

10 Restaurante LA PARRILLA

C/ CarlosIII El Noble, Tudela
Tlfno: 948822400/Whassap: 629410062
info@laparrillahostal.es

Entrantes

- Cogollos de Tudela con ali-oli de anchoas y tiras de piquillo
- Cebolletas tiernas con su jugo.
- Espárragos de Tudela al natural con dos salsas
- Alcachofas fritas

Plato principal.

- Menestra de verduras de Tudela.
- Postres caseros a elegir
- Café, no incluye bebidas

Precio: 35€ IVA Incluido

Descanso semanal el lunes.

11 Restaurante REMIGIO

C/ Gaztambide 4
Tlfno.: 948820850 / 695203240 (whatsapp)
info@hotelremigio.com

Alergenos e intolerancias deben informar con antelación.

Adaptamos el menú a Vegetarianos y Veganos

Horarios

Mediodía 13.30-16.00

Noches 9- 11.

Reservas

The fork

Todos estos platos de verdura están disponibles en nuestra carta.

- Cogollos con anchoa y bonito.
- Tartare de remolacha, frutos rojos yogur.
- Alcachofas escabechadas con anguila ahumada y huevas de trucha.
- Espárragos dos salsas
- Espárragos asados
- Espárragos tudelana con huevos escalfaos
- Cebollicas tudelana
- Cebollicas en tempura
- Alcachofas con jamón
- Alcachofas con almeja fina

- Alcachofas fritas
- Ajetes tiernos fritos
- Canelones de acelga y shitakes
- Habitas baby con jamón
- Guisantes lágrima a la brasa
- Pimientos del piquillo asados con pil pil
- Pochas con fritadica

BARES

12 MALKERIDA BAR, (EL LUGAR DONDE HABITAN LOS CORAZONES DE TUDELA).

C/ Horno del Pasaje, 2
Tlfno: 658611765

- Guisantes y sus vainas con papada de bellota 3,50€ *novedad*
- Empanadilla de alcachofas con boletus y trufa blanca 3€
- Hojaldre de bechamel espinacas y tres quesos 3,70€
- Cuscusos con verduras y vinagreta de miel y naranja 4,95€

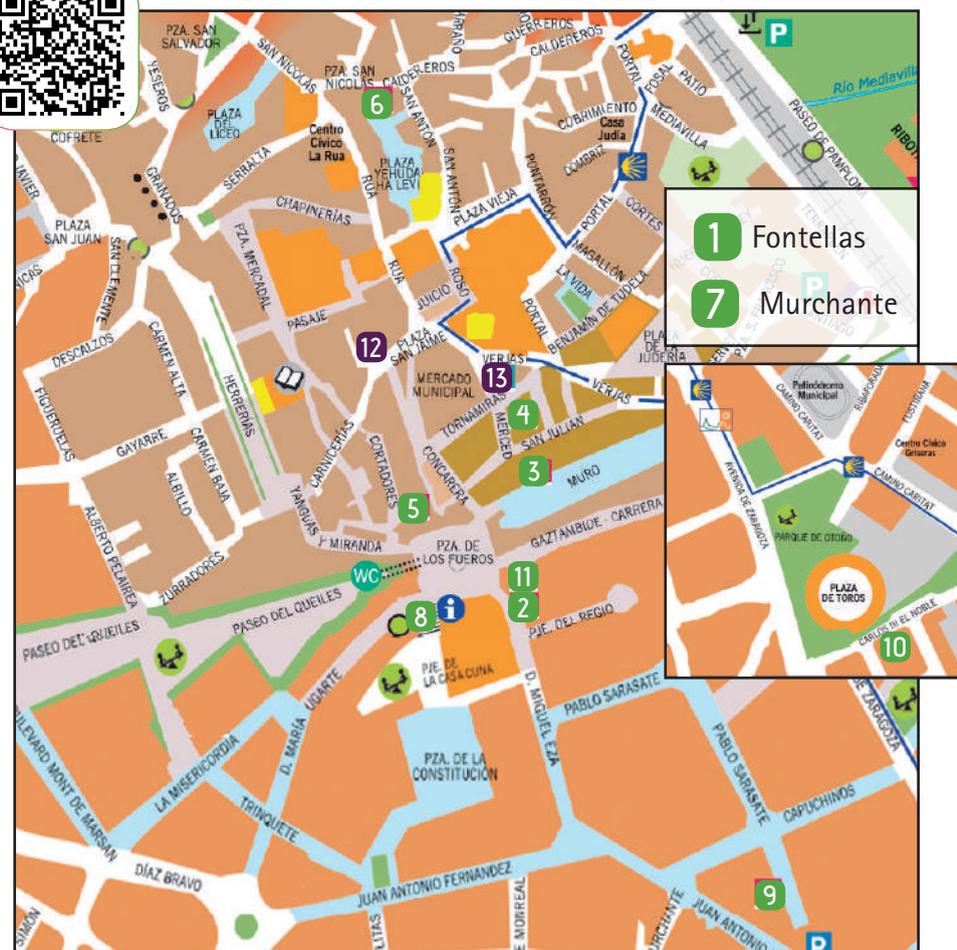
Se ofrecerán del 13 abril al 05 de mayo.
Horarios de descanso: MALKERIDA.COM

