasta acabar temporada de productos frescos.

- Cogollo de Tudela, sardina ahumada y vinagreta.
- Espárragos blancos carbonara.
- Pisto de verduras con tataki de atún.
- Guisantes y habitas con crema de chirivía.
- Alcachofas fritas, papada ibérica y salsa de ostras.
- Pochas guisadas y guindillas encurtidas.
- Torrija de bizcocho caramelizada y helado.

Precio: 44,50€ IVA y pan incluidos.

Este menú no incluye bebidas y sólo se servirá a mesa completa. Nota: Debido a la temporalidad de los productos frescos, este menú puede ser cambiado o modificado sin previo aviso por parte del restaurante.

Menú para mesa completa y con reserva anticipada.

Descanso semanal: martes

6 Restaurante: Pichorradicas de Mesón Julian

C/ Cortadores, 11. Tudela
Teléfono: 948821021/615670565
info@pichorradicas.com

- Panna cotta de cogollos de Tudela, sardina, trigoero y vinagreta.
- Espárragos blancos con aceite de oliva virgen arbequina.
- Carpaccio de calabacín, vinagreta de verduras y guisantes, mensillas y caldo de jamón.
- Alcachofas fritas, papada ibérica y salsa de ostras.
- Pochas guisadas y guindillas encurtidas.
- Torrija de bizcocho caramelizada y helado.

Precio: 43,90€ IVA y pan incluidos.

Este menú no incluye bebidas.

Nota: Debido a la temporalidad de los productos frescos, este menú puede ser cambiado o modificado sin previo aviso por parte del restaurante.

Día de descanso: lunes

REQUISITO: Mesa completa y con reserva anticipada.

7 Restaurante Posada de la Rubia

C/ Caldereros, 5 Tudela
Tfno: 948 032 460

Entrantes

- Croquetas de borraja y jamón.
- Pimientos del piquillo rellenos de verduras, foie y carne de Angus.
- Alcachofas en tempura cocinadas en su propia salsa.
- Pochas con pimientos tricolor.
- Caracoles confitados en cebolleta y picantes.

Segundos centros

- Corderito al horno con patatas.
- Bacalao con fritada de pimientos.
- Camilleras ibéricas con trufa y verduritas.
- Albondigas de caza en su salsa.
- Postres de degustación artesanales.

Precio: 30 euros (Iva incluido)

El menú consta de todos y cada uno de los platos mencionados en formato de degustación.

Menú acompañado por vino D.O Navarra Descanso semanal, el martes.

8 Restaurante Príncipe de Viana. José Aguado

C/ Mayor, 191-Bodega. Murcharte
Tfno: 606 360 081

- Ensalada de nuestros campos.
- Cebolletas estofadas en su jugo.
- Penca de acelga en tempura de su hoja.
- Espárragos fritos.
- Alcachofas fritas con ajos tiernos.
- Espárragos de Navarra en aceite virgen.
- Menestra Tudelana.
- Postres y bebidas no incluidas.

Precio: 27€ IVA incluido

Disponibile todos los días al mediodía.

9 Restaurante Topero

Plaza de los Fueros, 5. Tudela
Teléfono: 948 047 646
jose@restaurantetopero.es
www.restaurantetopero.es

Menú para toda la primavera.

- Bisaltos con licuado de lechuga blanca, remolacha y queso trufado.
- Cebollas estofadas y glaseadas con caramelo de naranja y reducción de legumbre.
- Habitas atemperadas con pesto y crema de ajo negro.
- Ajetes tiernos con vainilla.
- Espárrago a la plancha con crema de cacahuete, miel y sésamo.
- Guisante salteado en mantequilla tostada, smen, crema de patata y yema.
- Alcachofa cocida con capa de pimiento asado y royal de setas.
- Menestra Tudelana de los 4 "ases".

Postre:

- Crema de naranja con millojas de crema pastelera de espárrago.

Precio: 45 € IVA incluido

Café, pan y bodega no incluido.

Se servirá a mesa completa.

Disponible todos los días, de mañana y noche hasta las 15:00 y 22:15.

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio.

Descanso semanal el jueves.

10 Restaurante 33

C/ Capuchinos, 7. Tudela
(frente a la Iglesia de Capuchinos)
Teléfono: 948 827 606
restaurantetrentaitres@restaurantetrentaitres.com
www.restaurant33.com

- Espárragos de Tudela con bearnesa de oliva verde y anchoas.
- Duquesa de patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa crujiente.
- Menestra de las 4 verduras reinas con yema de huevo y láminas de papapa ibérica adobada.
- Penca de acelga rellena de boulet de hongos y salsa holandesa gratinada.
- Caldo de Foie con alcachofas fritas y gambas rojas.
- Pochas de Tudela con kokochas de bacalao al pil-pil.
- Torrija de vainilla bourbon con helado de café blanco y negro.

Precio: 48€ (IVA incluido)

Bebida no incluida.

Se sirve todos los días.

Servicio de menú a mesa completa. Descanso semanal el martes. Cerrado todas las noches excepto viernes y sábados.

