

11 Restaurante La Parrilla
 C/ Carlos III El Noble, Tudela
 Tfno: 948 822 400 / Whatsapp: 629 410 042
 info@laparrillahostal.es

Entrantes

- Cogollos de Tudela con ali-oli de anchoa y escabeche de bonito y pimiento.
- Cabellos tiernos con su jugo.
- Espárragos de Tudela a "la parrilla" con brandada de bacalao.
- Menestra de verduras de Tudela.

Plato principal.

- Carrifera 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 Echalde Agua mineral.

Precio: 49€ IVA incluido
Café. Bodega: Vinos D.O. Navarra Príncipe de Viana Tinto crianza o Blanco Chardonnay Malón de Echalde Agua mineral.
Descanso semanal el lunes.

12 Restaurante Trinquete
 C/ Trinquete, 1, BIS, Tudela
 info@trinquete.es
 Tfno: 948 413 103

Menú de primavera

- Cogollos del negro de Tudela (variedad muy antigua que rescatamos del olvido). Añfo de Miancio y algas atlánticas (frutos secos, algas).
- Cuajada de borraja homeada en torturas. Aceite koronaki y sal de trufa negra (Gluten, lactosa).
- Hoja de acelga reftera de su perca o ajetes contra cebollas (según huerta, crema de zamburrias almendras activadas y otras verduras (gluten, lactosa, frutos secos, marisco)).
- Alcachofas de primavera saltadas en wok. Corazonas de alcachofa saltadas con aceite Arbeana 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 traseado, salteado).

- La verdura hecha huevo. Huevo de nuestras gallinas sobre lecho de crema de hongos (lactosa).
- Bofn de calabaza dulce asada" con sus pepitas (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/ Hormo del Pasaje, 1, Tudela

- Endivias con floquet 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 tigueros con lacón y tempura.
- Calabacin con setas guis y gambas
- Calabacin con queso de philadelphia, gambas salsa de pimiento, jamón y palomitas trituradas.
- Hojaldre con compota de manzana, achacha, calabacin, foie y sirope de caramelo.



Escuadrante

2 FONTELLAS
8 MURCHANTE

1 Acifer Casa Lola Plaza Moncayó, 269, Tudela	4 Restaurante Pichorradias de Meón Julian C/ Cortadoren, 11, Tudela	11 Restaurante La Parrilla C/ Carlos III El Noble, Tudela
2 Restaurante Reethovan Aza Tudela, 30, Fontellas	5 Restaurante Pasada de la Rubia C/ Casaveras, 5, Tudela	12 Restaurante Trinquete C/ Trinquete, 1 BIS, Tudela
3 Restaurante de Temporada C/ Cambores, 25, Tudela	6 Restaurante Príncipe de Viana José Agudelo C/ Meyer, 101-Bodega, Murcharita	13 Bar la Malquerida C/ Hormo del Pasaje, 2, Tudela
7 Restaurante Intra C/ Muro, 11, Tudela	8 Restaurante Tapero Plaza de los Fueros, 5, Tudela	14 Bar Le Bistrot Fuente del matadero, 3, Tudela
9 Meón Julian C/ Merced, 9, Tudela	10 Restaurante 33 C/ Capuchinos, 7, Tuzana (frente a la iglesia de Capuchinos)	15 Bar Moncayo C/ Merced, 1, Tudela

MENÚS DE VERDURA
ABRIL - MAYO 2022



tudela capital



RESTAURANTES

1 Asador Casa Lola

Plaza Mercadal, 248, Tudela
Teléfono: 948 827 477
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

- Chuletta de buey (300g por persona)
Identificación: ES079694330459 / Raza: tudanca
Nacimiento: 16/02/2014 / Sacrificio: 12/01/2022.
- Lechuga blanca de tudela y cebolla tierna.
- Postre surtido de quesos & vino dulces.
- 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.

Restaurante Beethoven

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

- Gyozas de Coliflor, Morcilla y Trufa.
- Cebolletas "las babosas" estofadas.
- Guisantes saltados con unas menisitas de contero local glassadas.
- 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 saltados en "vino" y acompañados de una maltonada de Perrebotos.
- 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
detemporadagastrobarr@gmail.com

Aperitivo

- Espárragos blancos de Navarra asados con carpaccio de gambas y vinagreta de bogavante.
- Bastones de borraja en tempura con alioli casero gratinado.
- Alcachofas a baja temperatura con picadillo de setas y pato, salsa de hongos y crujiente de patata
- Canelón de calabaza y morcilla de León con salsa holandesa
- Patata rellena de pimientos del piquillo con ravioli de panceta ibérica y yema de huevo.
- Tataki de atún con guacamole rústico.
- Papada confitada con habitas, puré al foie, crema de guisantes y crujiente de habitas.

Postres caseros a elegir entre varias opciones.

Precio: 45€ IVA incluido.

Agua y pan incluidos. Bodega: Pago de Circeo Blanco o Tinto, Malón de Echaide Rosado (1 botella por cada 2 personas).

4 Restaurante Iruña

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

Nuestros clásicos

- Cogollos de tudela con argula 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

- Merceña de verduras trufa.

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 chirimía.
- 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/ Cantadores, 11, Tudela
Teléfono: 948021021/615670565
info@pichorradicas.com

- Parma cotta de cogollos de Tudela, sardina, tinguro y vinagreta.
- Espárragos blancos con aceite de oliva virgen artoquina.
- Carpaccio de calabach, vinagreta de verduras y guisantes, menisitas y caldo de jamón.
- Alcachofas fritas, papada ibérica y salsa de jamón.
- 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: 948 932 460

Entrantes

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

Segundos centros

- Conchito 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, 19 I. Bodega, Murchante
Tfno: 604 360 081

- 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 incluida

Disponible todos los días al mediodía.

9 Restaurante Topero

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

Menú para toda la primavera.

- Bisaltes con liado de lechuga blanca, remolacha y queso trufado.
- Cebolletas estofadas y glassadas 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 sisamo.
- Guisante saltado en mantequilla tostada, smen, crema de patata y yema.
- Alcachofa cocida con capa de pirvinto asado y royál de setas.
- Menestra Tudelana de los 4 "ases".

Postre:

- Crema de naranjilla con milhojas de crema pastelería 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: 948 827 605

restaurantetrintaitres@restaurantetrintaitres.com
www.restaurant33.com

- Espárragos de Tudela con bearnesa de oliva verde y andruas.
- 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. Corrado todas las noches excepto viernes y sábados.