13 BAR MONCAYO

C/ Merced, 1 Tudela

- Espárrago en tempura con jamón de york, boletus y trufa.
- Alcachofa, picado de chistorra y beicon.
- Calabacín con queso de philadelphia, gamba salsa de pimiento, jamón y palomitas trituradas.
- Calabacín relleno de besamel, beicon, queso y espárrago.
- Días de descanso martes y miércoles

Fiestas Verdura
Tudela y la Ribera de Navarra



1- Restaurante BEETHOVEN

Avda. Tudela, 30 Fontellas

2- EL CHOKO DEL REMIGIO

Plaza de los fueros. 2 Tudela

3- Restaurante IRUÑA

C/ Muro, 11, Tudela

4- JULIÁN

C/ Merced, 9 Tudela

5- Restaurante PICHORRADICAS

c/ Cortadores nº11 Tudela

6- Restaurante POSADA DE LA RUBIA

C/ Caldereros, 5 Tudela

7- Restaurante TOPERO EN BODEGA PRÍNCIPE DE VIANA. JOSÉ AGUADO

C/ Mayor, 191-Bodega Murchante

1 Fontellas

7 Murchante

8- Restaurante TOPERO

Plaza de los Fueros,5 Tudela

9- Restaurante 33

C/ Capuchinos,7 Tudela

10- Restaurante LA PARRILLA

C/ CarlosIII El Noble, Tudela

11 Restaurante REMIGIO

C/ Gaztambide 4 Tudela

12- MALKERIDA BAR, (EL LUGAR DONDE HABITAN LOS CORAZONES DE TUDELA).

C/ Horno del Pasaje, 2 Tudela

13- BAR MONCAYO

C/ Merced, 1 Tudela

MENÚS DE VERDURA



Fiestas Verdura

Tudela y la Ribera de Navarra

Tudela 13 al 28 de abril



#tudelaescapital



RESTAURANTES



1 Restaurante BEETHOVEN

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

- Lasaña fría de verduras de Primavera con Boquerones
- "Jiaozi" horneados de Coliflor y Morcilla. Demi Glace Ibérica
- Baklava salado de puerros
- Cebollitas/Cebolla
- Habitas, Mensillas
- Alcachofas salteadas, "Hoisin" de Pedro Ximenez y Velo de Papada Maskarada
- Espárrago con huevo escalfado en su Caldo de Cocci6n.
- Menestra (las 4 de primavera)
- Tarta de Quesos Navarros. Natillas de Caramelo y Lavanda.

Precio: 60€ (IVA incluido)

Bodega no incluida en el precio. Este menú se servirá para mesa completa los fines de semana mediante reserva previa. Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de alérgeno. En caso de intolerancia alimentaria, no duden en comentárnoslo.

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

Abierto todos los días al mediodía y por la noche para grupos con reserva previa

2 EL CHOKO DEL REMIGIO

Plaza de los Fueros. 2
Reservas
The fork
Info@hotelremigio.com
Wwwhotelremigio.com
Tel. 948820850
Whats up +34 695 20 32 40

APERITIVOS

- Cocktail: "Butanito"

- Cogollo raifort yogur
 - Remolacha frambuesa queso.
 - Croqueta de boletus, idiazabal y quinoa
- ### LILIACEAS 2 partes
- Ajo negro/ ajete fresco
 - Caldo puerro/ puerro a la llama, menier pollo, avellanas.
 - Cebolla tempura / cebollica tudelana su jugo y aire de roncal
 - Espárragos
 - Ensalada
 - Blanco-verde y viceversa
 - Blanco asado

LEGUMINOSAS

- Guisantes, pil-pil de merluza y almeja
- Guiso de habitas y piel de cerdo

ASTERACEAS

- Alcachofa Frita, ceviche de cigala

TRADICION RIBERA

- Menestra.

SUPLEMENTO

- Huevo punki, patata y pimiento cristal (10 Euros)

MUNDO DULCE

- Kiwi, Apio-menta y gin fizz
- Boniato, chirivía. Chocolate y mole poblano.

PETIT FOURS

- Carrot cake
- Lionesa espárrago vainilla
- Bombón piquillo café

Precio: 85 € (bebida no incluida)

Cerrado: miércoles, jueves noche y domingo noche. Es posible q en caso de ser miércoles festivo se cambie el día. Alergenos e intolerancias deben informar a la hora de hacer la reserva, de lo contrario el restaurante se reserva la decisión de ofrecer el menú. Adaptamos menú a vegetarianos. No hay adaptación del menú para veganos.

En este espacio únicamente se servirá el menú degustación. El menú se servirá como muy tarde a las 14.30 se ruega puntualidad y respeten horarios para el buen desarrollo del servicio

3 Restaurante IRUÑA

C/ Muro, 11, Tudela
Teléfono: 948-821000/679632769
info@restauranteiruña.com

- ### Aperitivo
- Croqueta de borrajas
- ### Entrantes
- Cogollos del grumillo con anchoas
 - Cebollica tierna estofada con blanco chardonnay
 - Alcachofa encurtida sobre patac6n pisao
 - Espárragos blancos de navarra templados
- ### Continuamos con
- Pimiento del pico asados a la leña y huevo a baja temperatura
- ### Después, nuestras clásicas
- Pochas de Tudela con Piparras encurtidas y Guindilla frita
- ### Para terminar, nuestra Reina
- Menestra de Verduras Iruña
- ### Postre
- Tarta de Zanahoria con Naranja

Precio: 58€ (IVA incluido)

Pan celiaco suplemento 3€.
El precio no incluye bebidas
El menú se ofrecerá del 13 al 28 de abril, bajo reserve y a mesa completa.

Los platos pueden ser cambiados en función de la disponibilidad de la verdura.

Día de Descanso el lunes.

4 JULIÁN

C/ Merced, 9 Tudela
Teléfono: 948 822 028/615670565
info@mesonjulian.com

- ### Menú de verduras 2024 (del 1 de abril al 1 de junio)
- Ensalada de cogollos, sardina, trigoero y vinagreta
 - Espárragos y holandesa.
 - Carpaccio de calabacín, parmesano, foie, fresas y vinagreta de verduras.
 - Guisantes, tartar ibérico, espuma de maíz y caldo de jamón
 - Alcachofa, pistachos, papada ibérica y salsa de ostras
 - Pencas de acelga, puerros y gambas y consomé de sus hojas
 - Torrija caramelizada y helado

Precio: 51,00 € (IVA y pan incluidos)

Este menú no incluye bebidas y sólo se servirá mesa completa y con reserva anticipada

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

5 Restaurante PICHORRADICAS CASA AITOR

c/ Cortadores n°11
Tlfno: 948 821021
aitor1313@hotmail.com

- ### Aperitivo
- Espárragos de Navarra asados con carpaccio de gambas y mayonesa de bogavante
 - Cebolleta babosa de Tudela estofada con rosado de Garnacha y migas crujientes
 - Habitas de temporada salteada con jamón confitado
 - Alcachofas fritas con foie plancha y yema de huevo
 - Menestra de las cuatro reinas
 - Pochas de Tudela con fritada de pimientos y "langostinos de Ibarra"
 - Postre a elegir entre varias opciones
 - Pan de pueblo y café incluido
 - Bebidas no incluidas

Precio: 40 € (IVA incluido, no incluye bebida)

Menú permanente. Cerrado Domingo noche, lunes entero y martes noche. Para mesa completa. No se permite compartir menú

6 Restaurante POSADA DE LA RUBIA

C/ Caldereros, 5 Tudela
Tlfno: 948-032460/693401123

- ### Entrantes
- Pochas con verduras
 - Alcachofas rellenas de carne en tempura
 - Pimientos del piquillo rellenos de carne
 - Croquetas ibéricas caseras
 - Caracoles confitados en salsa
- ### Segundos centros
- Bacalao a la riojana
 - Alb6ndigas de caza en su salsa de boletus
 - Carrilleras al vino tinto
 - Paletilla de cordero asado a la leña
- Degustación de postres caseros

El menú incluye pan, agua y vino DO. El menú incluye todos los platos en formato de degustación

Precio: 35 euros (Iva incluido)

Descanso semanal, el miércoles.

7 Restaurante TOPERO EN BODEGA PRÍNCIPE DE VIANA. JOSÉ AGUADO

C/ Mayor, 191-Bodega
Tlfno:677-106090
Murchante

- Ensalada de cogollos y bisaltos con vinagreta
 - Cebollas estofadas y glaseadas con caramelo naranja
 - Habas salteadas con huevo a baja temperatura
 - Guisantes con jamón y su salsa
 - Alcachofa frita con papada
 - Espárragos cocidos y fritos con su salsa
 - Menestra Tudelana de los 4 ases
- ### POSTRE:
- Recomendados por el personal

Precio: 35. € (IVA incluido)

Día de Descanso: viernes, (excepto puente o festivo). Disponible todos los días de mañana (se servirá al mediodía hasta las 15:00h). Se servirá a mesa completa.

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

8 Restaurante TOPERO

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

- BISALTO Y COGOLLOS (Ensalada con culis de melocot6n picante)
- CEBOLLETAS (Estofadas y confitadas)
- HABAS (Pisto de sus vainas y crema de maiz)
- AJETES (Fritos en sandwich de papada Ibérica Joselito)
- GUI SANTES (Salteados con smen y hebras de calabaza)
- ESPARRAGOS (salsa de carbonara)

- ALCAHOFAS (Salteadas, carne de cordero y lima)
- MENESTRA (De los cuatro ases)
- POSTRE (Del repostero)

Precio: 50.-€

Se servirá a mesa completa. Disponible todos los días, de mañana y noche (se servirá al medio día hasta las 15:00h y servicio de noche hasta las 22:15h). Día de descanso: jueves y noches de domingo y lunes (excepto puentes o festivos) Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia avise al personal de sala, el menú puede sufrir algún cambio

9 Restaurante 33

C/ Capuchinos, 7 Tudela (frente a la Iglesia de Capuchinos)
Teléfono: 948 827 606
restaurantetreintaitres@restaurantetreintaitres.com
www.restaurante33.com

- Espárragos blancos cocidos con mahonesa de olivas verdes con anchoas
- Duquesa de Patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa
- Salteado (habas, guisantes, espárragos y alcachofas) con aceite de trufa negra y crema de espárragos
- Cebolleta confitada al chardonnay con tomates fritos
- Crema de hongos y foie fresco con alcachofas fritas
- Pochas de Tudela con kokochas de bacalao al pil-pil y chipir6n marisquero
- POSTRE
- Torrija de vainilla bourbon con helado de nata doble y coulis de fresa

Precio: 53,00€ (IVA incluido)

Los menús se sirven a mesa completa
No se comparte menú para dos personas. Esta casa dispone para los clientes que lo soliciten un menú de alérgeno. Descanso semanal el martes. Cerrado todas las noches excepto viernes y sábados)